**ASSAIG DE RECONSTRUCCIO D'UN PASSAT ALIMENTARI:
SABADELL CAP EL CANVI DE SEGLE.**

Sílvia Carrasco i Pons

Universitat Autònoma de Barcelona
Institut Català d'Antropologia

Introducció

En la línia dels estudis antropològics sobre l'alimentació i atreta particularment per les escasses hipòtesis sobre el tema referents a medis urbans i complexes com el que vivim¹, em vaig plantejar una recerca sobre els factors de canvi i continuïtat en els estils alimentaris² d'una població urbana, industrial i heterogènia tant en el seu origen com en la seva composició actual. La ciutat de Sabadell reunia perfectament els requisits necessaris per a fer-ho: aquells grups minoritaris estudiats per Calvo (grups ètnics procedents de les ex-colònies franceses que es traslladaren amb els seus modes de vida veritablement diferents i en molts casos impracticables a la metròpolis) en una societat d'inserció bastant coincident amb el que podríem anomenar "societat legal", constituïen, en canvi, en una ciutat com Sabadell, la gran majoria de la població. L'estudi, per tant, havia de representar a la població, i més quan la societat d'absorció no coincidia massa amb el que Calvo anomena la "societat legal", ni en els aspectes socioculturals ni en la majoria d'aspectes socioeconòmics.

Se'm varen plantejar les primeres dificultats quan vaig intentar definir les categories d'autoctonia i immigració pels individus. És evident que en la pràctica social, la simple ressenya del lloc de naixement pot ser irrellevant. Per una banda, les migracions es produeixen en espais, temps i esferes socioeconòmiques concretes que diversifiquen el tipus d'insercions efectuades, des de l'aïllament durant generacions fins la completa integració en un temps rècord, per tant podria resultar que aquelles categories fossin no solament inútils o inadequades sino també falses o dotades d'un contingut

¹ Pel que fa als nuclis socials urbans i industrials, han estat principalment Manuel Calvo i Claude Fischler els que han desenvolupat hipòtesis específiques en relació al comportament alimentari dels diferents sectors socials. Veure: Calvo (1982) y Fischler (1979).

² La varietat de mots utilitzats per denominar la forma en que s'alimenten els humans és molt heterogènia, però es pot resumir en dues tendències: la literatura anglòfona prefereix els "hàbits" mentre la literatura francòfona parla més freqüentment d'"estils". Sense disposar encara d'un conjunt de conceptes construïts a propòsit, penso que és preferible optar per l'expressió menys determinant de les exposades: estils alimentaris.

exclusivament ideal. Aquesta dificultat em situà davant l'obligació d'escollir metodològicament en adonar-me que la utilització exclusiva de la perspectiva sincrònica amagava un fenomen que podria resultar una de les claus per la meua recerca: la definició dels grups estudiats i l'adscripció dels individus a aquests grups de cara a la comparació.

El passat recent de la ciutat estava rotundament marcat per dos fenòmens perfectament localitzables en el temps, que havien determinat la seva complexitat present: la ininterrompuda especialització industrial des de finals del XIX i els tres forts fluxes migratoris que rebé des d'aleshores. Tenint en compte que durant el quinquenni 1880-1885 i la dècada 1910-1920 el lloc d'origen dels fluxes fou pràcticament el mateix (majoritàriament procedents de la resta de la província de Barcelona, de la resta del Principat i, en menor grau, de les zones valencianes i aragoneses) i considerant que en una data intermitja com la de 1912, 15.000 homes, dones i nens dels 30.000 habitants de la ciutat treballaven en els processos de producció de la indústria tèxtil, no em semblava arriscat suposar que l'estudi d'aquest període podia exhibir pautes valuoses per a reconstruir uns estils alimentaris bastant homogenis com a passat alimentari comú d'allò que en algun moment podria definir com "autoctonia". Per dur a terme aquesta reconstrucció, tasca insòlita i plagada de paranys per la meua formació antropològica, comptava amb dos tipus de materials: els documents procedents de l'Arxiu Històric de la ciutat, i l'anàlisi de dues obres d'incalculable valor per aquests efectes, les dues topografies mèdiques de Sabadell realitzades pels doctors Pere Puig i Sardà el 1891 i Agustí Rius i Tarragó el 1913.

Notes sobre l'alimentació dels obrers a Sabadell cap el canvi de segle.

A nivell general, tant els historiadors com els higienistes coincideixen en atribuir als obrers catalans d'aquest període una alimentació poc variada, a base de pa, mongetes seques, patates i pesca salada. Aquest darrer producte es consumia a Sabadell en forma de "guàrdia civil", sardines premsades i adobades durant un bon període de temps en salmorra o "arengades", sardines menys adobades i sense premsar, també anomenades "arengades fresques" (no confondre-les amb les arengades fumades (arenques), importades de l'Atlàntic, venudes en xarcuteries i generalment cares). La pesca salada era barata i, per tant, popular. En aquesta categoria s'hi trobava també el bacallà, preparat de la mateixa manera. Com s'observa a la **Taula 1**, el pa, el vi i les patates eren, amb molta diferència, els aliments més barats.

Taula 1:
 Preu mitja dels principals articles de consum segons el segon semestre anual.

ARTICLE	UNITAT	1892	1893	1894	1912
PA -BLAT 1*	KG.	0.38	0.46		
-BLAT 2*	"	0.42	0.44	0.37	
CARN -VACA	"	2.46	1.75	2.00	
-MOLTO	"	2.46	1.75	2.00	2.25
-VEDELLA	"				2.50
-CABRIT	"				3.00
-MUL	"				2.00
-XAI	"				2.25
PORC	"	2.46	1.80	2.00	2.00
BACALLA	"	0.95	1.00	0.25	
ARTICLE	UNITAT	1892	1893	1894	1912
OLI	LIT.	2.00	0.40	1.15	1.21
VI COMU	"	0.20	0.20	0.20	0.27
ARROS	KG.	0.50	0.51	0.41	0.50
CIGRONS	"	0.41	0.41	0.44	
PATATES	"	0.13	0.09	1.12	0.08
MONGETES	"	0.83	0.54	0.40	0.50
LLENTIES	"	0.70	0.70		
OUS	1	0.15	0.12		
LLET -VACA	LIT.	0.40	0.40		0.40
-CABRA	"	0.48	0.48		0.60
CARBO VEGETAL	KG.	0.13	0.13	0.13	
AIGUARDENT	LIT.	1.00	1.00	1.00	
SARDINA	KG.				2.00
LLUÇ	"				4.37
ANIMALS CORRAL					
-POLLASTRE	1				3.50
-CONILL	1				1.87
-COLOM	1				1.35
-GALLINA	1				7.00
GALLN* PER BROU	1/8				1.50
" " " "					0.75

Font: 1892, 1893 i 1894 "Ayuntamiento de Sabadell, Delegación de Negociado A.H.S." (1912 Rius i Tarragó, Op. cit).

Tant les patates com els llegums cuits es podien comprar a les tendes de "vianda cuïta", que van desaparèixer, i s'escalfaven a la paella amb una mica d'oli i trossos de cansalada, qui pogués comprar-ne. Encara és possible trobar en grà, sense coure, els anomenats "llegums de pobre", i segons els venedors dels mercats ja no els compra ningú com a aliment humà. Es tracta simplement d'un tipus de mongeta rodona amb taques vermelles, que tarden molt a coure's.

