

Els inicis de la indústria càrnia a Osona (1850-1920)*

Pere Castell i Castells
Universitat de Barcelona

Tal com apunta el professor Jordi Nadal,¹ el coneixement de la nostra història industrial resulta incomplet i esbiaixat. Sovint s'ha donat una atenció prioritària a sectors de remarcada importància com el tèxtil cotoner o la siderúrgia i s'han deixat de banda altres sectors, amb la qual cosa s'ha deformat la realitat històrica industrial. Sense qüestionar el paper de motor econòmic que va desenvolupar el tèxtil cotoner a Catalunya, el mateix Jordi Nadal advertia el paper destacat d'altres sectors que prosperaren a finals del segle XIX a Catalunya.² El desplegament industrial català no deixà de banda un sector com el carni. Malgrat que el sector agroalimentari en general no fou dels que més prosperaren en l'economia catalana del segle XIX, Catalunya desenvolupà també de manera molt prematura el ram manufacturer carni juntament amb algunes altres indústries agroalimentàries.³ Actualment, i des de la perspectiva que ens ofereix el transcurs del segle XX, l'abast que manté el sector dels transformats carnis a Catalunya ens confirma la importància d'aquesta incipient especialització. A finals del segle XX, des de les fases ramaderes, especialment les més intensives, centrades sobretot en l'aprofitament del porcí, fins a les de primera i segona transformació de la carn, el sector català sosté una posició destacada en el marc carnopecuari espanyol.⁴

* Aquest treball està dedicat a la figura del Dr. Jordi Nadal, el qual, amb la seva experiència docent i el seu bagatge intel·lectual, ens ha sabut encendre el cuc de la investigació. Agraïm l'ajuda financera rebuda del projecte PB98-1187.

1. J. NADAL. «La industria fabril española en 1900. Una aproximación». Dins: J. NADAL; A. CARRERAS (comp.). *La economía española en el siglo XX. Una perspectiva histórica*. Barcelona: Ariel, 1994, p. 23.

2. J. NADAL; J. MALUQUER. *Catalunya la fàbrica d'Espanya. Un segle d'industrialització catalana, 1836-1935*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona, 1985, p. 135.

3. J. NADAL. «La industria fabril...», p. 25-37.

4. L'any 1996, la facturació del sector carni català suposava, amb 579.510 milions de pessetes, el 32,8% de la facturació total espanyola del ram; aquest volum de negoci s'assolia donant feina a unes

Durant el darrer terç del segle XIX, el sector carni va començar a consolidar-se a Catalunya. L'especialització del districte carni osonenc es remunta a aquests primers anys de desenvolupament del sector. El coneixement mínim d'aquests primers passos de l'activitat resulta indispensable per tal de conèixer la realitat industrial càrnia que trobem avui dia.

Actualment, el grau d'especialització osonenc en el ram carnopecuari resulta francament evident;⁵ és el resultat d'un llarg procés que enfonsa les arrels al llarg del segle XIX. L'estudi que es presenta intenta abordar aquesta qüestió. A partir principalment de la informació fiscal que ens ofereixen els lligalls sobre consums, localitzables a l'Arxiu Municipal de Vic, s'ha intentat aproximar l'evolució del sector des de 1856 fins a 1917.⁶ La manca de dades que ens permetin de resseguir el curs del

13.980 persones (un 23% dels 60.779 ocupats en el sector a nivell espanyol) als 270 establiments de més de 200 treballadors (un 23,9% dels establiments a nivell espanyol). Vegeu DARP. *La indústria càrnia a Catalunya*. Barcelona: Generalitat de Catalunya. Direcció General de Producció i Indústries Agroalimentàries, 1997, p. 12. D'altra banda, l'any 1994, amb un 26,2% dels efectius porcins espanyols, trobem també Catalunya al capdavant de la producció ramadera intensiva de bestiar porcí. Vegeu *Estadísticas de la producción agraria española*. Madrid: MAPA, 1994.

5. Actualment, i tenint en compte l'elevat pes que manté Catalunya en el context espanyol pel que fa a la producció càrnia, la comarca d'Osona manté encara amb força la seva especialització. Compartint lideratge amb la comarca lleidatana del Segrià en les fases ramaderes, Osona sostenia, l'any 1996, el 13,2% dels efectius porcins catalans (5.356.351 caps en total). Vegeu DARP. *Estadístiques agràries i pesqueres de Catalunya*. Barcelona: Generalitat de Catalunya. Gabinet Tècnic, 1996. Pel que fa a la producció càrnia (primera i segona transformació), Osona es troba, ara sí, al capdavant; amb una facturació de 99.596 milions de pessetes el 1996, la comarca aglutinava el 17,2% de la facturació total catalana, seguida a distància per la Garrotxa, amb el 9,5% de la facturació. Vegeu DARP. *La indústria càrnia...*, p. 23.

6. Les dades emprades per tal d'estilitzar l'evolució de la producció vigatana de derivats carnis des de mitjan segle XIX fins a 1917 procedeixen del buidat dels lligalls «Consums i Pressupostos» de l'Arxiu Municipal. Malgrat ser poc contínues (són comprats els anys dels quals s'ha pogut disposar de dades sobre producció), la font té la virtut de ser l'única, de procedència fiscal, que ens permet de resseguir l'evolució del sector a nivell local. D'altra banda, les dades han estat treballades, de manera que alguns anys (el 1859-1864 per al cas del comerç d'embotits i la temporada de 1909-1910) les xifres aparegudes són estimacions de la carn consumida per les empreses a través de les quotes de pagament, aquell mateix any, a l'Ajuntament de Vic. Evidentment, si les dades de consums s'aplegaven per calcular la quota de pagament que havia de pagar respectivament cada productor o comerciant, a través dels pagaments podem aproximar el consum de carn de cada llonganissaire. La relació entre pagament i carn consumida s'ha realitzat sempre respecte del darrer any en què s'ha pogut disposar de dades sobre consum de carn o llonganisses. En tractar-se de fonts d'origen fiscal, és probable que la informació que reflecteixin sigui esbiaixada a la baixa. Finalment, caldria advertir al lector que les darreres temporades, i per a les empreses més grans i ubicades als afores de la ciutat (les de Joan Torra, Francesc Robert i Joan Riera), les dades sobre consum de carn originals eren excessivament baixes i poc creïbles. S'ha optat, doncs, per reestimar el consum d'aquestes tres empreses aproximant-lo al comportament mitjà de la resta les mateixes temporades.

desenvolupament del sector carni resulta un contratemps evident. Tanmateix, partint d'una concreció geogràfica més específica, la recerca de materials pot resultar a vegades un xic més profitosa. El pes destacat que abastà la Ciutat de Vic i la Plana en conjunt ja durant aquests primers decennis de desenvolupament del sector a Catalunya ens reafirma la idoneïtat de l'àmbit geogràfic escollit.⁷

Agafant com a punt de partida la situació a Vic a mitjan segle XIX, es pot observar que la indústria càrnia vigatana, que trobem a partir de les dues darreres dècades del segle passat, va aparèixer com a culminació d'un procés més o menys gradual de consolidació del comerç d'embotits a la comarca. La naturalesa comercial de l'activitat a mitjan segle XIX va donar pas a la naturalesa industrial de les iniciatives de finals del segle passat.

El pas des de l'activitat comercial desenvolupada inicialment vers la industrialització del ram requereix la concentració del procés productiu. La internalització de processos de producció ve normalment determinada per un augment en el nivell d'intercanvis que modifica les condicions del mercat i l'obliga a reestructurar-se. Per entendre l'organització fabril d'una activitat fins al moment essencialment comercial i amb una forta atomització de les fases productives, cal forçosament plantejar la qüestió per mitjà dels costos de transacció. El cas que ens plantegem, però, conté peculiaritats que caldria tenir en compte. I és que la fase que primer es concentrà no fou, almenys de bon principi, la de l'elaboració de l'embotit. La fase d'assecamment del producte fou la primera que passà sota control directe dels tradicionals comerciants.

Segons Joaquim Salarich,⁸ la fase d'assecamment era la més delicada del procés. El comprador, malgrat que podia ser més o menys expert en la matèria, quan compra el producte evidentment no en podia comprovar l'estat, tret, és clar, que el deteriorament fos fàcilment perceptible a primer cop d'ull. Per tant, el comerciant assolia uns riscos. Tal com exposa Oliver Williamson,⁹ el grau d'informació del qual dis-

7. L'any 1916, de les 35 empreses aparegudes en el recompte realitzat i publicat per la Cambra de Comerç i Indústria de Barcelona com a agents del sector dels transformats carnis, 12 (el 34%) es trobaven ubicades a la ciutat de Vic, i 18, més de la meitat, al conjunt de la Plana de Vic. Barcelona, Olot i Tremp eren els altres enclavaments que sobresortien, amb 5, 4 i 4 empreses respectivament. Tot i que els anuaris referits només ens mostren les empreses, no pas el volum de producció, les dades resulten enormement reveladores de la importància que tenia la ciutat de Vic en el sí de la indústria càrnia catalana.

8. J. SALARICH. *El Salchichón de Vich*. Vic: Círcol literari de Vic, 1870.

9. O. WILLIAMSON. *Economic Organization: Firms, Market, and Policy Control*. Brighton, Sussex: Wheatsheaf Books, 1986, p. 86. Un enfocament suggeridor per interpretar les transformacions del sector al llarg de la segona meitat del segle XIX és el que ens ofereix la teoria de la integració vertical a través dels costos de transacció. Williamson sintetitza els avantatges que ens ofereix la internalització de processos en tres aspectes: en primer lloc, la internalització d'un determinat procés ens pot millorar els incentius; un segon aspecte a tenir en compte és l'augment de la capacitat de control

posava el comprador no millorava quan augmentava el volum de negoci. Però els costos sí que haurien augmentat proporcionalment a l'expansió de les compres. D'aquesta manera, el comerciant, davant d'un creixement prou important d'aquest tipus de costos de transacció, s'hauria vist obligat a internalitzar la fase d'assecatment, la més problemàtica del procés. La resta de fases productives haurien acabat centralitzant-se, probablement per la mateixa raó, tot i que l'ús de maquinària permet en aquestes altres fases una millora important tant de la qualitat com de la productivitat.

El treball, doncs, sense incidir en el marc teòric del canvi, intentarà d'estilitzar aquest procés de gènesi del sector carni vigatà des de mitjan segle XIX fins a principis del XX. A principis del segle XX, el sector a la comarca es trobava ja plenament consolidat. Malgrat les posteriors transformacions i reestructuracions que ha patit el ram, aquestes primeres empreses productores d'embotits, ubicades sobretot a Vic, foren les precursoras de la llarga tradició fabril càrnia de la Plana.

La indústria càrnia a Catalunya. Un fenomen primerenc en el context espanyol

La indústria dels transformats carnis, entesa com a activitat que es desenvolupa sobre la base d'una organització fabril, és relativament moderna. Dins l'àmbit espanyol trobem una forta difusió del sector, sobretot a partir dels anys noranta del segle XIX.¹⁰ Consultant la informació que ens ofereixen les *Estadísticas de la Contribución Industrial y de Comercio*, es pot percebre fàcilment aquesta forta empena del sector a partir dels anys noranta.¹¹ Tot i que, anàlogament a altres sectors molt prò-

que ofereix, i, per acabar, ens trobaríem amb el que Williamson anomena avantatges estructurals inherents al propi sistema. A l'altre costat de la balança hi trobaríem un problema de mal funcionament del mercat que caldria resoldre. Entre les fallades més habituals del mercat que destaca Williamson, convé ressaltar la manca de *convergència d'expectatives*. Williamson es refereix principalment a la inseguretat d'un dels agents davant del risc que suposaria que l'altre no respongués de la manera correcta; la qüestió s'uniria al fet que poques vegades la informació depèn de l'escala de producció o del volum de negoci, de manera que la internalització del procés apareix com a única solució. A partir del rerefons teòric plantejat, i prenent en part els arguments de Salarich, semblaria que ens podríem trobar davant d'un cas típic de manca de *convergència d'expectatives*.

10. Entenem com a esclat el moment en què el ram es difondrà àmpliament a tot Espanya.

11. Vegeu els mapes 1.1 i 1.2. Pel que fa a la informació que podem trobar a les estadístiques de la Contribució Industrial, cal advertir que hi figuren les empreses del nostre sector en tres categories: indústries productores d'embotits, indústries productores de conserves de carn i de peix i, finalment, les indústries productores de salaons de carn i de peix. Les dues darreres categories pateixen el problema d'englobar tant les empreses que manufacturen carn com les que manufacturen peix, i és francament difícil de discernir la distribució geogràfica de l'activitat estrictament càrnia que amaguen les dues darreres activitats.

xims com ara les conserves de peix o fins i tot les conserves vegetals,¹² l'evolució que segueix la renda per càpita pugui resultar una bona pauta interpretativa del comportament del ram, no és menys cert que a partir de 1891 el mercat domèstic espanyol dels derivats carnis es va protegir fortament. La nova política aranzelària aplicada a partir de 1891 fou, segons Domingo Gallego,¹³ principalment protectora per al sector blader i cerealícola, però també per al sector industrial agroalimentari. Derivats agroalimentaris, entre els quals s'inclouen els carnis, i cereals foren protegits de la competència exterior a partir de 1891. Per entendre la proliferació de noves iniciatives en el sector, cal tenir en compte, doncs, la nova situació del mercat domèstic a partir dels anys noranta. Progressivament, el ram dels transformats carnis va anar creixent de manera dispersa. La concentració que mostra la distribució de l'activitat a Espanya per a 1917 (mapa 1.2) resulta minsa. Tanmateix, tal com podem comprovar al mateix mapa, l'any 1917 destacaven clarament tres nuclis forts: Castella (Salamanca), Catalunya, amb la província de Barcelona al capdavant, i Galícia (La Corunya), si bé aquesta darrera només apareix destacada per la matrícula de 1917 i desapareix de les anteriors i posteriors, una circumstància que suggereix interrogants a l'hora de prendre la dada com a vàlida.¹⁴ Dels tres casos esmen-

12. Pel que fa a l'evolució de les conserves de peix a Espanya, es pot trobar una visió sintètica a J. CARMONA BADIA. «Recursos, organización y tecnología en el crecimiento de la industria española de conservas de pescado, 1900-1936». Dins: J. NADAL; J. CATALÁN (ed.). *La cara oculta de la industrialización española. La modernización de los sectores no líderes (siglos XIX y XX)*. Madrid: Alianza Editorial, 1994, p. 127-162. Pel que fa a l'evolució del sector de les conserves vegetals a Espanya, vegeu J. M. MARTÍNEZ CARRIÓN. «De la industria de conservas vegetales en España, 1850-1935». *Revista de Historia Económica*, any VII, núm. 3 (1989), p. 619-649. Es pot trobar també un estudi acurat de l'evolució particular de l'activitat productora de pebre vermell, un producte altament relacionat amb la producció espanyola d'embotits: J. M. MARTÍNEZ CARRIÓN. «Agricultores e industriales en el negocio del pimentón, 1830-1935». *Revista de Historia Económica*, any XVII, núm. 1 (hivern 1999), p. 149-186. En tots els casos, els anys vuitanta es mostren com a període clau d'expansió de cada sector a Espanya.

