

# temes-3)

**ISMAEL HERNÁNDEZ ADELL.** Doctor en Història Econòmica per la UAB i professor associat al Tecnocampus de Mataró (UPF) i la Universitat de Barcelona

## LA DIFUSIÓ DE LA LLET COM A «NOU» ALIMENT EN LA CATALUNYA CONTEMPORÀNIA

La llet, i els productes que se'n deriven, han esdevingut un component important de la dieta a Europa i altres països de població europea. No obstant això, en moltes poblacions del món ha tingut un paper secundari en l'alimentació, fins i tot insignificant, com ara a la Xina, en molts indrets d'Àfrica o entre els pobles americans i polinesis. De fet, l'aprofitament massiu de la llet d'altres mamífers per part dels humans és una excepció i no pas un fet global. És més, el consum de llet líquida de vaca és un fet recent fins i tot a Europa i, per tant, també a Catalunya. El 1933 a Catalunya es consumien uns 40 litres per habitant i any, i les escasses referències de finals del segle XIX mostren un consum molt menor, quasi desconegut en moltes comarques catalanes.<sup>1</sup> Històricament, la difusió del seu consum ha estat condicionada per la disponibilitat de bestiar productor i la conservació i transport de la llet un cop munyida. Hom pot considerar que el formatge i la mantega han estat productes que han solucionat parcialment aquests problemes, però el pes d'aquests dos productes en la dieta catalana de finals del segle XIX i principis del XX era insignificant. En el cas de Catalunya, l'elevada especialització agrària en el cultiu de cereals, vinya i olivera limitava la disponibilitat de terres de pastura per al bestiar. Cal afegir que les comar-

ques on el bestiar boví tenia certa rellevància estaven allunyades de Barcelona (principal mercat de destí de les produccions agrària i ramadera), i que el boví existent estava especialitzat en l'obtenció d'animals de treball i carn, i no pas vaques lleteres. Finalment, el clima significativament més càlid que a l'Europa septentrional no afavoria el transport de llet a llarga distància, perquè es contaminava fàcilment i es convertia en un aliment perillós.

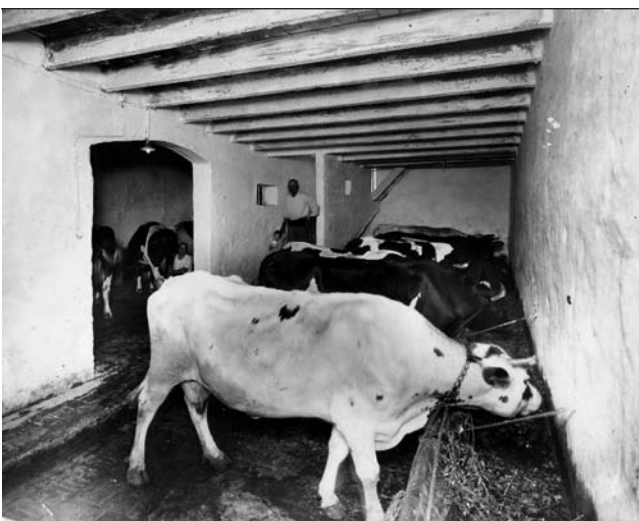
Per tant, la Catalunya del segle XIX no era un espai favorable a la producció de llet. Les referències disponibles mostren la insignificant presència de la llet en la dieta dels catalans. I molt menys, la llet de vaca. Tant a les ciutats com al camp, el consum de llet només era rellevant en situacions de malaltia o vellesa i, fins i tot en aquests casos, la llet de cabra o de somera era preferida davant de la de vaca.

### Els canvis que van afavorir el consum

Des de les darreries del segle XIX la demanda va augmentar, principalment a Barcelona i altres nuclis urbans. Per a la província de Barcelona, el cens ramader de 1891 assenyala que «en l'actualitat es consum molta llet de vaca en els centres de població on abans gairebé no era coneguda».<sup>2</sup> Per què va augmentar aquest consum? Diversos factors van contribuir a introduir progressivament la llet de vaca com a aliment de primera necessitat. Primerament, l'augment demogràfic, la industrialització i la urbanització van estimular i diversificar la demanda d'aliments. La transició d'una dieta basada en el consum de cereals i llegums va donar pas a un creixent protagonisme dels productes ramaders, no només carn, sinó també ous i llet. En segon lloc, els avenços científics i mèdics de finals del XIX aportaren nous arguments sobre quins aliments eren imprescindibles en la dieta. El consum de llet va rebre el suport científic com a aliment complet i nutritiu, especialment adient durant la infantesa i en cas de malaltia, però igualment saludable per a la població adulta. Finalment, la demanda també es va beneficiar de la popularització del consum de productes estretament relacionats amb la llet, com ara el cafè, el cacau o el te.