Es curiós observar com als documents i llibres d'arxiu del mercat que ressenyen els preus dels productes dels principals articles de consum, no hi apareixen mai la fruita ni la verdura i, en canvi, tant als informes de la Junta Local de Sanitat com a les topografies mèdiques, trobem tot un seguit d'avertiments sobre el que és qualificat de "consum abusiu" que en fa la població. Els principals atacs s'adrecen a dos consums centrals de la tradició alimentària catalana: la fruita fresca i les verdures crues de les amanides. De fet, abans d'iniciar-se la reconversió arquitectònica del casc antic de la ciutat i encara ara als carrers que conserven les llargues fileres de cases

baixes ("de teixidors", en èpoques anteriors) es podien i es poden veure encara els patis interiors de les illes dedicats als horts, als fruiters i, en alguns casos, encara s'hi veien alguns molins d'aigua tradicionals per a uns quants veïns.

El consum de proteïnes animals era, en general, escàs. Quant a la forma de consum penso que s'han de distingir tres formes d'utilització dels diferents animals: la carn com a acompanyament d'estofats o plats únics; les carns com els plats principals de les ocasions extraordinàries, essent molt apreciats els animals de corral, caríssims pel jornal obrer en comparació amb l'actualitat; les vísceres i les restes ("els menuts") utilitzats per a fer brous i venuts, com en el cas de la gallina, fins i tot per vuitenes parts ("mig quart de gallina"). En aquest darrer cas, es tracta del brou per excel·lència, per a fer l'escudella, plat central en la tradició gastronòmica al que encara s'atribueixen magnífiques propietats reconstituents i que era especialment indicat per a les persones malaltes i pels dies festius en l'època que tractem.

Les dades recollides als registres setmanals de l'Escorxador Municipal indiquen que el 1910, tot i mantenir-se alt el consum de moltó respecte a la resta dels animals sacrificats, aquest havia baixat un 33 per cent a favor del consum de xai, indiscutiblement molt més apreciat en l'actualitat, malgrat el seu preu, que també era molt alt el 1912. També fou més alt el consum de cabres, cabrits i vedells el 1910, sobretot comparat amb el gairebé imperceptible consum de bous i vaques (Taula 2).

Taula 2: Caps de bestiar

	1890		1910	
	Nº	%	Nº	%
BOUS	20	0.068	1	0.002
VAQUES	12	0.041	3	0.006
VEDELLS	795	2.73	1267	2.81
MOLTONS	22211	76.34	19788	43.97
BENS	4001	13.75	18311	40.69
MULS	258	0.88	739	1.64
CABRITS	1897	6.52	4889	10.86
TOTAL CAPS DE BESTIAR	29092		44998	

Font: *Registre setmanal de l'Escorxador Municipal de Sabadell (1890 i 1910)*. Arxiu Històric de Sabadell.

No s'han trobat documents que especifiquin la quantitat de porcs sacrificats cada temporada però Rius i Tarragó en dona una xifra per l'any 1912 a la seva topografia mèdica: 5.441 en total. Si calculem la proporció per a d'altres anys entre aquesta darrera xifra i el nombre de caps de bestiar sacrificats d'altres espècies de carn, i comparem el resultat amb l'única dada que tenim del nombre de porcs sacrificats de l'ú de setembre al vint-i-cinc de novembre de 1890, 1.483 (17,2 per dia), sembla bastant raonable suposar que el 1890 se'n sacrificaren uns 3.100 i el 1910, uns 4.300 porcs per temporada. Però aquesta suposició no és molt indicativa del consum de carn de porc ja que la insistència dels documents oficials en el control de les condicions físiques dels animals abans d'acceptar-los a

l'Escorxador fa especial referència al pes mínim, la qual cosa fa pensar que el pes era molt irregular com per posar-nos a arriscar mitjanes. D'altra banda, tot i que per norma general s'havia d'interrompre el sacrifici de porcs de maig a setembre, es troben moltes cartes de la Comissió de l'Escorxador adreçades a l'alcalde per a demanar l'anticipació de la data d'interrupció. Per exemple, a una d'aquestes cartes, la Comissió utilitzava aquests termes:

"...no siendo prudente continúe por muchos días la matanza de cerdos dada la benignidad de la actual temperatura, esta Comisión, accediendo por otra parte a los deseos de los tratantes de dicha clase de ganado, solicita dar por terminada la temporada el 16 de Abril" ³.

Les raons eren que els animals ja no estaven tan ben alimentats i que els mancava la "suficiente fuerza nutritiva" pel seu consum, apart de les pèrdues econòmiques que representaven els casos de fermentació, pel que sembla bastant freqüents.

Però malgrat haver de prescindir de les quantitats relatives a la carn de porc, i sabent que el càlcul d'aquest tipus de mitjanes a voltes confon més que aclareix la realitat de les pràctiques alimentàries, em permeto incloure aquí una observació aproximativa sobre el consum de carn en general: la majoria de la població realitzava una activitat laboral que exigia esforç físic i resistència (fins i tot els nens) però el terme mitjà de carn (excepte porc) consumida per cada individu era de 21,4 kgs. el 1910 (Taules 3 i 4).

³ Document elaborat per la Junta de Sanitat, Ajuntament de Sabadell 1892. AHS.

Taula 3: Consum de Carn (excepte porc)

	ANY	
MES	1.890 (Kgs)	1.910 (Kgs)
Gener	7.109 9.711 9.890 9.154	12.145 11.997 12.056 12.188
Febrer	9.092 8.929 8.605 7.723	12.312 10.738 11.240 11.003
Març	8.785 8.511 8.566 8.916	11.429 10.550 11.555 10.419
Abril	8.345 8.365 8.347 8.851	12.389 11.948 11.884 12.197
Maig	8.610 9.525 8.714 9.015	13.180 11.555 11.555 11.555
Juny	8.862 9.199 9.434 9.683	11.555 11.555 11.555 11.555
(Només el dia 30)	9.517 1.170 8.758 9.739	11.555 11.555 11.555 11.555
Juliol	10.191 10.330 11.647 10.590	11.555 11.555 11.555 11.555
Agost	10.754 11.102 11.341 11.342	11.555 11.555 11.555 11.555
Setembre	10.569 10.476 10.516 9.797	11.555 11.555 11.555 11.555
Octubre	9.379 8.976 8.747 8.348	11.555 11.555 11.555 11.555
Novembre	8.120 7.860 7.739 7.938	11.555 11.555 11.555 11.555
Desembre	9.173 7.649 7.601 7.688	11.555 11.555 11.555 11.555
(del 29 al 31)	3.797	142.394
TOTAL	472.795	665.234
PREU/KG	0.1598 ptes.	0.2230 ptes.

(Les quatre xifres de cada mes corresponen a les setmanes).

Font: registre setmanal de l'Escorxador Municipal de Sabadell
 (1890 i 1910). Arxiu Històric de Sabadell.

Taula 4 :Consum de carn a Sabadell (excepte porc)

KG x 1.000

Malgrat que només s'ha pogut trobar la mitjana de sacrificis per a la major part de l'any 1910, el consum de carn a Sabadell presenta oscil·lacions bastant semblants en el 1890 i 1910, essent evidentment major durant els mesos del segon i tercer trimestre a causa de la interrupció de la matança de porcs. Les crestes de les gràfiques senyalades com Corpus, Sant Joan, Nadal i Sant Esteve corresponen només a una interpretació especulativa pròpia.