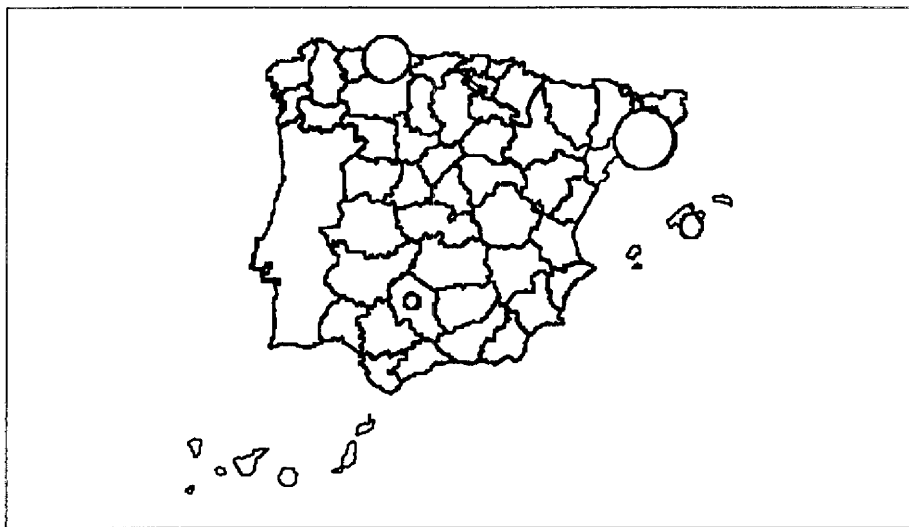
13. D. GALLEGO; V. PINILLA. «De los limitados efectos de la política arancelaria sobre las orientaciones productivas del sector agrario español (1869-1914)». Dins: *La política monetaria y las fluctuaciones de la economía española en el siglo XIX*. Trobada d'Història Econòmica en homenatge a Joan Sardà. Universitat de Barcelona, 1999.

14. Les estadístiques de 1917 atorguen a la circumscripció de La Corunya un total de 26 empreses que no apareixen ni en els recomptes anteriors ni en els posteriors. Això ens hauria de portar a negligir la validesa de la dada; tanmateix, cal pensar que Galícia, juntament amb Astúries i el nord de Portugal, era també una de les regions que més pebre vermell comprava als enclavaments productors més meridionals; la demanda gallega i asturiana es va començar a disparar a partir de la segona meitat del segle XIX. Vegeu J. M. MARTÍNEZ CARRIÓN. «Agricultores e industriales en el negocio del pimentón, 1840-1935». Documento de trabajo nº 27. Múrcia: Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad de Murcia: Cajamurcia, 1998, p. 9. Sens dubte, aquest podria ser un indicatiu de la presència de productors d'embotits. El fet que les empreses càrnies poguessin

tats, però, el cas català s'allunya clarament de la resta. Catalunya havia desenvolupat el sector abans dels anys noranta. Catalunya fou, juntament amb Astúries i Balears, pionera en el desenvolupament del sector.

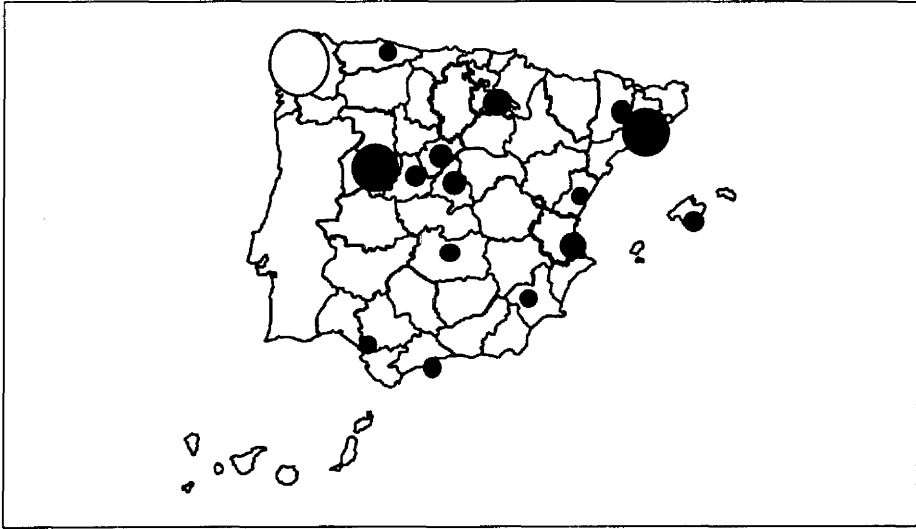
A finals del segle XIX, el pes relatiu que havia assolit la indústria càrnia catalana productora d'embotits era ja molt important. El 1891, la província de Barcelona sumava menys empreses que Astúries; però agafant les dades de pagaments en concepte de matrícula industrial, i deixant de banda el nombre d'establiments, Barcelona passava al capdavant amb un 46% de la quota pagada en concepte de fabricació d'embotits de totes classes. Evidentment, si suposem que la quota resulta un millor indicador del volum de producció que no pas el nombre pelat d'empreses del sector, advertirem que Barcelona es trobava, l'any 1891, encapçalant el mercat de la producció industrial d'embotits a Espanya.

MAPA 1.1. *Distribució de l'activitat càrnia productora d'embotits a Espanya, 1891*



Font: *Estadísticas de la Contribución Industrial y de Comercio*, 1891. La grandària dels símbols és linealment proporcional a la quota pagada en concepte de matrícula industrial per tots els productors d'embotits de cada província.

cotitzar també com a productors de conserves i salaons, incloent-hi tant les de carn com les de peix, unit a la presència important d'empreses peixateres a la regió, ens hauria de portar a qüestionar-nos la possibilitat que les empreses càrnies gallegues cotitzessin majoritàriament pel concepte de salaons o de conserves; en aquest cas, es fa difícil de desvincular una activitat de l'altra. De fet, el 1917 l'augment de les empreses productores d'embotits va acompanyar d'una disminució del nombre d'empreses que cotitzen pels altres dos conceptes. En qualsevol cas, caldria ser cauts a l'hora de prendre seriosament la dada de 1917.

MAPA 1.2. *Distribució de l'activitat càrnia productora d'embotits a Espanya, 1917*

Font: *Estadísticas de la Contribución Industrial y de Comercio*, 1917. La grandària dels símbols és linealment proporcional a la quota pagada en concepte de matrícula industrial per tots els productors d'embotits de cada província. Cal advertir al lector que el fort pes que assolix La Corunya el 1917 és fruit d'una presència molt alta d'empreses que només compren aquest recompte. (Vegeu la nota 11)

De les empreses del sector dels elaborats carnis ubicades a la província de Barcelona, una part important es trobava a la Plana de Vic ja els anys noranta; segons el cens pecuari de 1891: «Bastante extendida [se encuentra] esta industria en la provincia, son notables los tocinos y famoso el rico salchichón de Vich que se fabrica también en otras comarcas, tales como Berga, con fábricas en Casserras y Bagá y en Castelltersol, y la "butifarra" catalana. Las salchicherías de Vich son monumentales fábricas movidas á vapor, dotadas de la maquinaria más perfecta. [...] La cantidad de salchichón que se elabora en Vich anualmente es de 300.000 kilogramos, y en los alrededores y pueblos de la comarca 350.000 kilogramos; en junto, 650.000 kilogramos de salchichón.»¹⁵

15. JUNTA CONSULTIVA AGRONÓMICA. *La ganadería en España. Avance sobre la riqueza pecuaria en 1891*. Tomo 1. Madrid: Dirección General de Agricultura, Industria y Comercio, 1891, p. 296. Cal advertir que les xifres són aproximacions de poca fiabilitat; la rodonesa de les xifres així sembla aconsellar-ho. Tanmateix, en la recollida de dades que realitzava l'Ajuntament de Vic, unes dades que es presenten més endavant, trobem una quantificació també aproximativa del consum de carn que se situaria, la temporada 1886-1887, sobre les 201 tones; la temporada 1906-1907, aquest volum de carn manufacturada hauria pujat ja a les 573 tones. Malgrat que si suposéssim un creixe-

tal com s'avançava, dins del context català, i segons l'informe pecuari de 1891, el desenvolupament industrial carni de la Plana de Vic ja assolí l'any 1891 un nivell que en termes relatius el feia realment rellevant. També, segons el mateix informe, a la província de Girona la producció d'embotits hi feia acte de presència; una cosa natural si tenim en compte que les terres gironines tenien un cert prestigi en la producció de porcs per al mercat català.¹⁶ Convé destacar l'empresa de Joan Pujol, que entre 1878 i 1880 va posar fàbrica de derivats carnis a Olot, i més tard, a principis del segle XX, l'empresa de Boi Descals, fabricant de llonganisses,¹⁷ també olotina. Tot i la forta tradició càrnia de la Garrotxa i altres terres gironines, però, l'ombra de la indústria vigatana s'hi feia notar; l'informe pecuari de 1891 es referia a la producció de derivats carnis de les terres gironines: «El tocino salado y los embutidos (cuya industria no se halla muy extendida por la competencia que tienen en Vich) se expenden para varios puntos del Principado, llegando los últimos, no sólo á los mercados de la Península sí que también á los de Ultramar.»¹⁸ Evidentment, a banda del

ment acumulatiu del sector la xifra de 1891 hauria de ser més baixa, resulta interessant el fet que la xifra que dona l'informe que acompanya el cens de 1891 entri dins del ventall de possibilitats lògiques que s'extreuen de l'evolució del consum de carn obtinguda a través dels consums.

16. J. PUJOL. «Especialització i canvi tècnic en l'expansió del sector ramader català entre 1880 i 1936». *Recerques*, núm. 37 (1999), p. 31-56. Les terres de les províncies de Girona i Barcelona, amb les demarcacions de Vic i Olot al capdavant, gaudiren d'una especialització elevada en producció porcina. Al negoci de la cria, caldria afegir-hi el de la producció de porcs engreixats a les proximitats de Barcelona i dels centres productors d'embotits, especialment Olot i, sobretot, Vic. Malgrat tot, tant les terres gironines com les del nord-est de la província de Barcelona tenien una certa tradició ramadera que entronca amb el procés d'especialització estilitzat per Vilar durant el segle XVIII. Segons Pierre Vilar (*Catalunya dins l'Espanya moderna*. Barcelona: Curial, 1977), l'hàbitat rural dispers que caracteritza aquestes contrades (cal entendre l'organització rural entorn del mas o la masia) va facilitar el manteniment dels equilibris entre els recursos ramaders i les necessitats d'expansió agrícola. D'altra banda, cal advertir que si hom compara la distribució dels efectius ramaders porcíns dels censos de 1865 i 1917 (consultables a E. GIRALT. «L'agricultura». Dins: J. NADAL (dir.). *Història Econòmica de la Catalunya Contemporània*. Vol. 2. Barcelona: Enciclopèdia Catalana, 1990, p. 281-305), resulta fàcilment perceptible el fort creixement que sosté el Partit Judicial de Vic, que supera el lideratge tradicional que havien mantingut fins llavors les terres gironines. La segona concreció geogràfica que es mostra més dinàmica entre aquestes dues dates és la del Partit Judicial de Lleida, un fet que resulta interessant en la mesura que seran precisament les comarques del Segrià i d'Osona les que sostindran, a les acaballes del segle XX, el contingent de porcs més important a Catalunya. Pel que fa a la comarca d'Osona, deficitària en pinsos i farratges ja a principis del segle XX, tot sembla indicar que la forta concentració fabril càrnia hauria creat un gresol idoni per al cultiu de la renovada especialització ramadera porcina.

17. X. ESPLUGA. «Trajectòries locals d'industrialització. Aproximació a la història industrial de Girona, Olot, Berga i Manresa (1714-1913)». [Tesi de llicenciatura]. Universitat de Barcelona, 1998, p. 106.

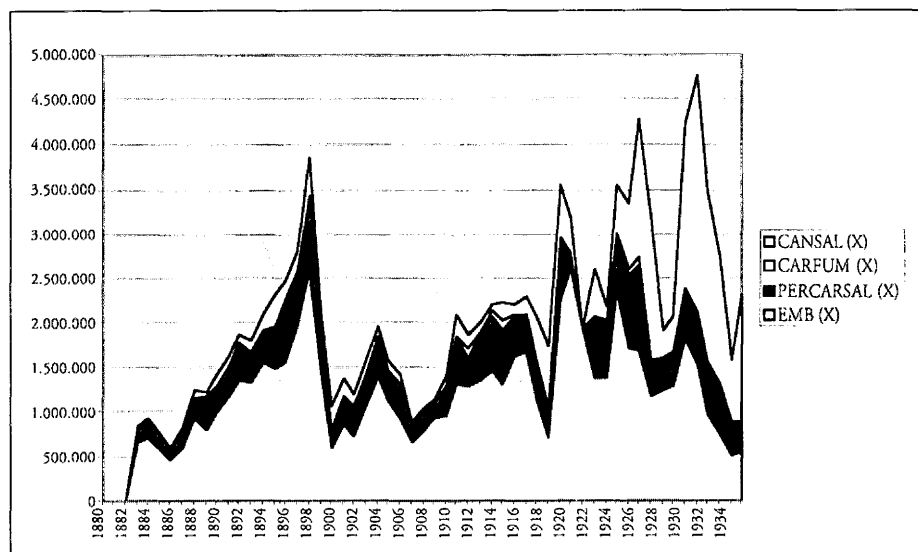
18. JUNTA CONSULTIVA AGRONÓMICA. *La ganadería en España...*, p. 379.

fet que la indústria vigatana començava a eclipsar la resta de les empreses catalanes, el fragment emfasitza també una característica important del sector: la producció d'elaborats carnis es comercialitzava de manera important a l'exterior.