No obstant això, la quantificació del consum durant les darreries del segle XIX mostra que la llet encara distava de ser un producte quotidià en la dieta dels catalans. L'any 1900, a

Interior d'una vaqueria de Barcelona, c. 1920 (Font: desconeguda)



Barcelona es consumien 11 litres per habitant i any, molt lluny encara de ciutats europees com Londres (56), París o Berlín (90-100).<sup>3</sup>

### El subministrament de llet i les vaqueries urbanes

A inicis del segle XX, el subministrament a l'Europa mediterrània exigia, més que al nord i el centre d'Europa, la proximitat entre el productor i el consumidor. Aquest fet es va traduir a Catalunya en l'establiment del bestiar prop dels principals nuclis consumidors o l'establiment de vaqueries dins de les principals ciutats. Si el 1865 a Barcelona hi havia poc més de 500 vaques, el 1900 el seu nombre era de 1.400 repartides en 300 vaqueries.<sup>4</sup> Cal dir que, a més del ràpid deteriorament del producte i la lenta introducció d'elements tècnics i industrials en el transport, les vaqueries també es van veure afavorides per uns consumidors que es malfiaven dels lleters i el costum bastant generalitzat d'aigular la llet. Observar com la llet era munyida al moment era sinònim de puresa i qualitat. Així, les vaqueries urbanes van protagonitzar el desenvolupament del sector lleter a Catalunya entre finals del segle XIX i les primeres dècades del segle XX, tot i les queixes dels especialistes sanitaris que renegaven de la presència d'animals dins de les ciutats. Així, el 1924 Barcelona registrava 731 vaqueries que albergaven al voltant de 7.000 vaques lleteres (en total, a Catalunya n'hi havia unes 33.000).<sup>5</sup>

L'interès dels vaquers urbans per augmentar els rendiments del seu bestiar va fer que aquest col·lectiu d'*industrials*, com en deien a l'època, cerqués a l'estranger varietats amb les quals obtenir una major producció lletera. Aquesta cerca, juntament amb el suport i les recomanacions de veterinaris i institucions públiques, va identificar ràpidament dues varietats preferides: la bruna suïssa i la frisona holandesa. Segons els especialistes de l'època, la bruna suïssa mostrava certes similituds amb la varietat pirenaica i una major adaptació a les condicions ambientals d'algunes comarques catalanes. No obstant això, els rendiments excepcionalment alts que podien assolir les frisonas van fer que els vaquers es decantessin majoritàriament per la varietat holandesa. Més endavant, a partir dels anys 50 del segle XX, la frisona s'ha acabat imposant com la varietat lletera de referència a escala internacional.<sup>6</sup>

### La formació d'un sector lleter modern

Durant el primer terç del segle XX es van evidenciar els

límits de les vaqueries a l'hora de fer front a una demanda creixent de llet. A més, a mesura que avançava el segle, les autoritats públiques van intervenir de manera cada cop més decidida en el problema sanitari que implicava l'existència de milers de vaques dins de la ciutat. Les iniciatives per limitar la instal·lació de noves vaqueries i traslladar les existents fora de les ciutats o a zones menys densament poblades es van succeir durant aquest període. Però no va ser fins als anys trenta que l'Ajuntament de Barcelona va decidir la prohibició de les vaqueries al centre de la ciutat i va crear dues zones on es tolerà la instal·lació d'aquests establiments.<sup>7</sup>

Així, tot i el domini inicial de les vaqueries, els productors de zones rurals i els comerciants de llet van guanyar protagonisme durant els anys vint. La major part de les lleteries comercialitzaven llet de tercers, tot i que n'hi havia algunes que tenien explotacions ramaderes pròpies. La producció de les granges del Barcelonès, el Vallès i el Baix Llobregat era destinada majoritàriament al mercat de la capital catalana. Ja a mitjans de la dècada de 1920, gràcies a la millora dels sistemes de transport i l'ús del camió, el negoci de la llet no només era rendible a les comarques més properes, sinó també en zones més distants de Barcelona, com la plana de Vic, el Maresme, la Selva o l'Urgell.<sup>8</sup> Segons la descripció de Vila, cap al 1930, «la carretera de la costa [del Maresme] i les carreteres del Vallès es convertiren en vies làcties».<sup>9</sup>

La proliferació de les granges lleteres va estar acompanyada per una indústria lletera incipient que, a més de llet líquida, va arribar a elaborar un ampli ventall de productes derivats com llet pasteuritzada, llet condensada, iogurts o quefir. En aquest període van destacar Granges Ausona, Letona, Unió de Granges Catalanes, Lechera Barcelonesa i Sindicat de Vaquers Rurals. Moltes d'aquestes empreses van començar la seva activitat com a intermediaris entre els ramaders i els lleters de la ciutat, i es van diferenciar per la introducció de sistemes de recollida, transport i manipulació més eficients i econòmics.