Actualment se suposa que 125 grs. de carn són suficients per a una persona que realitzi una activitat sedentària, la qual cosa donaria com a resultat 45,6 kgs. de carn per individu i any, més del doble que en l'època que tractem, fins i tot tractant-se d'una recomanació molt reduïda en relació al consum real dels països occidentals. A un document de l'any 1890 de la secció d'hisenda de l'ajuntament estan registrats 14 proveïdors de carn per a tota la ciutat i 63 llicències de taules per a la venda de carn, de les quals n'hi ha 13 concentrades al mercat diari al carrer i 50 més repartides per 36 carrers de la ciutat. La mitjana de venda de carn per taula i dia era aproximadament de 25 kgs. el 1890. Sens dubte, tant aquesta mitjana com les anteriors relatives al consum no fan altra cosa que indicar un consum de carn encara més baix entre la classe obrera, donada la seva distribució desigual.

Donat que l'alimentació preconitzada per les tendències higienistes de l'època era la constituïda per règims rics en carns i que hi havia una gran valoració cultural dels animals de corral, no sembla estrany que els habitants de Sabadell intentessin utilitzar els seus patis, coberts i cases per a instal·lar-hi galliners i corralets. Això era una pràctica habitual fins no fa gaire i es troben documents de l'època que constitueixen denúncies a veïns per fer de les seves vivendes "focos de insalubridad", per part d'altres veïns i de la policia sanitària, que estava autoritzada a inspeccionar i posar multes a tots els que s'hi dediquessin. És obvi que l'actuació de la policia sanitària en aquest terreny no era molt eficaç.

És interessant tenir en compte també la informació que proporcionen tres documents elaborats per la Junta Local de

Sanitat de Sabadell entre 1884 i 1885, amb motiu de la possible epidèmia de còlera que ja estava afectant altres parts de la Península, especialment les tres províncies valencianes. En principi, qualsevol disposició oficial destinada a modificar els costums o a prevenir contra certes pràctiques de la població ens proporciona informació sobre el que vol modificar o denunciar. Tot i que els higienistes concebien la prevenció de la malaltia en termes de prescripcions per a la conducta quotidiana, no s'ha d'oblidar que el còlera es manifesta sobretot a partir d'alteracions de l'aparell digestiu, la qual cosa el fa encara més interessant per a nosaltres. Cal dir que aquestes recomanacions es poden inscriure en el període clàssic del corrent higienista, el de la més nombrosa producció de topografies, i que un dels membres més actius de la Junta de Sanitat que les elaborà fou Pere Puig i Sardà, un dels dos metges higienistes que escriviren topografies mèdiques de Sabadell i que tractarem més endavant.

Cronològicament, el primer d'aquests tres documents amb data 19 de juliol de 1884 consisteix en el nomenament d'una comissió destinada a elaborar un estudi corresponent a la consulta feta pel Gremi de Fabricants de la ciutat sobre el sanejament de les fàbriques i l'organització de les hores de treball en cas d'invasió epidèmica. Aquesta comissió va realitzar el seu compte i amb posterioritat dos documents més (juliol de 1884 i setembre de 1885) sobre el mateix tema, però tractant-ne altres aspectes. El primer es tracta d'un estudi sobre les "*conveniencias y necesidades higiénicas en tiempo normal*", per tal de prendre mesures fonamentades en cas d'epidèmia. Varen extendre les seves observacions a les fàbriques de cotó i detallaren quines havien de ser les "*prescripciones higiénicas que se refieren al individuo obrero industrial en sí sean cuales fueren sus circunstancias*", i en el document prometien fer un estudi més ampli per a contribuir "*al mayor bienestar de la clase obrera*".

Aquest primer document es compon de tres apartats: "*prescripciones higiénicas generales (higiene del lugar e higiene del individuo)*", "*prescripciones higiénicas especiales*" i "*saneamiento por desinfección*". És al primer dels tres on trobem les idees més interessants referents a la higiene de l'individu: l'aigua "crua" no es considera bona per a satisfer la set ja que pot produir "*perturbacions estomacals*" i es recomana barrejar-la amb suc de llimonà, cafè o aiguardent (!) en un vint per cent, afegint-hi sucre. També s'insisteix en la neteja de les parts del cos que s'embruten a la feina i es recomana que es rentin un cop al dia apart de rentar-se tot el cos "*amb freqüència*", que segons l'escrit fora d'una vegada al mes. Si aquesta és la freqüència recomanada, podem imaginar-nos que la realitat era encara pitjor. En canvi, s'aconsella canviar-se de roba més sovint (dues vegades a la setmana) i passejar diàriament a l'aire lliure enlloc d'anar als cafès, les tabernes i els teatres populars, que es consideren altament nocius. Un altre aspecte sobre el que es fa insistència és el del descans durant el mes de puerperi enlloc de tornar a treballar l'endemà del part. La pròpia comissió que elaborà el document diu que "*exagera*" les seves recomanacions després d'observar les condicions de vida de la classe obrera per tal que "*la constitución de los individuos en particular y por consiguiente la de las familias, sea desviada del rumbo que*

sensiblement va tomando hacia la decadencia rápida de nuestra especie"⁴.

Quant a les "prescripciones higiénicas especiales", la comissió va intentar resoldre la contradicció de que el tancament de les fàbriques si bé per una banda contribuïa a evitar els contactes entre els individus i "aminorar el cansancio" produït pel treball, provocava d'altra banda l'escassetat i la misèria, és a dir, els focus on es concentrava l'epidèmia. Si es reduïa el salari, els aliments consumits serien de pitjor qualitat i més escassos, per tant, només hi havia una forma de resoldre el problema: que els encarregats de les fàbriques acuessin la seva vigilància sobre qualsevol sospita de trastorns digestius en els obrers, separant-los del treball i prohibint-els-hi la reincorporació sense la prèvia presentació d'un certificat facultatiu si es donava el cas de malaltia. Aquests mètodes no devien fer altra cosa que augmentar la psicosi envers la malaltia, que podia suposar inequívocament la mort, i no solament per una terapèutica insuficient o inadequada.

El segon document elaborat per la comissió especial de la Junta de Sanitat procedeix del mateix mes de juliol de 1884 i consisteix en un conjunt de regles relatives a la profilaxi del còlera. Té dos apartats: "Higiene individual" i "primeros auxilios en caso de enfermedad". Es tracta específicament de prevenir la malaltia i s'adverteix a la introducció del document que:

*"es indispensable mirar con marcada prevención y rechazar abiertamente todo pretendido específico contra el cólera por pomposamente anunciado y preconizado que se presente mientras no sea directa y oportunamente prescrito por el médico, ya que es seguro desgraciadamente que ningún medio ni medicamento alguno goza de acción específica contra tal enfermedad"*⁵.

Aquest paràgraf tan desencoratjador s'escriu quan la vacuna anticolèrica ja portava un any d'experimentació.

En iniciar el capítol d'higiene individual, al document s'affirma que "un buen régimen alimenticio constituye el primer preservativo del cólera" però al final del document s'hi afegeix que "el abuso de las relaciones sexuales es sin duda el que produce mayor contingente de defunciones, debiendo, por tanto, evitarlo". La confusió de discursos queda ben palesa en aquestes dues afirmacions, típiques ambdues dels postulats higienistes. Evidentment, considerant que els símptomes més immediatament observables de la malaltia eren les alteracions digestives, es recomanava extremar les precaucions en la qualitat dels aliments i en la seva preparació. La carn és el primer aliment concret al que es fa referència, i també als peixos blancs (caríssims a l'època, pràcticament no consumits pels obrers), seguits de les

⁴ Document elaborat per la Junta de Sanitat, Ajuntament de Sabadell 1884.AHS.