Els derivats del porc. De l'exportació a la venda al mercat domèstic

L'exportació a les colònies d'ultramar era un fenomen habitual per a bona part de la producció càrnia espanyola. Les exportacions, tal com es pot veure en el gràfic 1, patiren una forta contracció a partir de 1898. Un fet, doncs, que també caldria tenir en compte a l'hora de valorar la trajectòria del sector és la marcada vocació exportadora que mantingué en els inicis. Al marge del potencial més o menys dinàmic del mercat domèstic, l'exportació esdevingué relativament important, especialment en el cas dels embotits, un producte d'alt valor afegit.¹⁹

GRÀFIC 1. *Exportacions espanyoles de productes carnis, 1880-1935 (a preus de 1910)*



Font: *Estadísticas del Comercio Exterior de España*.

CANSAL (X): Exportacions de cansalada en pessetes. CARFUM (X): Exportacions de carn fumada en pessetes. Desglossat de PERCASAL (X) a partir de 1923. PERCASAL (X): Exportacions de pernells i altres salaons de carn en pessetes. EMB (X): Exportacions d'embotits en pessetes.

19. Si féssim extensible la relació entre pagaments en concepte de Matrícula Industrial i volum de producció de les empreses vigatanes a les de la resta de l'Estat, obtindríem, per a 1901, una producció de 1.988 tones de carn manufacturada. Aquesta xifra aproximaria únicament la producció de

Si s'observen la sèrie d'exportacions i l'evolució que descriuen els enviaments dels tres principals grups d'elaborats carnis, se'n desprenen dues conclusions immediates. La primera és el progressiu creixement del pes relatiu que manté la ventresca o cansalada, especialment a partir dels anys vint, per sobre dels pernills i les carns salades i dels embotits. Aquesta evolució que descriuen les sèries fins a 1935 sembla marcar un canvi, d'altra banda lògic, de les pautes de consum dels espanyols a partir dels anys vint; creixen les exportacions del producte barat, la ventresca, i disminueixen les exportacions dels productes d'alt valor afegit. La segona qüestió que se'n despren és, tal com avançàvem, el trasbals evident que manifestaren les exportacions amb la pèrdua de les darreres colònies espanyoles. Les exportacions es recuperaren progressivament fins als anys vint, però el soscaire de l'any 1898 fou evident i traumàtic.

El destí majoritari d'aquestes exportacions d'embotits, l'any 1890, eren les colònies espanyoles a ultramar. Cuba, amb un 73% de les exportacions, era el país que assimilava un volum més gran d'exportacions (vegeu la taula 1). A partir de 1898, tot i la pèrdua dels vincles colonials i la reducció important de les exportacions, el pes dels enviaments a les excolònies en relació al total de les exportacions, especialment cap a Cuba, es mantingué en una proporció força alta fins als anys trenta. Únicament cal destacar la participació creixent, entre els altres destins, d'altres països llatinoamericans com ara l'Argentina i Mèxic i la més tardana i tímida intensificació de les importacions franceses ja a finals dels anys vint i a principis dels anys trenta.

TAULA 1. *Distribució per destins de les exportacions espanyoles d'embotits*

Destins	1890		1900		1910		1920		1930	
	kg	%	kg	%	kg	%	kg	%	kg	%
Canàries	1.525	0,4	13.690	7,2	37.746	10,1	25.486	3,4	23.057	4,4
Ceuta	888	0,3	3.648	1,9	2.746	0,7	67.583	9,0	38.539	7,3
Argentina	-		14.961	7,9	78.698	21,0	91.039	12,1	65.378	12,5
Cuba	248.319	73,0	85.034	44,8	156.836	41,9	376.327	50,2	113.352	21,6
Filipines	34.300	10,1	28.942	15,2	34.652	9,3	14.605	1,9	18.614	3,5
Mèxic	5.992	1,8	12.808	6,7	19.987	5,3	74.693	10,0	54.080	10,3
Puerto Rico	30.557	9,0	5.733	3,0	7.769	2,1	23.298	3,1	5.481	1,0
França	2.634	0,8	4.858	2,6	5.868	1,6	2.376	0,3	47.744	9,1
Altres	14.267	4,2	18.330	9,7	28.270	7,5	72.712	9,7	156.851	29,9
TOTAL	340.373	100	189.904	100	374.482	100	750.039	100	525.026	100

Font: *Estadísticas del Comercio Exterior de España*.

les empreses que cotitzaven com a productores d'embotits, però no inclouria ni les de salaons ni les de conserves, quantitativament també importants. Si tenim en compte que les exportacions espanyoles d'embotits assoliren l'any 1900 les 189 tones, trobaríem que l'exportació arribava quasi a un

Tot i la davallada que mostraven les exportacions l'any 1898, la marcada continuïtat dels patrons de destí sembla posar de manifest un clar avantatge dels productes espanyols en els mercats sud-americans. Les analogies culturals, gastronòmiques parlant, són un factor a tenir en compte. Únicament la recerca de nous mercats i la dinàmica del consum domèstic podien solucionar el contratemps de la pèrdua dels mercats captius de les colònies. Malgrat la conjuntura adversa de les exportacions, però, el sector va progressar; una asseveració que podem fer a partir de l'evolució de les importacions de tripa arribades majoritàriament dels Estats Units²⁰ (vegeu la taula 2). Tot plegat, la contracció de les exportacions i l'expansió paral·lela de la producció d'embotits, ens indueix a pensar que bona part del dinamisme del sector es va basar, a partir del segle XX, en la demanda domèstica espanyola.

TAULA 2. *Importacions espanyoles de tripa i d'elaborats carnis. Mitjanes anuals per quinquennis (1880-1935)*

Quinquenni	Importacions anuals de tripa. Kg.	Importacions anuals de manufacturats carnis. Pessetes de 1910
1881-1885	543.612	6.074.574
1886-1890	459.573	10.462.827
1891-1895	604.032	4.198.091
1896-1900	815.631	4.149.686
1901-1905	1.185.451	5.292.612
1906-1910	1.356.302	2.738.349
1911-1915	1.545.305	1.012.022
1916-1920	1.641.778	2.374.710
1921-1925	2.029.460	2.677.463
1926-1930	2.133.580	2.112.324
1931-1935	1.918.800	1.081.056

Font: *Estadísticas del Comercio Exterior de España*.

10% de la producció fabril d'embotits. Anys abans, el 1891, la proporció era òbviament més alta i assolí el 46% (això, és clar, sense incloure la producció no fabril del producte, també quantitativament molt important). El fet que l'any 1916 apareguin a l'*Anuario Industrial de Cataluña*, de la Cambra Oficial d'Indústria de Barcelona, 11 de les 35 empreses del sector a Catalunya explícitament ubicades a la secció «exportación» resulta una dada que també ens permet de valorar la vocació exportadora del ram.

20. L'any 1881, les importacions de tripa vingueren majoritàriament de França (72%). Els anys posteriors, França comença a disminuir progressivament la seva participació en les importacions espanyoles de tripa i el país que tindrà més pes seran els Estats Units, que l'any 1902, amb un 25,2% de les importacions, ja superava França (18,5%). L'any 1911, les importacions de tripa dels Estats Units representaven un 51% del total, una proporció que pujà, el 1920, fins al 58,1% i s'estabilitzà al voltant d'aquesta taxa durant la dècada dels anys vint. Argentina, amb un 22% de les

La sèrie d'importacions de tripa mostra prou bé l'empitjorament de la conjuntura durant la segona meitat dels anys vuitanta del segle XIX, un període en què les importacions de derivats carnis de l'estranger foren especialment intenses. A partir dels anys noranta, les importacions de tripa no pararen d'augmentar, en consonància amb l'evolució del sector que mostraven les dades procedents dels recomptes fiscals de la Matrícula Industrial. La mateixa taula 2 mostra la forta contracció de les importacions de derivats carnis a partir del gir proteccionista de principis dels anys noranta.

A Catalunya, on el sector s'havia començat a desenvolupar abans que la política aranzelària de 1891 protegís l'activitat, el desenvolupament de les primeres iniciatives començava a descriure una distribució del ram que no s'allunyava excessivament de la distribució actual de l'activitat càrnia manufacturera, en especial la de segona transformació. Vic s'erigí, durant el darrer terç del segle XIX, en el centre de l'activitat càrnia catalana. La producció de llonganisses fou l'activitat catalitzadora d'aquesta nova especialització.²¹

La llonganissa de Vic. El producte i la seva elaboració

La llonganissa vigatana, o catalana en general, era i és un embotit elaborat a partir de les carns magres del porc. El procés d'elaboració era, no ens hem d'enganyar, extraordinàriament senzill: era el mateix que tradicionalment practicaven les dones, repetidament al llarg dels anys, després de la matança del porc. La clau de la industrialització del sector fou, doncs, únicament i exclusivament la de fer més dinàmiques les parts més feixugues del procés: principalment trinxar i pastar la carn.

El primer pas en l'elaboració de les llonganisses era el de trinxar les parts més magres del porc, afegint-hi, això sí, els conservants i els aromatitzants tradicionals: la sal i el pebre. L'ús de la sal i el pebre col·locava la variant gastronòmica catalana en la línia dels embotits elaborats al llarg de l'arc mediterrani, des de Catalunya fins al

importacions l'any 1920, fou també un país destacat en el subministrament de tripa a Espanya. Cal dir, però, que la tripa de porc, més gruixuda i més apta per a la fabricació d'embotit d'alta qualitat, provenia principalment de Chicago. Des de l'Argentina arribaven budells de boví, més prims i menys estimats per a segons quins usos.

21. A grans trets, i per sintetitzar aquesta observació, només cal dir que, tal com s'apuntava a la nota 7, l'any 1916 les tres primeres comarques amb més alt nombre d'empreses del sector eren, respectivament, Osona (51%), el Barcelonès (14,3%) i la Garrotxa (11,4%). Actualment, aquestes tres demarcacions es continuen repartint les tres primeres posicions pel que fa a xifres de vendes; de major a menor pes trobem: Osona (17,2% de la facturació total catalana), la Garrotxa (9,5%) i el Barcelonès (8,4%) (DARP. *La indústria càrnia...*, p. 23). Malgrat la major dispersió actual de l'activitat càrnia catalana, les coincidències són interessants en aquest aspecte.

nord d'Itàlia, passant per França fins a Lió. A la resta d'Espanya, fins i tot a València i a les Balears, el pebre era sovint substituït per la variant ibèrica del producte: el pebre vermell. Un cop netejada la carn de tendrums, es trinxava i s'hi afegia la sal i el pebre, la massa es pastava i es completava amb la incorporació de la cansalada, com més grassa millor, tallada a daus. La incorporació posterior de les parts grasses responia, d'una banda, a la necessitat de donar gust a la carn, principalment magra, i, de l'altra, al fet que trinxar la carn i el greix conjuntament complicava la tasca del pastat, ja que el greix es liquava i donava una consistència oliosa a la pasta que dificultava l'acció de les màquines. La massa, un cop pastada, agafava una consistència homogènia i molt compacta. Després de reposar un o dos dies, el procés entrava ja en la fase de l'embotit, quan el producte agafava la forma característica. La fase de l'embotit es realitzava amb xeringues, nom que rep la màquina d'embotir, al bec de la qual s'arromangaven els budells, sempre budell gros o culà quan es tractava d'elaborar la llonganissa de Vic. Sens dubte, es tractava de la tasca més laboriosa i marcava el coll d'ampolla més clar dins el procés.²² Finalment, la darrera fase era la de l'asseccament. L'embotit, un cop seca la pell que l'envoltava, havia de restar entre dos i tres mesos a les sales d'asseccament. Segurament que aquest era el procés més delicat. Les sales disposaven de ventilació apropiada i estaven sempre, nit i dia, controlades per tal d'impedir que un canvi sobtat en els vents accelerés el procés d'asseccament.²³ És precisament per a aquesta fase que el clima de la Plana de Vic, sense vents cixuts i potents i amb temperatures fresques durant l'hivern, oferia avantatges més clars.²⁴ Cal pensar que un assecament accelerat del producte enduriria la part superficial de l'embotit, la qual cosa no permetria l'asseccament correcte de la llonganissa, que resultaria finalment malmesa.²⁵

22. Encara actualment la fase d'embotit és de les més lentes del procés, i sovint les altres màquines s'han de sotmetre al ritme que marca la fase de l'embotit. El segon gran coll d'ampolla que oferia el procés era la fase de l'asseccament. Aquesta darrera fase, amb les modernes cambres d'assaonament i l'avenç en el control biotecnològic del procés, ha avançat ostensiblement.

23. Les fàbriques de llonganissa vigitanes posseïen una estructura característica. Normalment, de tres plantes que tenien, es reservaven els baixos per a l'activitat pròpiament manufacturera. El magatzem, els obradors i els embarrats que propulsaven les màquines es trobaven sempre a la planta baixa. Les plantes més altes, amb finestrals alts i estrets, anaven destinats a desenvolupar-hi la fase d'asseccament. Aquesta disposició és similar a la que trobem a Múrcia en el mateix sector. Vegeu J.M. MARTÍNEZ CARRIÓN. *La ganadería en la economía murciana contemporánea 1860-1936*. Múrcia: Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Región de Murcia, 1991, p. 177.