### El llarg camí de la difusió del consum

La formació d'un sector lleter a Catalunya es va traduir en un augment del consum, amb especial incidència en les zones urbanes i a la Catalunya nord-oriental. A inicis dels anys 30, Girona i Figueres registraven un consum d'uns 80 litres per habitant i any, i Barcelona 74, superant altres ciutats de l'Europa mediterrània com Milà (58), Roma (37) o

1

2

5

8

11

13

14

16

# temes-3) (pat

Etiqueta de la llet condensada «La Montserratina» produïda per SALI, 1934. Font: AGA [Archivo General de la Administración]. Fondo Ministerio de Gobernación / Dirección General de Sanidad / Inspección General de Farmacia / Servicios técnico farmacéuticos / Especialidades farmacéuticas. Sustitutivos de la lactancia 1926-1936. Cajas: [8]8 44/17.472, [8]8 44/17.473, [8]8 44/17.474



Marsella (44). No obstant això, si observem el consum a escala provincial podem detectar que hi havia àmplies capes de la població catalana que encara estaven lluny d'aquell consum. La demanda dèbil, els factors ambientals, la menor disponibilitat de bestiar productor i la prioritat dels ramaders d'exportar un producte que gaudia de millors preus a Barcelona, contribuïren a limitar el consum a les províncies de Lleida i Tarragona encara els anys trenta del segle xx (22 i 30 litres per habitant i any respectivament). Aquesta disparitat regional en el consum de llet a Catalunya no es va poder mitigar fins a la dècada de 1950, quan es

van introduir una sèrie de millores tècniques i ramaders que facilitaren la producció i la distribució de la llet. Des d'aquell moment el consum es va disparar fins a la xifra dels 100 litres per habitant i any els anys 80, però d'aleshores ençà el consum de llet líquida a Catalunya, com a la resta d'Europa, no ha deixat de caure fins a situar-se en els 66 litres per habitant i any el 2014.<sup>10</sup> La transformació de les pautes alimentàries de finals del segle xx i inicis del XXI explica aquesta reducció del consum. Són uns canvis que, com ara fa 125 anys, condicionaran el desenvolupament del sector lleter català. ■

## Notes

1. R. NICOLAU; J. PUJOL; I. HERNÁNDEZ, «Milk, social acceptance of a new food in Europe: Catalonia, XIXth -XX th», *Dynamis*, 30, 2010, p. 119-140.
2. JUNTA CONSULTIVA AGRONÓMICA, *La Ganadería en España: avance sobre la riqueza pecuaria en 1891*, Madrid: Tip. de L. Péant é Hijos, 1892, volum 1, p. 295.
3. I. HERNÁNDEZ; J. PUJOL, «Cities and milk consumption in Europe: the emergence of a new market, 1880-1935», *Revista de Historia Agraria*, 2017, en premsa.
4. *Anuario Estadístico de la Ciudad de Barcelona*, Barcelona: Imp. de Henrich y cia, 1902, p. 526.
5. Arxiu Municipal Administratiu de Barcelona, 1924, Governació, Sèrie D, Exp. Núm. 1246 bis; MINISTERIO DE AGRICULTURA, *Tres estudios económicos: apéndice al Anuario estadístico de las producciones agrícolas: año 1933*, Madrid: Gráficas Reunidas, 1934.

6. I. HERNÁNDEZ; J. PUJOL, «Economic growth and biological innovation: the development of the European dairy sector, 1865-1940», *Rural History: Economy, Society, Culture*, 27, issue 2, 2016.
7. I. HERNÁNDEZ; J. PUJOL, «Les vaquerías, les empreses lleteres i el control municipal», en M. RENOM (coord.), *Proveir Barcelona: el municipi i l'alimentació de la ciutat (1329-1930)*, Barcelona: Edicions de la Central, p. 372-373.
8. G. de REPARAZ, *La Plana de Vic*, Barcelona: Barcino, 1928, p. 279-28; J. RUBIÓ, «Urgell, comarca productora de llet», *Agricultura i Ramaderia*, XII, 3, 1928, p. 118-119.
9. P. VILA, *Opinions d'un geògraf i actituds d'un ciutadà. Selecció d'escrits de Geografia de Pau Vila*, Barcelona: Curial, 1979, p. 124.
10. I. HERNÁNDEZ; J. PUJOL, «Cities and milk consumption in Europe: the emergence of a new market, 1880-1935», *Revista de Historia Agraria*, 2017, en premsa; OBSERVATORI DEL BOVÍ DE LLET I DE CARN, «Consum de llet, produces lactis i carn de boví a les llars», Informe 2/15, juny de 2015, p. 3-4.