⁵ Introducció al segon document elaborat per la Junta de Sanitat el 1884. Ajuntament de Sabadell, AHS.

fècules, els cigrons, l'arròs i les patates. Com ja podem imaginar, es desaconsellaven els aliments crusos, ja que només es coneixia l'ebullició per destruir els perills d'infeccions. Recomanaven no menjar ni amanides ni fruites amb suc (s'esmenten el meló, la síndria i el tomàquet com aliments altament perjudicials). Així, també s'aconsella fer bullir l'aigua destinada als usos culinaris i afegir-hi te, camamilla, cafè, aiguardent o rom, i el document en proporciona una fórmula.

Quant a la neteja i el vestit dels individus apareixen algunes idees que no conté el document del que he parlat abans: si bé es recomanen els banys amb aigua tèbia, no s'han de fer durar massa perquè "*depauperan las fuerzas*"; d'altra banda, es parla de la neteja de les habitacions amb aquestes paraules: "*procurando evitar acumulación de basuras, escombros, desperdicios de legumbres en cualquier parte de las mismas en que se hallen*", referint-se a les persones. Una altra observació que escandalitza els nostres ulls és la de canviar l'aigua dels safarejos privats unes tres vegades per setmana, ja que es tracta d'una mesura excepcional per a evitar el risc de contagi!

I, finalment, és en aquest document on apareix altra cop la queixa contra la cria d'animals a les cases:

"la cría de conejos, gallinas y palomos que con tanta frecuencia vemos en los patios de nuestras casas debe reducirse todo lo posible y a falta de capacidad de las mismas, debe en absoluto prohibirse",

privant de forma taxativa als obrers de l'única font d'autoabastament alimentari de que disposaven, especialment pel que fa a aliments d'origen animal, tan valorats des del punt de vista cultural com nutricional.

El tercer document que he recollit està redactat el 4 de setembre de 1885, un any després dels anteriors i té un contingut lleugerament diferent. Es tracta d'una "*memoria explicativa*" sobre els acords, les disposicions i les mesures preses quan ja s'havien produït alguns casos de còlera. Entre les disposicions hi trobem el nomenament d'una brigada composta per 3 operaris (en una població de 21.397 persones!) que eren els encarregats d'actuar en tres fronts: l'estació dels ferrocarrils (inspeccionant l'arribada de possibles viatgers o objectes "infectats"), la investigació dels abocadors, pous cecs, vivendes insalubres i altres possibles focus d'infecció, i en tercer lloc, la verificació de que les famílies a les que s'havien assignat els socors alimentaris es trobaven realment en condicions de necessitar els esmentats ajuts, per tal que la Junta de Sanitat no fos enganyada. Aquests socors en aliments consistien en pa, i si hi havia malalts, parts de gallina. El document redactà una disposició per a prohibir la venda de verdures i fruita al mercat. Un altre tipus d'ajut subministrat per l'Ajuntament eren els materials per a desinfectar les vivendes particulars dels individus que no ho poguessin pagar.

Aquesta sèrie de notes per a una reconstrucció que ha de ser inevitablement heterodoxa, il·lustren, si més no, els trets generals de l'ambient en que foren escrites les topografies mèdiques de Sabadell, així com de les condicions de vida del sector social al que estaven adreçats la majoria dels seus objectius. Cal afegir que malgrat la crisi econòmica general que

va viure l'estat cap el 1898, l'evolució tècnica del sector tèxtil fou continuada: només en deu anys, de 1890 a 1900, es duplicaren a les fàbriques de Sabadell els fusos d'estam (de 14.130 a 28.410), es reduïren a la meitat els tel·lers manuals (de 42 a 22) i s'incrementaren en un 50 per cent els tel·lers mecànics (de 633 a 933). Entre 1900 i 1910, també solament en deu anys, la població va créixer més d'un 20 per cent, en part per l'annexió d'un barri⁶ i en part, ja significativament, per l'augment de la immigració procedent de la província de Múrcia⁷. En aquest període va tenir lloc una ampliació urbanística de la ciutat que encara no va donar lloc a la formació de barris d'immigrants.

Alimentació i condicions de vida a Sabadell segons els higienistes Pere Puig Sardà i Agustí Rius i Tarragó.

Malgrat van ser escrites amb vint anys de diferència, les dues *Topografies mèdiques* de Sabadell presenten les similituds lògiques de pertànyer al mateix corrent mèdic. Ambdues foren escrites amb posterioritat a la data clau del paradigma higienista, 1885, en la que va tenir lloc l'última de les grans pandèmies de còlera que va afectar a Europa. Per tant, potser sigui coherent des del punt de vista cronològic el fet que la primera d'elles, "*Topografia Médica de Sabadell*" de Pere Puig Sardà (1891), estigui escrita en un to crític i l'autor es manifesti lliberal, mentre que en la segona, "*Topografia Médica de Sabadell*" d'Agustí Rius i Tarragó (1913), el to emprat s'inscriu fàcilment en el discurs reaccionari de la seva època, també des del punt de vista científic. A continuació resumiré alguns aspectes d'aquestes dues obres de manera que quedi reflectit el què he anomenat "versions higienistes de la població", dedicant especial atenció als aspectes relacionats amb l'alimentació en ambdues i al conjunt de l'obra en la primera d'elles. D'aquesta forma, dono a conèixer la més desconeguda de les dues omitint aspectes que coincideixen en ambdues, sense que per això quedi distorsionada l'obra de Rius i Tarragó.

El treball de Pere Puig Sardà es divideix en tres grans apartats:

⁶ El 1904 es produí l'annexió a Sabadell del barri i parròquia de Sant Vicenç de Jonqueres.

⁷ Aquest fou el primer contingent important d'immigrants castellano-parlants. Encara a principis dels anys setanta s'anomenava "murciàns" als castellano-parlants immigrants, amb indubtable to de menyspreu, tot i que la immensa majoria procedia d'Andalusia, amb un nombre important de gallecs, extremerys i aragonesos. Es, si més no, curiós, observar com a partir d'aleshores s'extengué molt més l'ús del desqualificador més general "xarnegos" -més "adequat" a la variada procedència ètnica dels immigrants-. Aquesta és una recerca tan pendent com urgent de l'Antropologia catalana.

Mesografia o estudio de los medios cósmicos⁸ que actúan sobre la localidad, Descripción de la localidad respecto a sus relaciones fisiológicas y sociales, y Formulación de un concepto medio general "por el cual pueda deducirse el balance higiénico con que deba medirse la población".

Defineix la Higiene com l'estudi de la "especial disposición entre los medios cósmicos y el ser humano"⁹ i l'Atmosfera com "el cielo que varía según las estaciones y otras muchas influencias cosmo-telúricas"¹⁰. Malgrat el to clarament crític que utilitza en el seu treball en referir-se a les condicions de vida i de treball dels obrers, Puig Sardà inicia la seva topografia amb una apologia del progrés industrial, amb aquestes paraules:

"...la antigua y patriarcal villa que en aquella fecha describiera¹¹, hállese hoy convertida en moderna ciudad de activo y febril movimiento industrial"

i més endavant,

"...cual hermosa joven ataviada con sus más hermosas galas constituidas por los numerosos y grandes edificios industriales, señalando en la marcha de los tiempos un paso más hacia el progreso intelectual y material de nuestro siglo".