24. És ben cert que arreu d'Espanya la majoria d'enclavaments productors d'embotits o pernils es troben ubicats a les faldes de relleus muntanyosos. El clima era important en el procés d'asseccament dels elaborats carnis.

25. Per a una exposició del procés de fabricació de la llonganissa de Vic, vegeu JUNTA CONSULTIVA AGRONÓMICA. *La ganadería en España...*, p. 296; J. SALARICH. *El Salchichón de Vich*, p. 11-12.

Les matèries primeres per a l'elaboració de la llonganissa eren, doncs, principalment la carn de porc (un producte perible), la sal, el pebre i els budells. Evidentment, el producte que condicionava més la localització de l'activitat havia de ser forçosament la carn de porc. Al marge de l'especialització més que incipient en el sector ramader porquí de la comarca,²⁶ a finals del segle XIX la Plana de Vic tenia molt més, tenia un nom dins del món dels elaborats carnis i tenia un producte: la llonganissa de Vic.

El desenvolupament del sector carni a Vic. Del comerç d'embotits a la producció fabril

L'any 1891, a Vic ja hi havia tres empreses importants que elaboraven llonganisses i cotitzaven a la Matrícula Industrial (vegeu la taula 8). Una, sens dubte la més important, era l'empresa Torra San i Cia., present des dels anys setanta del segle XIX amb el nom de Torra i San, i revaloritzada a partir de 1882 amb l'aportació de capitals del barceloní Francesc Robert i Yarzabal; l'any 1882, arran de l'ampliació de capitals, aquesta mateixa firma s'havia traslladat als afores de la ciutat, prop de l'estació del ferrocarril, i havia adquirit una màquina de vapor de 5 CV de potència (l'empresa va passar a anomenar-se Torra San i Cia. amb l'entrada de capital forani).²⁷ La construcció d'aquesta primera gran fàbrica d'embotits a Vic va marcar, sens dubte, l'inici d'una nova etapa en el conjunt del sector carni vigatà. Les altres dues empreses que també apareixen a la Matrícula Industrial de 1891 són l'empresa de Joan Riera,

26. La intensificació ramadera a la comarca és un fenomen que Santi Ponce ha situat a partir de l'arribada del ferrocarril l'any 1875 (S. PONCE. «Ferrocarril, agricultura i mercat. Els efectes del transport ferroviari a l'economia d'Osona (1875-1924)». *Estudis d'Història Agrària*, núm. 9 (1991), p. 127-153). Tanmateix, la tradició ramadera de la comarca ve de més lluny. Ja durant el segle XVIII, el procés de cohesió del mercat català atorgà a la comarca, segons Pierre Vilar (*Catalunya dins l'Espanya moderna*, p. 224), un paper destacat en la producció ramadera i bladera. Abans de l'intens procés d'especialització ramadera de la Plana de Vic d'ençà de l'arribada del ferrocarril, que tan bé descriu Santi Ponce, la comarca ja disposava d'una acreditada fama en la producció de porcs. No és casualitat que al *Diccionario Geográfico-Histórico-Estadístico* de Pascual Madoz, datat de mitjan anys quaranta del segle XIX, es destaquí la importància porcina del mercat de Vic.

27. Una breu aproximació a la història d'aquesta empresa, la podem trobar a F. CABANA. *Fabriques i empresaris*. Vol. IV. Barcelona: Enciclopèdia Catalana, 1992, p. 250-252. Cabana deixa obert l'interrogant sobre la data d'obertura de la factoria als afores de la ciutat, prop de l'estació. Entre les dues dates que ofereix, 1882 i 1883, caldria optar per la primera. Tot i que el periòdic vigatà *La Veu de Montserrat* situa la visita de les autoritats locals a la primera gran fàbrica de llonganisses a Vic l'any 1883, el fet que la visita es realitzés a principis d'any, i que a les mateixes pàgines de *La Veu de Montserrat* es descriu l'assegador ja en plena activitat, fa pensar que portaven ja uns mesos treballant i, doncs, que la primera data és la correcta. Sembla segur que la primera temporada de la firma fou la temporada 1882-1883.

que la recerca ha permès de resseguir des de mitjan segle XIX i que actualment encara treballa sota la marca Riera i Ordeix, i l'empresa, francament reduïda, de Llucià Poudevida i Llanas (segons el volum de producció expressat a la taula 5).

Si analitzem, però, les poques dades que s'han pogut recollir sobre producció, veurem que a partir del consum de vianda es desprèn una activitat molt més estesa de la que ens ofereixen les dades de la Matrícula Industrial. La realitat era força complexa i resulta complicat resseguir-la a través de les fonts fiscals. Així, per exemple, Josep Sendra no apareix fins a mitjan anys noranta en els recomptes fiscals; tanmateix, és habitual de trobar-lo en els recomptes de butlletes de períodes anteriors expedides per l'Ajuntament que permetien el sacrifici de bestiar porcí.²⁸ Dels productors que apareixen a les llistes de l'impost de consums de 1886-1887 (taula 5), només Robert (a nom de Torra San i Cia. el 1886), Riera i Poudevida apareixen com a fabricants de conserves càrnies a la Matrícula Industrial de 1891. La resta, en la majoria dels casos ni apareixen. Només ens consta Albert Grané i Murla, que trobem a la Matrícula com a venedor d'embotits al detall el 1891 («espendedor de tocino y embutidos»);²⁹ al cap de deu anys ja apareix cotitzant com a fabricant d'embotits.

Certament, la proliferació de fàbriques a partir dels anys vuitanta del segle XIX indica una puixança important de l'activitat. Tanmateix, la conformació de l'estructura fabril que trobem al voltant de la producció càrnia a Vic parteix d'un rerefons històric que caldria conèixer per tal de valorar correctament el procés d'especialització carni de la Plana.

El renom de la llonganissa de Vic venia de lluny; l'any 1855 apareixia a les pàgines de la revista de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre (IACSI) la crònica de la celebració de l'Exposició Universal de París d'aquell mateix any. S'hi deia: «No faltaron en el departamento español los jamones de Extremadura, así como no faltaban los conocidos salchichones de Vich, que completaban perfectamente la colección del Instituto agrícola catalán.»³⁰ El qualificatiu de «conocidos» sembla indicar que a mitjan segle la fama de l'embotit vigatà ja havia passat les fronteres més locals; podem intuir, doncs, que el producte es comercialitzava ja molt abans de l'arribada del ferrocarril i de l'aparició de les primeres grans empreses. De fet, tal com veurem, el comerç de derivats carnis era ja molt important a Vic a mitjan segle XIX.³¹

28. «Papeletas para la matanza de tocinos espedidas á los revendedores y particulares de la misma». Arxiu Municipal de Vic, lligall «Consums, 1860». Apareix no pas com a revenedor sinó com a particular. També hi apareixen Mariano Conill i bona part dels carnisers de la ciutat entre d'altres.

29. Arxiu Municipal de Vic. «Matrícula Industrial, 1891».

30. *Revista de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre*, 1855, p. 335.

31. Cal remetre el lector a les dades que es presenten més endavant a les taules 3 i 4. Certament resulta ja força suggeridor el fet que les dades hagin estat extretes majoritàriament dels llibres de pressupostos de l'Ajuntament. Sota la categoria d'Ingressos Extraordinaris, el pagament en concepte de concessió de dipòsit domèstic per a la lliure entrada de llonganissa suposava, per als anys estudiats (1857-1864), una quantitat important de diners per a les arques de l'Ajuntament.

Durant la segona meitat del segle XIX la llonganissa de Vic, com a producte, va anar adquirint un bagatge important. Al marge de l'esforç divulgador d'alguns vigatans, entre els quals trobem el mateix Joaquim Salarich, Jaume Vernis o Josep Serra i Campdelacreu, amb l'obra de teatre titulada *Las llonganissas de Vich*, la llonganissa, com a producte singular estretament lligat a la ciutat, feia temps que es comercialitzava i es donava a conèixer fora de la comarca.³² Jaume Vernis, carnisser de Vic,³³ productor de llonganisses i durant el quadrienni 1879-1883 alcalde de la ciutat,³⁴ va tenir un paper destacat en el llançament del producte a l'estranger amb la participació a l'Exposició Universal de Filadèlfia, l'any 1868; però com hem vist, el producte ja s'havia donat a conèixer anys abans a París de la mà de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre. Joaquim Salarich, en la memòria guanyadora del concurs que el Círcol Literari de Vic va organitzar amb motiu de l'imminent arribada del ferrocarril a la ciutat, defensà també l'especialització càrnia com una bona opció per a Vic i comarca. Semblava guiar, amb les seves paraules, la trajectòria que seguiria de llavors en endavant l'economia de la contrada. La pregunta que llançava el concurs era segurament capciosa: «Señalar una ó más industrias que por las condiciones climáticas y topográficas de esta población y demás circunstancias especiales, desarrolladas en grande escala, puedan ser un poderoso elemento de riqueza en esta comarca, fijando los medios más adecuados á su realización.»³⁵ Les iniciatives expo-

32. S. PONCE. «Transformacions agrícoles i canvi social a la Catalunya rural. El cas de la comarca d'Osona, 1850-1930». [Tesi Doctoral]. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1995, p. 268-269. Ponce atribueix el creixement de la gran indústria dels elaborats carnis a la campanya propagandística llançada pels personatges indicats. Per articular el seu argument, fa servir el rerefons teòric que li ofereix E. J. HOBBSAWM; T. RANGER. *L'invent de la tradició*. Vic: Eumo Editorial, 1988. Tanmateix, cal pensar que el millor recurs propagandístic és la venda real del producte fora de la comarca. En aquest aspecte, les poques dades que s'han pogut obtenir dels anys 50-60 del segle XIX situen les exportacions de llonganissa cap a Barcelona sobre les 20 tones per any aproximadament només per part dels comerciants de Vic. El procés s'observa, després d'una primera aproximació, força gradual al llarg de la segona meitat del segle: d'aquest comerç incipient es va anar passant cap a la producció fabril del producte. Partint d'una situació inicial en què la producció romanía dispersa en l'àmbit rural, es pot percebre un canvi important a partir dels anys setanta, en què la producció desplaça ja l'activitat merament comercial desenvolupada pels comerciants de Vic. Els anys vuitanta, trobem ja la primera gran empresa productora d'embotits. Durant el darrer decenni del segle XIX i el primer del segle XX, trobarem el gran desenvolupament de l'activitat fabril càrnia a Vic. El plantejament de Ponce hauria de ser, doncs, reformulat. El procés sembla definir una trajectòria lògica del sector, que passa progressivament d'una activitat comercial a una segona, més madura, organitzada fabrilment.

33. Segons les dades que ens pot oferir la Matricula Industrial de la ciutat, Jaume Vernis disposava d'una carnisseria a Vic. A vegades apareix com a venedor de pernills i derivats del porc. En cap cas no apareix com a productor de llonganisses. A partir dels consums, hom el pot trobar només com a entrador de magres a finals dels anys setanta i principis dels vuitanta entre els agremiats.

34. E. JUNYENT. *La ciutat de Vic i la seva història*. Barcelona: Curial, 1976, p. 508.

35. La memòria guanyadora és el treball ja citat J. SALARICH. *El Salchichón de Vich*. El fragment apareix a la pàgina 5.

sades s'emmarcaven, sens dubte, en un període de creixement i consolidació progressiva de l'activitat a la comarca. Feia temps que s'enviaven llonganisses a Barcelona: les dades recollides a través de l'impost de consums, tot i que només són disponibles des de 1857, així semblen confirmar-ho.³⁶ Tot i les referències de l'important comerç de llonganisses que trobem a mitjan segle,³⁷ desconeixem encara quan va començar aquesta tradició llonganissaire a la comarca.³⁸

No podem interpretar la situació de l'activitat càrnia de finals del segle XIX a Vic sense tenir en compte els precedents; el comerç de mitjan segle XIX fou el substrat sobre el qual s'edificà l'activitat industrial càrnia. El procés de formació de la indústria càrnia que trobem a finals de segle a Vic fou gradual al llarg de la segona meitat del XIX i va marcar un punt d'inflexió clar a partir dels anys seixanta-setanta, moment en què es pot intuir el pas vers els primers intents de centralització de la fase de producció.³⁹ Un primer cop d'ull a les taules 4 i 5 i al gràfic 2, que les sintetitza, ens donarà una idea de la progressió que va seguir el sector des de mitjan segle fins a l'any 1917. El comerç del producte fou, sens dubte, l'activitat precursora de l'especialització càrnia a la Plana de Vic.

Durant els anys cinquanta del segle XIX el negoci de la venda de llonganisses es trobava ja àmpliament difós a la comarca. L'any 1856, arran de la reforma fiscal, Bernat Marquet, veí de Vic, demanà que se li facilités la concessió d'un dipòsit

36. Ens referim a les dades presentades a les taules 3 i 4.

37. Parlem d'una xifra aproximada de 44 tones de carn manufacturada enviada cap a Barcelona l'any 1860 i només des de Vic.

38. Anteriorment ja s'havia alertat al lector de la llarga tradició de la comarca en la producció de bestiar porcí. Malgrat l'especialització ramadera que marca Pierre Vilar (*Catalunya dins l'Espanya moderna*) per a la comarca durant el segle XVIII, restaria el dubte de poder valorar la importància del comerç de derivats, no pas de bestiar, des de la Plana de Vic cap a Barcelona abans de 1857. Tot sembla indicar, ja s'ha comentat, que el tràfic de porcs era important des de Vic. De fet, testimonis com el del propietari Joan Guàrdia, de l'Esquirol, ens permeten de perfilar els avantatges de la contrada en la producció porcina a través de l'aprofitament tradicional dels boscos de roures i alzines de la comarca fins més enrere del segle XVIII. Guàrdia, en el seu diari datat de mitjan segle XVII, ens descriu ja l'activitat d'engreix extensiu dels porcs com una de les més importants que desenvolupava en la seva masia de Santa Maria de Corcó. Vegeu A. PLADEVALL; A. SIMON. *Guerra i vida pagesa a la Catalunya del segle XVII, segons el diari de Joan Guàrdia, pagès de l'Esquirol, i altres testimonis d'Osona*. Barcelona: Curial, 1986.

39. Les dades recollides no permeten de resseguir la cronologia exacta de l'evolució de la producció vigatana d'embotit. Durant el període analitzat, l'arribada del ferrocarril a la ciutat, l'any 1875, és un esdeveniment que caldria tenir en compte. Alguns treballs ja publicats han relacionat l'arribada del ferrocarril a la comarca amb el fenomen d'especialització ramadera que patirà la comarca a finals del segle XIX principis del XX (S. PONCE. «Ferrocarril...»). Al marge del fort impacte que tingué el ferrocarril al camp osonenc, també és cert que el tren no solament va permetre l'arribada de cereals més barats, farratges i fertilitzants, sinó que, per al nostre sector, també va permetre l'arribada de carn per ser manufacturada.

domèstic. La nova figura fiscal atorgava als comerciants de productes alimentaris una més gran llibertat a l'hora d'entrar els productes als magatzems; principalment estalviava les incomoditats del control dels burots. Després d'un temps de deliberació, la delegació provincial d'hisenda a Barcelona decidí d'atorgar-li el dipòsit. Immediatament, l'any 1857, l'Ajuntament va realitzar un seguiment exhaustiu dels moviments del dipòsit concedit a través dels burots. Tenim totes les entrades i gairebé totes les sortides (manquen les tres primeres, segurament importants, que no consten a l'arxiu). Tal com podem observar a la taula 3, la durada de les expedicions, d'entre dos i tres dies de mitjana, indica el requeriment d'una àrea d'extensió considerable per tal d'assegurar el subministrament. El volum total és important, sobre les vuit tones de llonganissa. Les vendes es realitzaven per trameses importants de gairebé mitja tona de mitjana. Totes es dirigien a Barcelona (deducció que es realitza de la consignació de totes les sortides pel burot de la carretera de Barcelona). Si extrapolem la mitjana de les sortides (1/2 tona) a les tres primeres (que segurament havien de ser més importants), veiem que gairebé tota la llonganissa es venia a Barcelona. El fet que no hi hagi diferències de pes importants entre les entrades i les sortides indica que la llonganissa es comprava ja seca; una dada que també corrobora el fenomen és l'època de l'any en què es desenvolupava l'activitat comercial, des del maig fins al setembre.⁴⁰ El negoci, tal com mostren les dades, resultava d'un abast relativament important. El desenvolupaven dos socis, Bernat Marquet i Josep Oriol, ambdós vigatans i que cotitzaven a la Matrícula Industrial per sis mules i dos carros, és a dir, pel negoci del tragí, el primer, i per la venda al detall d'embotits i cansalada, el segon.⁴¹ Sembla obvi que l'activitat desenvolupada per Marquet i Oriol no se centrava exclusivament en el negoci de la llonganissa. Però una valoració ràpida del valor que suposava el conjunt de les vendes a preus de 1866⁴² ens dóna immediatament una idea del volum de negoci que podia suposar el comerç de llonganisses per als dos comerciants; les vendes al cap de l'any s'aproximaven als 213.419 rals de billó; a l'Ajuntament pagaven una quota en concepte de concessió del dipòsit domèstic que arribava només els 2.000 rals de billó anuals.⁴³

40. La llonganissa s'assaonava entre l'octubre i el maig. Les temperatures fresques facilitaven el transport i la manipulació de la carn i també l'assaonament dels embotits. Del maig al setembre, doncs, només es podia manipular llonganissa ja assaonada.

41. Arxiu Municipal de Vic. Lligall «Matrícula Industrial 1856-60». Matrícula Industrial 1857.

42. L'any 1866, el rotatiu *El Eco de la Montaña* publicà algunes dades mensuals de preus del producte que el col·locaven sobre els 24-26 rals la lliura carnissera per a l'embotit de primera classe, i 20-23 rals la lliura carnissera per al de segona classe.

43. Arxiu Municipal de Vic. Lligall «Consums vària, 1858-1864». Llibre de Pressupostos de l'Ajuntament.

TAULA 3. *Moviments del dipòsit domèstic concedit al comerciant de llonganisses Bernat Marquet l'any 1857 a Vic*

N. Notificació	ENTRADES				SORTIDES					
	dia/mes/any	arroves	lliures	kg	Burot	dia/mes/any	arroves	lliures	kg	Burot
1	23-4-1857	70	19	735,6						
2	24-4-1857	80	13	837,2						
3	27-4-1857	4	6	44						
4	28-4-1857	8	23	92,4		08-5-1857	69		717,6	C. Barcelona
5	29-4-1857	14	4	147,2		21-5-1857	91	20	954,4	C. Barcelona
6	30-4-1857	39	13	410,8		23-5-1857	39	8	408,8	C. Barcelona
7	02-5-1857	9	10	97,6		17-6-1857	93	18	974,4	C. Barcelona
8	02-5-1857	8	22	92		26-6-1857	71	24	748	C. Barcelona
9	04-5-1857	64	20	673,6		30-6-1857	18	20	195,2	C. Barcelona
10	07-5-1857	69		717,6		14-7-1857	71	15	744,4	C. Barcelona
11	09-5-1857	55	13	577,2		22-7-1857	11	20	122,4	C. Barcelona
12	09-5-1857	11		114,4		02-8-1857	54	6	564	C. Barcelona
13	16-5-1857	9		93,6	Manlleu	07-8-1857	30	6	314,4	C. Barcelona
14	17-5-1857	11		114,4	Sta. Teresa	11-9-1857	51	17	537,2	C. Barcelona
15	19-5-1857	9	21	102	Caputxins					
16	21-5-1857	91	12	951,2	Caputxins					
17	26-5-1857	5	3	53,2						
18	01-6-1857	20		208	Sta. Teresa					
19	05-6-1857	2	11	25,2	C. Barcelona					
20	06-6-1857	2		20,8	Manlleu					
21	06-6-1857	93	18	974,4	Gurb					
22	05-6-1857	20		208	C. Barcelona					
23	20-6-1857	6	7	65,2	Gurb					
24	23-6-1857	6		62,4	Caputxins					
25	02-7-1857	2	7	23,6	Manlleu					
26	02-7-1857	12		124,8	C. Barcelona					
27	28-7-1857	5		52	Manlleu					
28	31-7-1857	6	13	67,6	Manlleu					
29	08-8-1857	2	13	26	Manlleu					
30	11-8-1857	36		374,4	Caputxins					
31	30-8-1857	12		124,8	C. Barcelona					
TOTAL		780	248	8211,2			598	154	6280,8	

Font: Dades extretes de les butlletes de notificació dels moviments del dipòsit domèstic concedit a Bernat Marquet de l'any 1857. Compilades a: Lligall «Consums 1857» de l'Arxiu Municipal de Vic.

TAULA 4. *Estimació de la distribució del comerç de llonganisses entre els comerciants que disposaven de dipòsit domèstic a la ciutat de Vic, 1858-1864 (kg de carn manufacturada)*

Comerciants	1858	1859	1860	1861	1862	1863	1864
Francesc Teixidor	3.327	4.496	4.496	4.496	4.496	4.496	4.496
B. Marquet i J. Oriol	15.285	14.985	14.985	14.985	14.985	14.985	14.985
Fèlix Vivas		3.746	3.746	3.746	3.746	3.746	3.746
Segimon Andreu	1.199		2.997	2.997	2.997	2.997	2.997
Antoni Ricart			2.997	2.997	2.997	2.997	2.997
Pere Monner				4.496	4.496	4.496	4.496
Ramon Vilardell						1.499	2.997
Josep Riera	15.285	14.985	14.985	11.239	11.239	11.239	11.239
Total	35.096	38.213	44.207	44.956	44.956	46.455	47.953

Font: Informació diversa elaborada per l'Ajuntament de Vic en el desenvolupament de les activitats contributives de l'impost de consums. Lligalls «Consums» de l'Arxiu Municipal de Vic. Les xifres que apareixen són estimacions del volum de carn esmerçada per a l'elaboració del muntant total de llonganissa comercialitzada. L'estimació del valor del comerç de llonganissa s'ha realitzat aproximant proporcionalment la quota pagada per Marquet i Oriol l'any 1857 i fent extensiva aquesta relació volum de negoci-pagament a la resta d'anys i comerciants. Les quantitats pagades per cada comerciant apareixen indistintament als lligalls de consums i als llibres de pressupostos de l'Ajuntament sota el capítol genèric de «Ingressos Extraordinaris». Per tal d'aproximar la quantitat de carn emprada en l'elaboració de la llonganissa comercialitzada, s'ha emprat una mitjana de pèrdua de pes del 45%. Es tracta únicament d'una estimació, esbiaixada probablement a la baixa a mesura que avança el període (la relació entre els pagaments a l'Ajuntament i la producció es correspon únicament i exclusivament a 1857 i es fa extensible a la resta d'anys) i esbiaixada també a la baixa per als períodes inicials en la mesura que només inclou els comerciants que han demanat la concessió de dipòsit domèstic.

El negoci de la compra i venda de llonganissa a mitjan segle XIX havia de resultar francament lucratiu. Ben aviat començaren a ser molts els que seguiren la iniciativa de Marquet i Oriol: Josep Riera, que remenava un volum d'embotits similar a Marquet i Oriol, Francesc Teixidor, Fèlix Vives, Pere Monner, Antoni Ricart, Segimon Andreu i, més endavant, Ramon Vilardell. L'estimació que s'ha realitzat permet de suposar quin fou el volum de carn comercialitzada des de Vic de 1858 a 1864 en forma d'embotits (vegeu la taula 4).⁴⁴ El nombre de comerciants amb concessió de

44. Les xifres que incorpora la taula 4 són el resultat d'extrapolar la llonganissa comercialitzada per Marquet i Oriol, el 1857, a la quota que pagaren de l'any 1858 al 1864. Per a la resta s'ha calculat també proporcionalment a la quota pagada. Les quotes apareixen als llibres de pressupostos de l'Ajuntament sota la partida de «Ingressos extraordinaris» i especifiquen individualment els pagaments semestral que verifica cada comerciant; en el cas de Marquet i Oriol, dos pagaments anuals que pugen als 1.000 rals cadascun. Per a les dades posteriors (taula 5), les xifres reflecteixen els recomptes

dipòsit domèstic havia crescut. Cal suposar que als pressupostos de l'Ajuntament, només hi consten els que desenvolupaven un comerç d'embotits més important i essencialment orientat a la venda a Barcelona, potser fins i tot més enllà. L'elaboració dels embotits encara es feia majoritàriament en l'àmbit rural. Eren gent com Marquet o Riera, comerciants, que es dedicaven a reunir aquest producte de casa en casa, de poble en poble, i n'expediïen comandes importants cap a Barcelona.

L'activitat comercial que es mantenia, segons les dades, a finals dels anys cinquanta i a principis dels seixanta va registrar un procés de consolidació que va portar, possiblement durant els anys setanta, a l'aparició de les primeres empreses amb organització fabril de la fase productiva. El procés resulta gradual, però perceptible. Deduïm, del cas concret de Marquet, que la compra i venda del producte es verificava principalment amb la llonganissa ja assecada. El quadre no deixa gaires dubtes sobre la naturalesa d'aquest comerç, però la descripció explícita que marquen les cartes de pagament que tramet l'Ajuntament als afectats revela, altre cop, la naturalesa dels intercanvis: «Por lo que les corresponde satisfacer [...] como tratantes de embutidos a quienes el ayuntamiento tiene concedido permiso para la libre entrada de salchichón.»⁴⁵ Anys més tard, els mateixos documents feien referència explícita a l'entrada de carns, no pas d'embotit.⁴⁶ Tanmateix, ja l'any 1870 Salarich ens descriu un panorama força diferent: «Para disfrutar de los efectos de la localidad no es preciso que el salchichón sea confeccionado dentro de la misma; basta que luego de fabricado se le traslade con esmero y con más cuidado del que ordinariamente se observa, al lugar donde deba secarse, y allí adquirirá el gusto y demás cualidades que los aires dominantes le comunicarán. La mayor parte de los salchichones, que forman su comercio, son procedentes de la venta que muchos particulares hacen á ricos acaparadores, desde luego de ser fabricados. Esto por una parte es una garantía

de carn entrada realitzats des de l'Ajuntament, i només per 1909-1910 s'ha realitzat una estimació a partir de les quotes pagades aquell mateix any i l'anterior. A la mateixa taula 5 s'han reestimat les dades sobre consum de carn de les empreses Robert i Cia, Torra i Riera, totes tres als afores de la ciutat i amb consums irrisòriament baixos als recomptes de l'Ajuntament. L'estimació s'ha realitzat suposant una evolució d'aquestes empreses que s'aproximés a la mitjana mantinguda per les altres durant el mateix període.

45. «Cartes de pagament a l'ajuntament pels plaços de l'ajust per la lliure entrada de llonganisses i altres embotits de carn de porc». Lligall «Consums Vària, 1859-66». Intervención, Carpeta General de Cargo.

46. De fet, tot i que les valoracions de les entrades de carns magres de porc trobades no comencen fins al 1886 (taula 5), a finals dels anys setanta, i sota la direcció de Jaume Vernis, llavors ja alcalde de la ciutat, apareixen als lligalls de consums algunes llistes d'empresaris del sector on s'explicita l'objectiu: El control de l'entrada de carns fresques i llonganisses. El document, doncs, posa de manifest la presència ja de carn fresca que arribava a Vic per ser manufacturada. Al marge d'aquest detall als papers de l'Ajuntament, l'anàlisi de Salarich (*El Sachichón de Vich*) sembla indicar canvis que es perceben ja des de finals dels anys seixanta.

porque la carne de tocino después de muchas horas de reposo, no sufriría impunemente las sacudidas del transporte y tal vez la nueva confección á que está sujeta la mayoría de los salchichones. Como, cuanto más frescos son, más pesan, de aquí es que se dan prisa los vendedores á llevarlos á su destino.»⁴⁷ Per les paraules de Salarich, tot semblava indicar que els comerciants començaven a comprar ja el producte cru. La fase d'asseccament, l'única de la qual Salarich donava més detalls, hauria començat ja l'any 1870 a centralitzar-se a casa del comerciant: «En las casas particulares no pueden á veces evitarse estos escollos [es refereix als efectes malèfics del vent de ponent], pero los tratantes en salchicheria, que en ello espondrian su capital, procuran eludirlos colocándolos en parajes á propósito para secarlos y lograr que adquieran el aroma necesario.»⁴⁸ Segons exposa Salarich, la fase d'asseccament era una de les fases més delicades del procés. Del seu bon desenvolupament depenia en gran mesura ja no la qualitat sinó fins i tot la pròpia viabilitat del producte. Un mal assecament fàcilment podia malmetre la llonganissa.