En aquesta primera part s'inclou des d'una classificació de les plantes medicinals que es trobaven en el terme de Sabadell, proporcionant la nomenclatura de Linneo i els corresponents catalans, fins 37 plantes, fins els quadres de les observacions meteorològiques realitzades durant els cinc anys anteriors a l'elaboració de la topografia. Acte seguit, Puig Sardà proporciona una relació de les afeccions més freqüents en la ciutat: reumatismes i afeccions pulmonars i cardíques,

"catarros gastrointestinales" pel "abuso que se hace de la fruta no siempre bienazonada, del agua y otros elementos que en razón de sus condiciones consideramos altamente perjudiciales",

i en tercer lloc, les morts sobtades "por apoplejía fulminante del cerebro", que segons la seva opinió es deuen a la supressió prematura de l'abric.

En la segona part, la més útil per a nosaltres, manté un to de queixa constant dirigida tant als habitants de Sabadell com a les seves autoritats. En qualsevol cas, es lamenta de la "desidia de los vecinos", que no compleixen els edictes de la policia sanitària en qüestions com el del rec dels carrers.

⁸ Aquest és un vocabulari usual pels higienistes; en aquest cas, però, sembla que "còsmics" equivalgui a "metafísics".

⁹ Altres exemples del tipus d'expressions emprades.

¹⁰ Altres exemples del tipus d'expressions emprades.

¹¹ Es refereix al Dr. Bosch i Cardellach, metge i historiador de Sabadell, al segle XVIII.

Aquest és un problema importantíssim per a ambdós higienistes i les dues topografies mèdiques dediquen llurs capítols als perills que s'ocasionen durant i després dels dies de pluja, degut a l'estat dels carrers. Puig Sardà arriba a exclamar "en este, Sabadell se halla al nivel del más insignificante villorrio", ja que, segons sembla, els grans pensadors del corrent higienista havien establert que segons l'estat del terra es podia medir el grau de salubritat d'una població. El raonament era el següent: en estar el terra dels carrers sense empedrar, els dies de pluja es formaven grans fangals que eren recoberts de terra esmicolada; una vegada eixut i convertit en pols, aquest fang era transportat per l'aire degut a que entre les pedres no arribava a ser cobert. Per als higienistes, l'aire era el més perillós medi de transport de "gérmenes infecciosos" procedents del detritus orgànic del terra. Recordeu que en el Sabadell del 1890 no hi havia cap mena de claveguera. Puig Sardà passa revista a continuació als "establecimientos insalubres" de la ciutat: Hospital i Casa de Beneficència "que nunca merecerá ese nombre" i sobre el que no vol entrar en detalls per no escriure "un capítulo de negros tonos", encara que insisteix en l'alimentació dels asilats "como seres que han nacido de la desgracia es común ver en ellos el sello homónimo de la atonía y el linfatismo", suggerint "una alimentación más abundante y reparadora acompañada de bebidas tónico-excitantes". Inclou en aquesta revisió a l'Escorxador del qual critica no la brutícia en sí mateixa sinó la fortor, considerant-la com "emanaciones infecciosas" perilloses per al barri que el circumda. Igualment, i crec que amb poca diferència, parla del cementiri: "dudar de la influencia nociva de los cementerios sería negarse a la evidencia", reclamant el nomenament d'un professor-metge per verificar les defuncions, donats els múltiples casos d'errades. Però sobretot es tracta d'evitar les males olors, i així ho demostra al discutir el desavantatge de la crema de cadàvers, encara que ho recomana per als temps d'epidèmies mortíferes. En el seu inventari apareixen també la presó i els safareigs públics i privats, els quals qualifica de "focos de putrefacción i de propagación de epidemias", considerant que els últims eren encara pitjors degut a l'ús d'aigua calenta amb les consegüents "emanaciones malolientes". Pel que fa a això, es refereix a la incidència de la Junta de Sanitat en to pessimista, ja que "sus indicaciones y acuerdos han resultado siempre letra muerta".

A continuació Puig Sardà analitza els que classifica de "establecimientos bromatológicos": cafès, casinos, fondes, restaurants, xocolateries, tavernes i cerveseries. De tots ells opina que tenen una ventilació insuficient, un aire viciat per la combustió dels llums de gas i les cigarretes, així com per la inadequació d'instal·lar billars en els soterranis, i que en ells se serveixen invariablement articles adulterats o sofisticats. Afegeix també, que en ells "no solamente queda malparada la higiene sino también la moral y las costumbres". En tots ells menys en les cerveseries, de les quals fa un insòlit elogi per la beguda que s'hi serveix i que es proposa fer arribar a l'abast de les classes treballadores: la cervesa. Entre els establiments d'esbarjo, passeigs públics i esglésies, no distingeix massa les seves crítiques: tots es troben en pèssimes condicions higièniques, a les que s'hi afegeix la moda "nociva" d'usar un

excessiu nombre de llums (gas o espelmes), flors (pol.len) i essències (perfums forts).

Les mateixes i altres crítiques les adreça Puig Sardà contra fàbriques, tallers i escoles, i es lamenta de no haver pogut realitzar una estadística que demostrí la gran freqüència de traumatismes greus soferts especialment per nens i dones, el qual posaria de manifest la urgència d'aplicació del projecte "tan manoseado" de la Junta de Sanitat quant a la regulació del seu treball. La indústria de cotó en sí mateixa, amb la seva humitat constant, predisposa, segons Puig Sardà, a la tuberculosi. Les escoles no són cap excepció, ja que les qualifica de detestables i de trobar-se en condicions pèssimes, mancades de llum, aire, ventilació i excessivament plenes d'alumnes. En aquest mateix capítol dedica una part important a l'anàlisi del subministrament i composició de les aigües de Sabadell (com és clàssic en les topografies mèdiques) concluint la seva escassetat i mal estat. Finalment, i repetint una vegada més l'equació "mal olor igual a insalubridad", Puig Sardà proposa la substitució del gas ("color negruzco y olor repugnante") per la "hermosa luz eléctrica" com un sistema d'il·luminació públic, i constata, quant a la calefacció, que el sistema utilitzat amb més freqüència era el braser. No obstant, afegeix que "los pobres, que por ser de tal condición no sienten tanto el frio, se calientan como dijo un distinguido higienista con harapos... y virtud", malgrat l'autor no ens indica quina proporció de la població es considerava pobre.

El capítol que Puig Sardà dedica a l'alimentació dels sabadellencs porta el títol de "Subsistencias" i sorprèn pel to quasi optimista que utilitza si es compara amb la resta dels aspectes tractats en la *Topografia*. A la llum de la informació exposada en el text, l'autor no es preocupa tant pel contingut dels menjars com feien Monlau i Salarich¹² com per les condicions del mercat i les possibles adulteracions. No obstant, crec que la perspectiva adoptada per l'autor no està massa lluny d'alguns plantejaments utòpics de la moderna nutrició, quan afirma que "tratar de las subsistencias es formular un código de alimentación por el que deben regirse las colectividades humanas". Crec que la següent transcripció il·lustra per si mateixa aquesta perspectiva:

"Cuan importante es su estudio no debemos encarecerlo sabiendo que por los alimentos se reparan las pérdidas orgánicas suministrando a los tejidos los materiales de su reintegración y desprendiendo al mismo de combinarse con el oxígeno del organismo suministrado por la respiración; la suma total de fuerza viva que se manifiesta por el calor constante del cuerpo y por los diferentes trabajos de los tejidos huesoso, muscular, nervioso, etc.."