L'evolució que va marcar el sector al llarg de la segona meitat del segle XIX anà, doncs, encaminada progressivament a la concentració de les tasques productives fins a conformar el sistema modern de producció fabril. Tot sembla indicar que del comerç inicial de derivats carnis es va passar al control del procés de producció per part dels comerciants.⁴⁹ La fase d'asseccament fou la primera de concentrar-se en mans dels antics comerciants i la que evidència millor la seqüència exposada; més tard, s'hi concentraren ja totes les fases d'elaboració de l'embotit.

Les primeres fàbriques d'embotits a Vic. La gènesi d'un nou sector industrial a la comarca

Durant tota la segona meitat del segle XIX la progressió descrita per l'activitat a Vic, des del comerç cap a la manufactura, resulta, com dèiem, perceptible. A finals

47. J. SALARICH. *El Salchichón de Vich*, p. 13.

48. *Ibidem*, p. 14.

49. De fet, de tots els empresaris vigatans implicats en l'activitat únicament la saga dels Riera, actualment Riera i Ordeix, perfilen correctament aquesta evolució. Malgrat la forta variabilitat dels agents, però, resulta cert que el mecanisme de concentració fabril emana des de les fases comercials cap enrere. L'evolució del sector es va veure també modificada per l'aportació de capitals estrangers. El cas de l'empresa Torra, San i Cia. n'és un bon exemple; ni Joan Torra, ni Francesc Robert i Yarzabal eren vigatans. (Vegeu F. CABANA. *Fàbriques i empresaris*, p. 250-252). A finals del segle XIX, les empreses més fortes del sector controlaven perfectament tot el procés de producció i comercialització de la llonganissa. La presència permanent en tots els casos de botiga o depatx a Barcelona, destinats a la venda al detall o al control de l'activitat exportadora, ens indica la forta implicació dels empresaris del sector en el desenvolupament de les tasques comercials.

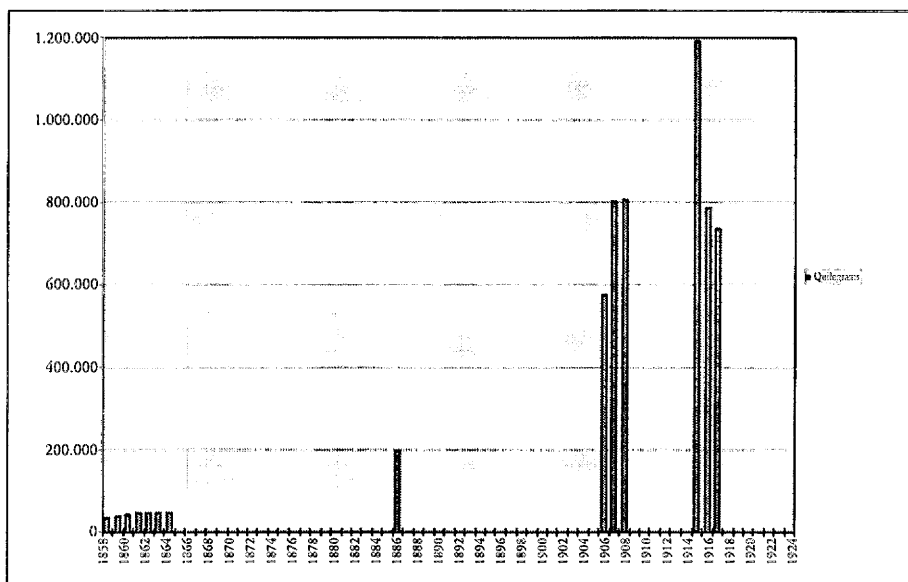
dels anys setanta les entrades de carn a la ciutat ens indiquen la presència d'uns agents que ja manufacturaven la carn fins a transformar-la en embotit. L'any 1882, amb la construcció de l'empresa Torra San i Cia. als afores de la ciutat, aquest procés de transformació del sector es pot donar per acabat. Els anys vuitanta, la llavors ja indústria càrnia vigatana obrí una nova etapa d'expansió i proliferació de la indústria càrnia fabril. Les noves empreses, lluny de limitar-se a comprar i vendre la llonganissa, compraven la carn, elaboraven, assecaven i comercialitzaven l'embotit.

TAULA 5. *Distribució del consum de carn (kg) emprada en l'elaboració de llonganisses entre els empresaris concertats a la ciutat de Vic. Temporades 1886-1887, 1906-1907, 1907-1908, 1908-1909, 1909-1910, 1915-1916, 1916-1917 i 1917-1918*

<i>Empresaris</i>	<i>1886-87</i>	<i>1906-07</i>	<i>1907-08</i>	<i>1908-09</i>	<i>1909-10</i>	<i>1915-16</i>	<i>1916-17</i>	<i>1917-18</i>
Josep Riera	81.534	67.367	67.417	61.444	67.651	65.162	67.176	76.945
S. Poudevida	17.675							
A. Grané	5.569	26.693	33.011	35.018	37.132			
Ramón Cunill	1.909	15.088	20.311	10.990	19.558	35.821	23.603	36.453
Josep Bofill	3.910	402	1.372	2.935	3.874	2.900	2.740	5.121
Jaume Vivas	7.286							
Joscp Parareda	1.196	10.496	40.301	37.445	35.243	58.900	48.155	50.059
Pere Abel			75.978	65.630	75.588	88.356	97.020	112.806
Leo Marnet		65.584	77.670	98.630	63.494	149.828	148.795	108.229
Cañellas i Pompido		54.929	89.353	100.945	70.297	111.578	53.970	83.228
Robert i Cia.	82.186	99.641	103.933	104.060	103.933	135.113	96.658	101.854
Josep Cendra i Cia.		38.654	79.299	66.054	47.998	74.980	67.265	47.382
Joan Riera		60.000	67.000	67.000	57.163	74.312	53.162	
Francesc Riera		62.789	54.918	65.090	56.124	217.788	67.300	48.129
Joan Torra		71.520	90.000	90.000	82.013	106.617		
Francesc Cunill						46.594	32.209	40.221
Gerònim Jurnet						3.360	4.100	3.923
A. Espina						15.285	21.670	22.710
Teresa Mauri						2.655	1.786	
Jacint Casademont						5.224	240	
Balaguer								10.080
J. Gatiús?								
Total	201.265	573.163	800.563	805.241	720.067	1.194.473	862.111	883.533

Font: Informació diversa elaborada per l'Ajuntament de Vic en el desenvolupament de les activitats contributives de l'impost de consums. Lligalls «Consums» de l'Arxiu Municipal de Vic, diversos anys. Les dades de 1909-1910 s'han hagut d'estimar de manera indirecta a partir de les quotes a pagar en proporció al gravamen de la temporada anterior. El volum de producció de les empreses de Robert i Cia., Joan Riera i Joan Torra de les temporades 1915-1916, 1916-1917 i 1917-1918 s'ha reestimat; les dades originals resultaven exageradament baixes, i el fet que es tracti d'empreses ubicades als afores de la ciutat sembla indicar que escapaven al control dels burots. La reestimació s'ha realitzat suposant una evolució d'aquestes empreses similar a la mitjana de les altres respecte dels anys anteriors.

GRÀFIC 2. *Evolució del consum de carn a Vic per la fabricació de llonganissa, 1858-1924*



Font: Taules 4 i 5.

A partir dels anys vuitanta trobem ja productors de llonganissa pròpiament dits. La taula 5 ens mostra la distribució del consum de carn per les diverses empreses durant els anys dels quals s'ha pogut conservar la informació. Segons el gràfic 2, que ens mostra l'evolució conjunta de totes les dades sobre producció aplegades i estimades fins al moment, resulta perceptible un cert enlairament de la producció que es localitza entre 1864 i 1886-1887. Entre aquestes dues dates, es va passar del comerç d'embotit tradicional a l'aparició dels primers obradors o fàbriques d'embotits. La localització d'un comerciant, Josep Riera, i dels seus descendents, que perllongaran l'activitat i resseguiran les pautes de transformació que ha seguit el sector, sembla establir uns vincles força directes entre l'antic comerç de llonganissa i l'aparició de les primeres indústries càrnies a la ciutat. A la gènesi i al desenvolupament de la moderna indústria càrnia vigatana s'uniren les fortes transformacions del camp osonenc durant el mateix període.⁵⁰ Tal com veurem, almenys en el cas de la producció porcina, no podem desvincular un fenomen de l'altre.

Sabem que l'empresa Torra ja existia durant la dècada dels anys setanta. L'any 1876 l'empresa Torra i San va rebre el títol de proveïdors de la casa reial espanyola.⁵¹

50. S. PONCE. *Transformacions agrícoles i canvi social a la comarca d'Osona. Segles XVIII-XX*. Vic: Eumo Editorial, 1999, p. 110-186.

51. F. CABANA. *Fàbriques i empresaris*, p. 251.

Aquesta mateixa empresa, que a la taula 5 no apareix amb el nom de Torra sinó amb el de Robert i Cia., la firma successora, es trobava emplaçada des de 1882 prop de l'antiga estació del ferrocarril. Tal com s'ha avançat, amb la incorporació de Francesc Robert la firma esdevingué la primera gran empresa vigatana. A partir de 1890, el sector va reprendre el creixement amb força,⁵² en la línia marcada pel sector a nivell espanyol d'ençà de la reorientació aranzelària de principis dels anys noranta. L'any 1896 fou l'any de l'arribada a Vic del lionès Leo Marnet, que el 1898 instal·là la seva fàbrica de llonganisses, popularment coneguda com «La Sibèria», al carrer de Montserrat. L'arribada a la ciutat de Marnet s'emmarca en un moment d'inflexió en l'evolució que mostra el sector a Vic. Entre 1890 i 1910 aparegueren totes les empreses importants del sector. De tres empreses el 1891 es va passar a les sis de 1901 i, finalment, a les catorze empreses de 1910 (vegeu la taula 8). Com es pot veure, però, amb les dades sobre consums, el negoci es trobava molt més estès del que reflecteixen les dades de la Matrícula Industrial. Els consums ens alerten d'un nombre més o menys important de productors que elaboraven també embotit, però a més petita escala. Probablement se'ns escapa un formigueig constant i important de petites iniciatives anteriors i contemporànies al fort desenvolupament del sector carni vigatà. A principis del segle XX, les principals empreses ja s'havien mecanitzat i motoritzat completament. De les empreses de les quals disposem d'informació, només la petita empresa de Ramón Conill, que manufacturà només 15.088 kg de carn la temporada 1906-1907, restava encara propulsada per la feina de l'animal al vogi. La resta d'empreses funcionaven totes amb motors de gas o de vapor; s'han de destacar les empreses de Robert i Cia. i Joan Torra, llavors ja cadascú amb una empresa independent, que sobresortien per les dues màquines de vapor de 5 CV, i també la del lionès Leo Marnet, amb el seu motor de gas també de 5 CV de potència.

52. Ens basem en les dades recopilades tant de matrícules industrials com de consums. Tanmateix, cal pensar que molts dels productors que apareixen a la Matrícula Industrial de 1901 els trobem ja durant bona part del segle XIX practicant activitats indirectament o directament relacionades amb el sector, de manera que resulta confús l'acotament cronològic del fenomen. En qualsevol cas, valguin les poques dades de consum de carn de què disposem per tal de perfilar l'evolució del sector durant aquest període.

TAULA 6. *Maquinària emprada en l'elaboració de llonganisses per alguns dels productors a Vic (1902)*

Empreses	Maquinària			Motors (potència)		
	Trinxar	Pastar	Xeringues	Vapor	Gas	Animal
Francesc Romeu	1	1	1		1 (1,5 Cv.)	
Albert Grané	2	1	1		1 (1,5 Cv.)	
Robert i Cia.	2		3	1(5Cv.)		
Joan Torra	2	1	3	1(5Cv.)		
Pau Riera i Ordeix						
Cañellas i Pompido	1	1	1		1	
Joan Riera i Ordeix						
Josep Sendra	2	1	1		1	
Ramón Cunill	2	1	1			1
Leo Marnet	3		3		1 (5 Cv.)	

Font: Informació diversa sobre consums. Lligall «Consums», 1899-1904 de l'Arxiu Municipal de Vic. La informació era referida en les cartes enviades pels empresaris concertats a les autoritats municipals anunciant la data d'inici de l'activitat.

El quadre anterior reflecteix el potencial productiu de cada companyia. La dada rellevant són el nombre de xeringues de què disposava cada empresa així com la potència instal·lada per la propulsió mecànica. Tal com avançàvem, la fase de l'embotit era la que presentava el coll d'ampolla més important.

Sembla que la maquinària emprada en l'elaboració de llonganisses provenia en bona part de l'estranger.⁵³ Els dos centres productors de llonganisses més importants i més pròxims eren, a finals del segle XIX, Lió, a França, i Bolonya, a Itàlia. Les connexions amb els dos centres es poden trobar, sens dubte, a la comarca. L'exemple més reeixit és de ben segur l'aparició a Vic de l'empresa de Leo Marnet l'any 1898. L'empresa de Leo Marnet comercialitzava, l'any 1906: «Salchichón de Vic – Salchichón de Lyon – Salchichón de Milan – Salchichón de Bolonia – Mortadella de Bolonia – Trufas en Conserva – Conservas de Todas Clases.»⁵⁴ La resta d'empreses, especialment les més importants, disposaven també d'un ampli assortiment de productes. L'empresa Torra, San i Cia., la més antiga, contractà de bon principi la col·laboració

53. Alguns testimonis oculars han manifestat la presència important de maquinària italiana. Però Gonçal de Reparaz afirma que a finals dels anys vint la maquinària era principalment alemanya. Vegeu G. de REPARAZ. *La Plana de Vic*. Vic, 1928, p. 234. [Edició facsímil, Vic: Eumo Editorial, 1982].

54. Extret del correu comercial de la companyia enviat a l'Ajuntament. Arxiu Municipal de Vic. Lligall: «Empreses de llonganissa. Consums».

d'un grup d'italians encapçalat per Joseph Sacco⁵⁵ que es féu càrrec de la producció de mortadelles italianes i d'embotits lionesos i bolonyesos. A Vic, al marge de la maquinària italiana o alemanya d'importació, a principis de segle es començaren a vendre també les primeres xeringues d'acer fabricades per la família Morell. Trobem els Morell relacionats amb la fabricació tant de maquinària per a les indústries productores de llonganisses com per a les empreses dedicades al ram de la pell.⁵⁶

La matèria primera. L'aprovisionament dels magres de porc

Cal suposar que en els inicis, l'activitat càrnia de la Plana de Vic es nodria de les existències de porcs a la comarca. A mesura que creixia el sector i s'afermava la nova activitat càrnia, augmentava també la demanda de carn. Deixant de banda inicialment la major o menor disponibilitat de bestiar porcí a la contrada, la naturalesa del subministrament de la matèria primera era peculiar i convé exposar-la. Com ja s'ha vist, inicialment l'activitat es desenvolupava en la vessant estrictament comercial. No és fins als anys setanta que podem trobar els primers indicis de l'entrada de carns en lloc de l'entrada d'embotits elaborats. Els embotits que inicialment es portaven assecats començaren a arribar crus als assecadors dels comerciants de Vic i, pocs anys més tard, l'activitat vigatana es va començar a nodrir d'una puixant arribada de carns magres.

La producció de llonganisses era, durant el període estudiat, una activitat de temporada. La campanya començava per l'octubre i acabava per l'abril. El fred ha estat tradicionalment un bon aliat de la matança del porc. Evitar les temperatures elevades resultava vital per tal d'assegurar una bona conservació dels aliments. La carn que manufacturaven les empreses d'embotits vigatanes arribava amb portadores. Les portadores eren uns receptacles de fusta amb tapa, nansats, amb una capacitat que rondava els 60 kg de carn de mitjana. La carn arribava en forma de peces: lloms, magres, pernills, etc. Cada empresa disposava, gairebé segur, de marxants que treballaven a comissió cercant la matèria primera.⁵⁷ D'aquesta manera, la indústria dels embotits es podia nodrir de l'oferta de carns nobles que resultava de les matances domiciliàries. El fet resulta interessant en la mesura que l'activitat industrial podia coexistir perfectament en un context d'autoconsum de bestiar. Únicament li calia adquirir aquelles parts del porc que, d'altra banda, assolien un major preu al mercat i que, per tant, el pagès assentia més fàcilment a desfer-se'n.

55. El Sr. Sacco arribà ja l'any 1882 a l'empresa amb l'objectiu de posar en funcionament una línia de producció de mortadelles i altres embotits italians; l'acompanyaven un equip de cinc operaris, tots italians: A. Succi, G. Giovannini, J. Boriolotti, P. Fulgeri i Leonardo Battezzati. Vegeu «La Llangoniça vigatana». *La Veu de Montserrat*, 1883, p. 55.

56. Trobem fotografies a l'Arxiu Comarcal d'Osona de les xeringues i els tambors d'adobar que fabricava la modesta firma Morell.

57. G. de REPARAZ. *La Plana de Vic*, p. 232.

Amb l'arribada del ferrocarril, a partir de 1875, l'abaratiment del transport no solament va representar l'arribada cada cop més important de cereals i farratges, tal com apunta Ponce,⁵⁸ sembla que la carn també arribava amb tren des de diversos punts de Catalunya. Amb les arribades de mercaderies a l'estació de Vic, una documentació que es troba localitzable a l'Arxiu Municipal de la ciutat, es pot arribar a percebre la connexió de l'activitat càrnia vigatana amb la resta de Catalunya. La taula 7 sintetitza les principals arribades de mercaderies relacionades amb el sector a l'estació de Vic. Només inclou les arribades des d'octubre de 1890 fins a març de 1891, els mesos en què es desenvolupava l'activitat càrnia osonenca. Com que la font indica l'estació de procedència de cada enviament, podem percebre fàcilment d'on provenien les principals matèries primeres. La carn i la tripa apareixen entre les mercaderies arribades a l'estació de Vic durant la temporada 1890-1891. El bestiar porcí, quantitativament menys important, també.

TAULA 7.⁵⁹ *Volum i distribució de les arribades de carn, tripa i porcs a l'estació de ferrocarril de Vic (octubre 1890-abril 1891)*

<i>Procedència</i>	<i>Portadores</i>	<i>Magres*</i>	<i>A (%)</i>	<i>Bocois de tripa</i>	<i>B (%)</i>	<i>Porcs</i>	<i>C (%)</i>
Balenya	20	1.000	8			33	44
Barcelona	48	2.400	19	72	96		
Centelles	58	2.900	23				
Figueres	2	100	1				
Girona	10	500	4	1	1		
Granollers-La Garriga	5	250	2			5	7
Mollet	39	1.950	16			4	5
Reus			0	2	3		
Ripoll	9	450	4				
Sils	20	1.000	8				
St. Joan	25	1.250	10			5	7
St. Quirze	12	600	5			27	36
St. Martí						1	1
Comarca	90	4.500	36			60	80
Fora de la comarca	160	8.000	64	75	100	15	20
Total	250	12.500	100	75	100	75	100

Font: CAMINOS DE HIERRO DEL NORTE DE ESPAÑA. «Relación de las expediciones de gran/pequeña velocidad llegadas en el día de la fecha á esta estación de Vich». Lligall «Transport de mercaderies per FFCC, 1890-1891» de l'Arxiu Municipal de Vic. (*) Estimació de les arribades de carn magra (kg)

58. S. PONCE. «Ferrocarri...», p. 141-148.

59. Les dades han estat extretes dels fulls que diàriament omplia el cap d'estació a Vic. Els documents són manuscrits i, per desgràcia, només són disponibles els d'alguns anys entre 1890 i 1920. S'ha optat per la primera temporada disponible perquè resulta, després d'una primera anàlisi, la més versemblant en els continguts. De la temporada 1890-1891, es poden trobar absolutament tots els fulls de cada dia, incloent-hi les arribades per trens d'alta velocitat, una dada que es perd en anys posteriors.

La temporada 1890-1891 arribaren a l'estació de Vic unes 250 portadores de vianda. Aproximant el volum de carn sobre els 50 kg per portadora,⁶⁰ una estimació versemblant, aquest volum de carn arribada a la ciutat s'aproximava als 12.500 kg.⁶¹ La procedència resulta francament interessant; si hom intenta ubicar les localitats sobre la xarxa ferroviària catalana, observarà que l'àrea d'aprovisionament ressegueix la «V» que marquen les línies que connecten Girona i Sant Joan de les Abadesses amb Barcelona. Vic s'arribava a nodrir d'una part de les carns que la Catalunya humida nord-oriental, la Catalunya també ramadera, li podia oferir. La tripa salada és un altre input que ens apareix a les arribades per ferrocarril. La procedència abassegado-rament alta des de Barcelona ens dona novament el perfil de la naturalesa típica d'un bé que, tal com ja s'ha assenyalat, procedia en gran part de l'estranger. La tripa, sobretot nord-americana,⁶² arribava a Vic en ferrocarril des del port de Barcelona.

Durant l'últim decenni del segle XIX i els primers anys del segle XX, l'activitat manufacturera càrnia vigatana prosperà, tal com s'ha vist, en consonància amb la pauta evolutiva del sector a nivell espanyol. L'any 1910, de les tres empreses consignades a la Matrícula Industrial de 1890 ja s'havia passat a les catorze. L'expansió del sector va començar a portar problemes a partir de principis de segle en l'aprovisionament dels magres de porc per a les empreses establertes a la ciutat. L'any 1907, una carta enviada per la firma Robert i Cia a l'Ajuntament ens revela la presència del problema: «Desgraciadamente para nuestro negocio las circunstancias han variado por completo en todos conceptos ya por el aumento en la compra de las carnes de cerdo motivada por esa lucha mezquina de ambición entre individuos de un mismo negocio que en contra de la buena harmonia y con defensa de mutuos intereses tan sólo se ha ido al perjuicio general, esto unido á que cada año se establecen fabricantes nuevos en esta ciudad ha venido la consecuencia natural de que para todos ha disminuido la producción puesto que las mismas carnes han de repartirse entre muchos más.»⁶³

El context de dèficit crònic de carn de porc que va començar a afectar la comarca és una darrera dada que cal tenir en compte. Els preus artificiosament alts del porc determinaren de ben segur una aposta decidida de la ruralia pel bestiar porcí. Els resultats d'aquesta demanda puixant de carn de porc, fruit d'una indústria càrnia vigatana cada cop més arrelada, resulten reveladors en el camp estrictament ramader. Els mapes 2.1 i 2.2 mostren la distribució dels efectius porcins a Catalunya per

60. Es tracta d'una estimació a la baixa, comptant la possibilitat que algunes portadores no arribessin a satisfer la seva capacitat màxima.

61. Tot i tractar-se d'una xifra important, aquests 12.500 quilograms només suposaven un 6,2% de la carn consumida a Vic la temporada 1886-1887. En qualsevol cas, sí que resulta interessant el fet que existís un dèficit de carn a la comarca.

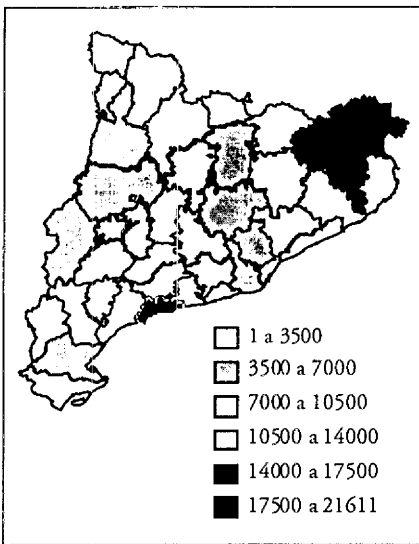
62. G. de REPARAZ. *La Plana de Vic*, p. 234.

63. Carta enviada a l'Ajuntament de Vic el 1907 per l'empresa Robert i Cia. Arxiu Municipal de Vic. Lligall «Consums 1907».

Partits Judicials de l'any 1865 i l'any 1917, respectivament. El Partit Judicial de Vic és, sens dubte, el que es mostrà més dinàmic durant aquest període. Entre 1865 i 1917, el Partit Judicial de Vic, una demarcació que s'aproximava força a l'actual comarca d'Osona, va passar de ser la tretzena demarcació en volum de bestiar porcí a ser-ne la primera. Segons els censos, el Partit Judicial de Vic l'any 1917 havia multiplicat per prop de 5,4 els 11.152 caps de bestiar porcí que tenia l'any 1865.⁶⁴

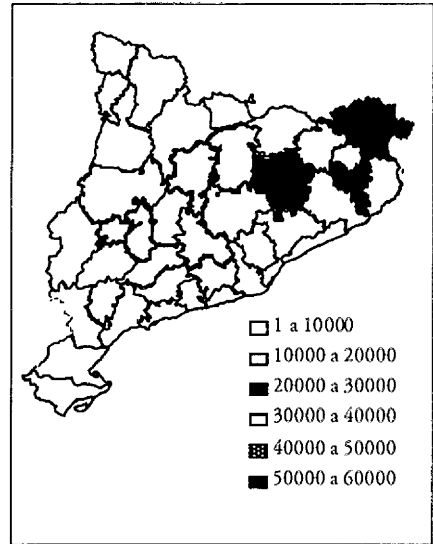
MAPA 2.1.

Caps de porc a Catalunya, 1865



MAPA 2.2.

Caps de porc a Catalunya, 1917



Font: Elaboració pròpia a partir de les dades localitzables a Emili GIRALT. «L'agricultura». Dins: Jordi NADAL (dir.). *Història Econòmica de la Catalunya Contemporània*. Vol. 2. Barcelona: Enciclopèdia Catalana, 1990, p. 121-305.

El fet que siguin els Partits Judicials de Vic i Olot els que sobresurten més l'any 1917 ens indica ja una clara correlació entre desenvolupament industrial i el desenvolupament ramader. Per al cas de Vic, almenys, la demanda industrial de carn de porc fou un factor clau a l'hora de fomentar l'activitat ramadera d'engreix. Sembla clar que si bé la Plana havia encetat ja des de feia temps un procés d'especialització porquina en les fases de cria, pel que fa al negoci de l'engreix, més tardà, cal relacionar el desenvolupament al desplegament industrial carni de la regió.⁶⁵

64. E. GIRALT. «L'agricultura», p. 293-302.

65. Santi Ponce («Transformacions agrícoles...», p. 266-269) ja perfilava aquesta evolució important de l'activitat d'engreix a remolc de la puixant demanda de carn per a la indústria a la

Passats aquests primers decennis de fort desenvolupament del sector, a cavall entre els segles XIX i el XX, els anys vint, especialment la primera meitat del decenni, foren novament anys de fort desenvolupament i de canvis en el sector; durant aquest període aparegueren les primeres societats anònimes del sector a la comarca. A Manlleu, La Piara S.A., llavors Productos Selectos del Cerdo S.A, fou fundada l'any 1923 i produïa ja des de bon principi *patés* enllaunats, uns productes més sofisticats que la tradicional llonganissa. A Balenyà, La Productora Tocinera, S.A., de 1926, i la factoria de la societat Industrias del Cerdo S.A., de 1920, amb fàbriques també a l'Illa de Mallorca i a València, són altres exemples de la nova cara del ram.⁶⁶ La presència de firmes cada cop més capitalitzades ens alerta, doncs, de canvis importants en el sector a partir dels anys vint.