I segueix d'aquesta manera:

"Si debiéramos ocuparnos de la alimentación de las clases

¹² L'aportació al coneixement de les condicions de vida dels obrers a la Catalunya del segle XIX per part de les obres d'aquests dos higienistes ha estat divulgada i analitzada per l'historiador Antoni Jutglar (1984).

privilegiadas dejaríamos sentado que cuanto pueda inventar el arte culinario para satisfacer paladares, aún los más sibaríticos, se encuentra en las mesas de algunas de nuestras familias; mas como hemos de describir la localidad sin distinción de clases nos referimos a las trabajadoras que con muy rara excepción lo son todas las de la población.

Se ha dicho y es en nuestro sentir una verdad, que la alimentación de las clases proletarias en los pueblos donde está desarrollada la industria, es muy superior a la de aquellos en que se halla en estado rudimentario. No sólo convenimos en este principio práctico social que se cumple en nuestra población y se prueba en el orden inverso cada vez que hemos pasado por alguna crisis industrial, y como consecuencia, experimentamos aún más, las enfermedades que se ofrecen francas sin complicaciones cuando está en su apogeo el movimiento industrial de la urbe, se transforman, complican y terminan frecuentemente de un modo fatal, cuando existe alguna crisis económica" (Puig Sardà, op.cit.).

Puig Sardà passa simplement a enumerar els diferents aliments que poden trobar-se a Sabadell, entre els quals només anomeno aquí aquells que no van aparèixer a la taula 1 i que poden completar la idea del tipus d'alimentació que seguien els sabadellencs el 1890: entre les carns s'hi ha d'afegir el conill (criat també en cases particulars) i entre les aus de caça, la perdiu, la tórtora i la guatlla; entre els productes de recol·lecció, hi hem d'incloure els cargols, les granotes i els bolets, segons l'estació de l'any; la llet procedia en proporcions descendents de la vaca, la cabra i la burra respectivament i Puig Sardà qualifica el seu consum general d'abusiu, concluint després d'aquesta enumeració que "con tan abundantes elementos, la alimentación de los sabadellenses nada tiene que desear". Sembla evident, doncs, que malgrat tot el que diu l'extensa cita que he transcrit, l'autor no va aprofundir massa en aquest aspecte de la seva topografia. Es limita a ressenyar l'hàbit de menjar en tres ocasions -esmorzar, dinar i sopar- afegint que la "clase proletaria" prenia, a més a més, el berenar. D'altra banda, el mercat diari s'improvisava a la Plaça Major sense disposar d'aigua. Sabadell no va comptar amb un edifici dedicat exclusivament a mercat d'aliments fins 1930, quan es va construir el primer.

Urteaga (1980) ressaltava la manca d'articulació entre els aspectes estudiats pels higienistes a les seves topografies; un exemple relatiu a aquesta dissociació de factors, segons la perspectiva que seguiríem en l'actualitat, ho constitueix la referència de Puig Sardà al sistema d'extracció de letrines que se seguia en els anys vuitanta del segle passat, sistema del cazo de madera, que les famílies podien obtenir, acordant les condicions amb algun pagès, que el realitzava per a obtenir adob. L'únic inconvenient greu per a Puig Sardà consistia en el insoportable olor i els perjudicials gases que es desprenien en efectuar aquella operació; probablement, un estudi escatològic entre la població actual donaria com a resultat un gran nombre d'inconvenients molt pròxims al sentiment de contaminació, malgrat la revitalització dels procediments naturals com a garantia contra ella, tot i que he de donar a aquest comentari un títol purament especulatiu.

Indubtablement, una de les parts més importants de la majoria de topografies mèdiques era la dedicada a l'estudi demogràfic

de la població, tal com s'ha dit anteriorment, i en la Topografia Mèdica de Puig Sardà s'han de resaltar dos aspectes: la pròpia definició de Demografia, "...la ciencia del hombre considerado en sus relaciones fisiológicas, morales, intelectuales, económicas, sociales, y políticas", per una part, i per l'altra, el seu intent d'establir una estimació de la fecunditat. El seu resultat, encara que el procediment és erroni (els termes considerats són el "*promedio anual*" de naixements en relació al nombre d'habitants de l'últim cens), dóna una mostra d'una institució que no es repeteix en la topografia de Rius i Tarragó, vint anys més tard.

Finalitza la segona part de la topografia amb un repàs a les idees polítiques, el sentiment religiós, el matrimoni, la instrucció pública i les "*pasiones*", del que s'ha de destacar respectivament la seva crítica als "*falsos liberales*"¹³ per no promoure l'abaratiment de les subsistències ni una bona llei de sanitat, la seva crítica a l'Església per no realitzar els bateigs amb aigua tèbia i a domicili i per no consultar al metge quan propugna abstinències i dejunis, la seva forta crítica a les autoritats per desatendre el compliment de la llei d'educació i les seves lamentacions sobre l'ostentació que les classes privi-legiades fan de les seves riqueses.

La tercera part de la topografia de Puig Sardà consisteix en un resum del que anomena "*Concepto médico general de la urbe*" per una part, i en la proposta d'una sèrie de mesures per subsanar, en la seva opinió, un estat de coses insatisfactori, per l'altra. Entre aquelles condicions, Puig Sardà destaca la presència endèmica de la febre tifoidea i malgrat manifesti que la creu subor-dinada a "*influencias cosmotelúricas desconocidas*", inclou una sèrie de factors que contribueixen a la seva propagació: la poca escrupolositat en el reconeixement de les substàncies alimentà-ries, l'abús dels purgants "*en todas sus formas*" com a hàbit de la població, les alteracions en el règim infantil i les males condicions de la llet de mares idides. Selecciono igualment la sorpresa manifestada per Puig Sardà respecte a la inusitada fre-qüència de la "*apoplejia masculina*" i dels "*catarros del útero y la vagina*", que atribueix a l'alimentació "*sumamente plástica*" de la majoria de la població així com als "*excesos del coito*". Haig de confessar que ignoro si l'adjectiu "*plástica*" s'aplica aquí com sinònim de la funció eminentment plàstica de les proteïnes animals, no obstant crec que no és així ja que en tal cas Puig Sardà s'estaria lamentant d'un excés d'ingestió de carn que no sembla coherent amb tot el que hem vist fins ara.

Quant a la terapèutica, Puig Sardà recomana, és clar, la prescrita pel metge contra el costum de visitar "*el curandero*". Propugna fins i tot la utilització de recursos tan diferents com la hidroteràpia, l'electroteràpia i l'hipnotisme si ho requereixen els casos. I per finalitzar, trobem una vegada més l'atac directe a l'ajuntament en aquestes paraules: "*(este) será otro de tantos proyectos que se apolillará en el archivo municipal*".

¹³ Aquesta és una crítica als falsos liberals des d'una posició política declaradament liberal.

La "Topografía Médica de Sabadell" escrita per Pere Puig Sardà el 1891 va obtenir una "Mención Honorífica" per part de la que era abans l'Acadèmia de Medicina i Cirurgia de Barcelona. Vint-i-dos anys més tard Agustí Rius Tarragó va escriure una altra topografia mèdica de la ciutat obtenint per part de la mateixa Acadèmia la Medalla d'Or i el títol d'Acadèmic en el concurs de topografies mèdiques de 1913, sense fer cap esment de l'obra de Puig Sardà, essent aquesta l'única preexistent.

L'obra d'Agustí Rius Tarragó porta l'extens títol de "Topografía Médica de Sabadell: Estudio Médico-Demográfico, Higiénico-Social con Historia y Folk-lore", consta de més de set-centes pàgines i fou degudament publicada per una impremta de Barcelona el 1914, amb la subvenció de l'Ajuntament de la ciutat. Amb aquest títol ja es pot suposar que les cent noranta pàgines de Puig Sardà amb prou feines puguin ser comparades amb els tres primers capítols dels vint-i-quatre escrits per Rius Tarragó, ni pels detalls de la població en general ni en la forma de presentació de les observacions, les dades, i fins i tot el vocabulari, molt més modern que l'anterior. Per raons òbvies resumiré breument només aquells aspectes de la Topografia que puguin resultar d'interès i utilitat a l'hora de completar una imatge de les condicions de la vida quotidiana i, és clar, de l'alimentació de la majoria de la població. Malgrat l'orientació política conservadora de l'autor, es constata amb la lectura d'ambdues obres que el tamís efectuat per la perspectiva higienista impera per damunt de les diferències ideològiques.

En el capítol dedicat a l'alimentació, titolat "Bromatología", Rius i Tarragó puntualitza que aquesta ha de procedir tant del regne animal com del vegetal i del mineral "sin exclusivismos", pel que sembla anticipar-se a l'expressió moderna de l'alimentació equilibrada. Difereix del seu antecessor pel que respecta al consum de llet, ja que ho considera juntament amb el consum de pa, un aliment indispensable de l'home. Hem de recordar en aquest punt que els costums alimentaris de l'època no incloïen el consum de llet pels adults, almenys pels de sexe masculí, ja que es considerava un producte per a nens, dones i malalts. Verifica una vegada més el considerable aprecí de la població pel consum de gallina a la qual també ell atribueix qualitats superiors a d'altres aliments lamentant-se del seu elevat preu:

"con estos precios no es extraño que las familias obreras se vean precisadas a prescindir de este nutritivo alimento para sus caldos y que deban concentrarse a condimentarlos con carne y tocino".

Encara que aquesta carn era pel brou ja que segons Rius i Tarragó "al bacalao y a los arenques se los considera como la carne para la clase jornalera y humilde" i, de preu menys elevat que el peix fresc perquè, entre altres coses, no pagava l'impost de consums per ser expendit a la ciutat. Les verdures continuaven éssent sens dubte l'aliment més assequible tant pel seu preu com per la possibilitat d'autoabastament, bé mitjançant el conreu en els patis de cases particulars o bé arrendant un petit hort. Rius i Tarragó descriu aquest costum atribuint-li la procedència del cinquanta per cent de les verdures consumides a la ciutat, i assenyala a més que "son además muy corrientes entre la clase

humilde las ensaladas crudas de tomates, pimientos, lechugas..." hàbit que s'ha mantingut i generalitzat fins l'actualitat permetent, potser, la ràpida acceptació del *gazpacho* entre els catalans.

Per a Rius i Tarragó, que poques vegades deixa el to optimista en el seu treball, l'alimentació de l'obrer de Sabadell era en general "*abundante y nutritiva*", i inclús un menú prototípic que val la pena repetir:

Esmorzar: plat de verdura fregida i plat de tomàquets i pebrots crus amanits amb oli i sal.

Dinar: escudella a base de carn, cansalada, patata, mongetes, faves, cigrons i arroz, de la que es solia fer dos plats (exactament igual que ara: escudella o brou i carn d'olla amb les verdures). Afegeix l'autor que es prenia "*pan y vino abundante*".

Berenar: pa amb tomàquet i vi.

Sopar: sopa de pa condimentada amb aigua i oli, verdura i cansalada o bé bacallà.

No obstant, Rius i Tarragó aclareix en el text que existia una variació en la preparació de l'escudella si la família era acomodada: se suprimien les mongetes i les faves i en canvi s'utilitzava gallina, xoriço, butifarra crua i es confeccionava la pilota. Amb tres hores o més d'ebullició el resultat era - sempre segons l'autor- "*un caldo muy nutritivo*". Aquests últims serien probablement els ingredients anomenats actualment al preguntar per la recepta d'un plat d'escudella, però evidentment els obrers de Sabadell el 1910 es trobaven bastant lluny de l'ideal cultural freqüentment practicat tan sols en dates assenyalades, com menú de Nadal que encara continua practicant-se en cert grau. Aquest fet corroboraria, mitjançant una contrastació sistemàtica, la hipòtesi de Mary Douglas i Mike Nickod sobre les possibilitats d'innovació alimentària (Douglas i Nikod 1974): en qualsevol sistema alimentari, les parts més estructurades tendiran a incrementar el seu grau de tradició en aliments i formes de preparació en quant es produeixi un augment en la capacitat adquisitiva, mentre les parts menys estructurades del mateix sistema seran molt més susceptibles d'innovació i variació alimentària no tradicional. En qualsevol cas, a través dels menús que Rius i Tarragó atribueix a la Casa de Caritat i a la Casa-Bressol, on es donava hostatge temporalment o permanentment als més pobres de totes les edats, s'observa que els elements repetits -i, en aquests dos casos, els únics- eren la sopa (sense especificar el contingut), el pa, l'oli, la ració de vi, i verdura cuita amb una mica de carn o cansalada, amb poques variacions en els diferents àpats del dia. A un capítol posterior, Rius i Tarragó es lamenta que l'obrer regularment remunerat "*gasta mucho en comida*" i especialment perquè, "*gusta sobremanera de golosinas y dulces*", contradient les seves pròpies paraules al suggerir l'augment dels jornals per què aquests permetin als obrers aconseguir uns mínims en la quantitat i qualitat de la seva alimentació. Quant a la qualitat, és interessant la informació proporcionada per Rius i Tarragó quan descriu les fàbriques situades fora de la ciutat:

"Los trabajadores que concurren a estas fábricas o molinos movidos por

fuerza hidráulica, se ven precisados a llevarse la comida para todo el día, lo que no deja de ser un inconveniente para sus estómagos; porque aunque disponen de cocinas para calentarlas, nunca resulta el recalentamiento ni por su sabor, ni condimentación, tan apetitoso como el guisado en el acto: y de ahí se deriva una deficiencia de alimentación, mayormente, para estos jóvenes adolescentes que por sus condiciones todo lo necesitan. Ya se solventa en parte este inconveniente y es valiéndose de las mujeres que se dedican a llevar, a las fábricas, la comida guisada y acondicionada por las familias: por cuyo trabajo se les abona una peseta cada semana. También tiene sus inconvenientes"¹⁴

Taula 5: Horari laboral (1912)

<u>DIA</u>	<u>QUANTITAT D'HORES TREBALLADES</u>
DILLUNS	10.30 hores
DIMARTS	11.00 "
DIMECRES	11.00 "
DIJOUS	11.00 "
DIVENDRES	11.00 "
DISSABTE	5.45 "
TOTAL:	<u>60 Hores setmanals</u>

Font: *Real Decreto del 24 d'Agost del 1911.*

Inici de la jornada laboral: Dilluns: 6.00 (a.m.); Restant: 5.30 (a.m.)

Fi de la jornada laboral: Dissabte: 12.00 (p.m.)

Taula 6: Horari dels descans per menjar a les fabriques.

ESMORZAR	de 8.30 a 9.00
DINAR	de 12.00 a 13.30
BERENAR	de 17.00 a 17.30

Font: *Topografia mèdica de Sabadell, A. Rius i Tarragó (1913)*

Inconvenients que, desgraciadament, l'autor no especifica. Rius i Tarragó inclou al final de la seva *Topografia Mèdica* una sèrie de conclusions que em permeto reproduir aquí perquè considero que, per una part constitueixen una mostra recurrent, encara que reduïda, del tipus d'obra que representa una topografia mèdica i per l'altra, il·lustren perfectament la mentalitat de l'autor:

"1^a. El origen de Sabadell data del siglo XI, aunque es de creer con fundamento, que antes de esta época existía ya una población primitiva.

2^a. La población de Sabadell está asentada sobre unos terrenos terciarios y cuaternarios.

3^a. El clima de Sabadell es de los más benignos y apacibles que se puedan desear.

4^a. Sin ser la flora de Sabadell abundante, es sin embargo muy notable por la variedad de sus especies.

5^a. La fauna de Sabadell, tanto por la cantidad como por la calidad de sus especies es relativamente escasa.

¹⁴ No hi ha cap forma d'obtenir informació sobre aquest costum.

6ª. El subsuelo de Sabadell, por la falta de cloacas y desagües, es antihigiénico y urge una pronta y completa construcción total de su alcantarillado.

7ª. El suelo de Sabadell, por la falta de afirmado o pavimento de las calles, está en pésimas condiciones y hay que proceder al afirmado de las mismas.

8ª. La cuenca hidrológica de Sabadell, es escasa y si bien sus aguas se consideran como potables, no son suficientes para el consumo de la población.

9ª. Es de urgente necesidad destruir las actuales letrinas o albañales y ponerlos en condiciones sanitarias.

10ª. Una vez obtenidas las aguas que se necesitan para el abasto de la población, debe procederse al ciegue de los pozos, si antes no se han evitado las filtraciones que se verifican por sus paredes.

11ª. Si bien se observa que en las fábricas de moderna construcción se introducen las reformas reclamadas por la higiene, quedan todavía muchas en que sería preciso una total reforma para cumplir lo legislado con respecto a sanidad.

12ª. Las escuelas, donde concurren los pequeños escolares, apenas ofrecen garantías higiénicas. Llamando la atención las diferencias que se observan entre edificios públicos y privados.

13ª. Las casas, sobre todo obreras, no ofrecen las condiciones de salubridad necesarias en estas habitaciones, debido principalmente, a las malas condiciones de sus pozos y letrinas.

14ª. Si bien existe un Hospital y Casa de Beneficiencia, consideramos, por el hecho de estar confundidas en un solo cuerpo de edificio, que la higiene demanda su separación completa. Por lo demás, con satisfacción anotamos que los servicios de beneficencia de Sabadell están bastante bien atendidos.

15ª. La enfermedad dominante en Sabadell es la apoplejía y a su desarrollo contribuye especialmente la herencia, las enfermedades cardíacas y las fiebres tifoideas, amén de otras causas de índole más secundario.

16ª. Dada la mortalidad infantil, urge la creación de centros destinados a su cuidado y protección. Y que la misma protección requiere la mujer que concurre a la fábrica, cuando se halla en estado interesante o es puerpera o amamanta a su hijo.

17ª. El número de habitantes de Sabadell aumenta progresivamente, según se desprende de los censos anotados.

18ª. También aumenta y reforma la edificación (dándole un carácter más moderno e higiénico) y extiende su ensanche en relación al crecimiento de la población.

19ª. La vida y prosperidad de Sabadell depende exclusivamente de la industria.

20ª. El hijo de Sabadell es honrado, bueno, inteligente y laborioso y su vida es morigerada." (Rius i Tarragó, op. cit.)

Si comparem aquestes conclusions de Rius i Tarragó amb les

que Puig Sardà havia puntualitzat al llarg de la seva obra, pot afirmar-se que les condicions de vida i treball a Sabadell havien canviat poc en vint anys. Es pot treure la mateixa conclusió respecte l'alimentació obrera. No obstant, segons s'observa a través de l'estructura de la població per l'any 1910¹⁵, la reproducció de les generacions anava éssent cada vegada menys assegurada. La mà d'obra necessària per al creixement de la indústria tèxtil en particular i per a la diversificació industrial en general no podia ser subministrada per la pròpia ciutat. Del 1905 al 1935 es va duplicar el nombre d'habitants de Sabadell¹⁶, no obstant cap el 1940 la immigració a Sabadell continuava procedint en major grau del Principat (30,5%) malgrat el considerable augment de la immigració peninsular (21%).

Tot fa pensar que l'estudi de la dinàmica alimentària durant la Guerra Civil i la postguerra han de ser objecte d'un treball específic, ja que es tracta d'uns períodes històrics excepcionals que segurament varen activar uns mecanismes d'adaptació econòmica i cultural a les condicions extremes de vida en l'aspecte menys obviàble per a la supervivència, com és el cas de l'alimentació. Però crec que no deixa de ser lícit suposar que darrera la recuperació econòmica que s'esdevingué a moltes zones industrials com Sabadell, es va haver de produir una recuperació paral·lela de molts hàbits alimentaris anteriors a la guerra, almenys parcialment vigents fins que s'inicià tot un període de grans transformacions socioeconòmiques i socioculturals cap als anys setanta, tot i que no és la meua intenció en aquest article aventurar hipòtesis a gran escala sobre aquells factors de canvi i continuïtat de les pràctiques alimentàries que em proposava d'esbrinar a l'inici de les meves recerques. M'agradaria, això sí, assenyalar que si aquest retrat -més impressionista que precís- d'un possible passat alimentari prou homogeni dels habitants de Sabadell és defensable com a referència per a la comparació, aleshores ens trobem en una millor posició per a investigar les pràctiques alimentàries del present, i posar a prova les teories formulades en el camp dels estudis antropològics sobre l'alimentació.

BIBLIOGRAFIA

Calvo, Manuel:

1982 "Alimentation et migration".

Information sur Sciences Sociales (Paris) 21(3).

Douglas, M. i Nikod, M.:

1974 "Taking the biscuit: the structure of British meals".

¹⁵ La proporció entre joves, vells i adults exhibeix un percentatge decreixent del grup de joves a mesura que ens endinsem en el segle XX.

¹⁶ Es va passar de 26.174 habitatats el 1910 a 50.037 el 1935 segons dades proporcionades pel Gabinet Tècnic de l'Ajuntament de Sabadell.

New Societies (Londres) 19.

Fischler, C.:

- 1979 "Gastro-nomie et gastro-anomie".
Communications (Paris) 31.

Jutglar, Antonio:

- 1984 *Condiciones de vida y trabajo obrero en España a mediados del siglo XIX*.
Barcelona, Anthropos.

Puig Sardà, Pere:

- 1891 *Topografia mèdica de Sabadell*
Manuscrit, Reial Acadèmia de Medicina de Barcelona.

Rius i Tarragó, Agustí:

- 1913 *Topografia mèdica de Sabadell. Estudio médico-demográfico, higiénico-social con historia y folklore*.
Barcelona, J. Huguet.

Urteaga, L.

- 1980 "Miseria, miasmas y microbios. Las topografías médicas y el estudio del medio ambiente en el siglo XIX".
Cuadernos de Geo-Crítica (Barcelona) 3.