L'any 1891, els informes que acompanyaven el cens pecuari indicaven per a Vic una producció de 300 tones d'embotits i una producció de 350 tones per a les rodalies; tot plegat, unes 650 tones per a la Plana de Vic en conjunt. L'any 1928 la situació, segons Reparaz, ja s'havia invertit. La producció vigatana de llonganisses assolida, els anys vint, les 1.000 tones anuals, mentre que l'activitat de les rodalies suposava només unes 300 tones.⁶⁷ Cal tenir en compte que al llarg de tot el període estudiat estem observant un procés de concentració fabril d'una activitat que tradicionalment ja es desenvolupava en l'àmbit rural. El renom de Vic en el sector, forjat de mica en mica arran del comerç tradicional, ajudà també al fenomen de concentració càrnia a la ciutat. Conèixer el volum del tràfic de llonganisses que no passava per Vic ni era manufacturat en cap nucli fabril ens resulta complicat; per tant, cal suposar que la carn consumida al principi per les empreses vigatanes era una part de la que es manufacturava a la comarca a nivell industrial o domèstic.

La indústria càrnia vigatana prosperà, doncs, fins arribada la Primera Guerra Mundial. El període conjuntural que encetà l'esclat del conflicte bèl·lic mundial tingué efectes importants. Les dades de la Matrícula Industrial (vegeu la taula 8)

comarca. L'arribada del ferrocarril va determinar decididament el viratge del camp osonenc vers l'especialització ramadera. En la mateixa direcció, i complementant-se, és ben segur també que la puixant indústria càrnia va determinar alhora la singular evolució de l'especialització porcina a la comarca.

66. Parlem de societats molt capitalitzades. Així, La Piara, amb amb un capital desemborsat de 621.000 pessetes, era la més petita de totes tres; Industrias del Cerdo S.A., amb un capital de 5.000.000 de pessetes, i La Productora Tocinera, amb 1.050.000 pessetes de capital, superaven la firma manlleuena. Vegeu *Anuario Financiero y de Sociedades Anónimas*, diversos anys.

67. G. de REPARAZ. *La Plana de Vic*, p 232-237. Caldria anar en compte, ja que Reparaz no especifica la procedència de la informació. Si tenim en compte que totes les societats anònimes es localitzaven fora de la ciutat, és probable que la relació que dóna Reparaz no sigui correcta. Tot i que té en compte La Piara de Manlleu, és probable que Reparaz inclogui una de les dues societats anònimes de Balenyà entre les empreses vigatanes.

TAULA 8. *Empreses vigatanes del sector carni que cotitzaven en concepte de matricula industrial*

ANY 1891			
<i>Contribuent</i>	<i>Objecte</i>	<i>Quota</i>	<i>Adreça</i>
Robert, Fco.	Fca conservas alimentícias	759,45	
Riera Font, José	Fca conservas alimentícias	566,05	
Pondevida Llanas Luciano	Fca conservas alimentícias	121,05	
ANY 1901			
Marnet y Herrero	Fabrica de embutidos de todas clases	486,07	C. Monserrat, 1
Riera Font, Hros de José	Fabrica de embutidos de todas clases	486,07	P. Màrtirs, 43
Sendra y Cia, José	Fabrica de embutidos de todas clases	486,07	R. Moncada, 2
Cañellas y Pompidó	Fabrica de embutidos de todas clases	486,07	C. Nord
Torra Palou, Joan	Fabrica de embutidos de todas clases	486,07	Arrabal-Carril
Robert y Cia	Fabrica de embutidos de todas clases	486,07	Id.
ANY 1910			
Marnet y Herrero	Fcas de embutidos de todas clases	486,05	C. Monserrat, 1
Riera Font, I Iros de José	Fcas de embutidos de todas clases	486,05	P. Martirs, 4
José Sendra y Cia	Fcas de embutidos de todas clases	486,05	P. Moncada, 11
Cañellas y Pompidó	Fcas de embutidos de todas clases	486,05	C. Norte
Torras Palou, Joan	Fcas de embutidos de todas clases	486,05	Arrabal-Carril
Robert y Cia	Fcas de embutidos de todas clases	486,05	Arrabal-Carril
Riera Ordeix, Fco.	Fcas de embutidos de todas clases	486,05	C. Pla de Balaña, 9
Riera, Joan Miquel	Fcas de embutidos de todas clases	486,05	Carretera de Gironella
Fusté, Miquel	Fcas de embutidos de todas clases	486,05	C. Gurb
Cunill Fontfreda, Fco.	Fcas de embutidos de todas clases	486,05	C. Cerrajeros, 1
Grané Murlá, Albert	Fcas de embutidos de todas clases	486,05	P. Garzas, 2
Romco Mas Fco.	Fcas de embutidos de todas clases	486,05	P. Pescaderia, 4
Teresa Boxeda Mauri	Fcas de embutidos de todas clases	486,05	C. Nou, 61
Abel Bonfill Pedro	Id. Conservas alimentícias	521,84	Camf Gurb

ANY 1917

<i>Contribuent</i>	<i>Objecte</i>	<i>Quota</i>	<i>Adreça</i>
Marnet y Herrero	Fca embutidos	564,77	Montserrat, 1
Riera Font, Hros de José	Fca embutidos	564,77	Màrtirs, 43
José sendra y cia	Fca embutidos	564,77	R. Mercadal, 11
Cañellas y Pompido	Fca embutidos	564,77	C. Nord, 11
Torras Palou, Joan	Fca embutidos	564,77	Afuera S. Juan
Robert y Cia	Fca embutidos	564,77	Afuera S. Juan
Riera Ordeix, Fco.	Fca embutidos	564,77	Plà Balañà, 1
Riera Joan, Miquel	Fca embutidos	564,77	Cra, Gironella
Cunill Fontfreda, Fco.	Fca embutidos	564,77	Cerrajeros, 1

Font: Registre de la Contribució Industrial i de Comerç, Vic. A.M.V., lligalls «Matrícules Industrials» als anys referits.

així com les de consums (taula 5, gràfic 2) mostren una certa caiguda de l'activitat i del nombre d'empreses durant aquest període, especialment a partir de 1916. A partir de 1920, el panorama carni osonenc varià ostensiblement. L'aparició de les primeres societats anònimes al sector, a principis dels anys vint, perfila una segona etapa d'expansió del ram a la comarca. A finals de la dècada, però, el sector va entrar en crisi. Reparaz ens sintetitzava bé l'evolució: «Actualment la indústria de llonganisses travessa una crisi; aquesta, però, no és molt considerable. La seva millor època foren els anys 1920 a 1922, els primers de la post-guerra, en què va circular molt diners a la comarca. I no oblidem que la llonganissa és fins a cert punt un bé de luxe.»⁶⁸

Unes darreres consideracions sobre l'abast de l'especialització càrnia osonenca

A la segona meitat dels anys vint, la indústria càrnia ocupava ja unes 600 persones només a Vic. Moltes eren dones que compaginaven el treball de temporada a la ciutat amb el treball agrícola. Els sous oscil·laven, a finals dels anys vint, entre les 20-25 pessetes per setmana de les ajudantes i les que lligaven, i les 50 pessetes per setmana dels homes i dones que embotien.⁶⁹ La major part de l'activitat càrnia es desenvolupava a poblacions com ara Vic (una producció de 1.000 tones anuals sobre les 1.300 comarcals), Santa Eulàlia de Riuprimer, Tona, Balenyà i Sant Pere de Torelló,⁷⁰ poblacions on el desenvolupament de l'activitat tèxtil entrà en crisi a partir dels anys quaranta del segle XIX, quan la incapacitat per aprofitar l'energia hidràulica els passà factura.⁷¹ Certament, empreses com les del Sr. Fiter, a Sant Pere de Torelló, o la del Sr. Ripoll, a Centelles, així com la forta especialització al voltant de Balenyà indiquen una localització de l'activitat que s'allunya dels centres tèxtils de la comarca. A Manlleu, població típicament tèxtil, hi trobem ja des de 1923 la fàbrica d'embotits i derivats carnis de la societat Productos Selectos del Cerdo, S. A., actualment La Piara, S.A. La iniciativa manlleuena, però, s'emmarcà enmig d'un procés de diversificació industrial que, com a bona part de Catalunya, arrencà amb força des de principis de segle. El tèxtil, tot i mantenir l'hegemonia, començava a deixar de tenir el monopoli.

Inevitablement, sembla obligat relacionar la distribució de l'activitat càrnia amb la redistribució industrial que pateixen els municipis des de mitjan segle XIX. Sem-

68. *Ibidem*, p. 236.

69. *Ibidem*, p. 237.

70. *Ibidem*, p. 232-237.

71. Vegeu J. ALBAREDA. *La industrialització a la Plana de Vic*. Vic: Patronat d'Estudis Ausonencs, 1981.

bla, doncs, com si el cost d'oportunitat pel que fa al proveïment de mà d'obra estigués relacionat amb la localització comarcal de l'activitat.⁷² Un factor, però, que cal tenir present és la baixa intensitat en l'ús d'energia que llavors tenia la indústria càrnia (vegeu la taula 5, gràfic 2). Durant el període que estem considerant, les adoberies de la ciutat de Vic donaven feina només a uns 100 o 120 treballadors; les fàbriques d'embotits, tal com dèiem, a uns 600; malgrat el caràcter marcadament estacional, només treballaven d'octubre a març, la riquesa que aportaven a la ciutat aquestes darreres resultava clarament manifesta. El volum de negoci de l'activitat llonganissera vigatana pujava a uns 13 milions de pessetes anuals; el de tota la comarca, confiant en les xifres de Reparaz, als 16,9 milions.⁷³ Sembla clar que durant l'etapa estudiada es va començar a consolidar decididament una alternativa a l'activitat tèxtil majoritària fins llavors a la comarca, ràpidament adoptada en aquells indrets allunyats de les potencialment productives aigües del riu Ter.

Conclusions

El ram manufacturer carni, entès com a activitat desenvolupada fabrilmnt, és relativament modern. A partir dels anys noranta del segle XIX el sector es desenvolupà amb força arreu d'Espanya. Al marge de l'evolució de la renda per càpita espanyola, que determina alhora l'evolució de la demanda domèstica d'aquest tipus de productes alimentaris d'elasticitat renda relativament elevada, durant la darrera dècada del segle trobem un esdeveniment que condicionà fortament l'evolució del sector. L'any 1891, la reforma aranzelària practicada a Espanya modificà ostensiblement les condicions de competència a nivell domèstic. Tanmateix, Catalunya ens apareix abans del viratge proteccionista de principis dels noranta com un nucli destacat en el context espanyol del ram manufacturer carni. De les empreses ubicades a Catalunya, la major concentració càrnia s'ubicava ja des de bon principi a la Plana de Vic.

L'activitat productora d'embotits, una part del ram manufacturer carni, s'havia desenvolupat inicialment sobre la base d'una forta tradició exportadora. Amb la

72. Els salaris eren un xic més alts en el tèxtil, però el treball no és comparable, ja que la demanda de mà d'obra per part del sector tèxtil era molt més estable durant l'any, no era de temporada. En referència als salaris del tèxtil a Osona, vegeu J. MORERA (coord.). *Borgonya: una colònia industrial del Ter*. Vic: Eumo Editorial, 1996.

73. G. de REPARAZ. *La Plana de Vic*, p. 232-37. Reparaz dona un preu per la llonganissa d'entre 11 i 15 pessetes el quilogram, segons la qualitat del producte. Fent servir la mitjana de 13 pessetes el quilo i emprant l'aproximació de 1.000 tones de llonganisses a l'any que ens dona el mateix Reparaz, hem aproximat el valor de la producció. Les dades sobre obrers del ram de la pell, ens les dona també Reparaz.

pèrdua de les darreres colònies a partir de 1898, les exportacions de derivats carnis caigueren ostensiblement. La recuperació del muntant de les exportacions de finals del segle XIX no es féu efectiva fins després de la Primera Guerra Mundial. Entrentant, la davallada de les exportacions, unida a la dinàmica expansió del sector durant aquest període, induïx a pensar que el fort desenvolupament del sector es va produir gràcies, sobretot, a l'augment de la demanda domèstica del producte; una demanda apartada artificialment de la concurrència internacional.

A Vic, una ciutat altament especialitzada i amb un pes rellevant dins del sector espanyol i català de l'època, el desenvolupament carni es mostrà molt lligat a les influències del mercat de Barcelona. Malgrat la mencionada modernitat de l'activitat fabril càrnia, la forta especialització osonenca resultaria un fet inexplicable si no es té en compte la llarga trajectòria històrica que portà a la ciutat les primeres fàbriques de llonganissa. En el decurs de la segona meitat del segle XIX, la llonganissa de Vic es percep en tot moment com un producte amb gran acceptació als mercats extracomarcals. L'activitat purament comercial desenvolupada a Vic entorn de la llonganissa a mitjan segle indica ja unes arrels molt més profundes del ram que ajuden a interpretar el renom que adquirí progressivament el producte vigatà. Al llarg de la segona meitat del segle XIX el comerç inicial de llonganisses va anar virant cada cop més cap a formes més integrades de control de l'activitat. La fase d'assecamment fou la primera de passar sota control estricte dels majoristes. Poc temps més tard, els llonganissaires començaven a controlar la totalitat del procés de producció. Ens trobem ja davant de la incipient activitat fabril càrnia. El procés descrit, malgrat les imprecisions, es localitza entre la dècada dels anys setanta i finals dels seixanta. A principis dels vuitanta, amb l'empresa Torra San i Cia., propulsada ja pel vapor, el procés de gènesi fabril del sector es pot donar ja per acabat.

Tot sembla indicar que l'arribada del ferrocarril, l'any 1875, va condicionar fortament les possibilitats d'auge del sector osonenc. Al marge de les virtuts que tingué el ferrocarril a l'hora de fomentar una reorientació de la producció rural de la Plana, l'arribada del nou mitjà de transport a Vic va suposar també un benefici molt més directe en les possibilitats de subministrament de carn a l'activitat fabril de la ciutat. Una anàlisi de les arribades de portadores de carn a l'estació de Vic ens mostra la forta interconnexió del nucli carni vigatà amb la resta de la Catalunya humida, també ramadera, a través de les estacions de les línies de Girona i Sant Joan de les Abadesses, ambdues de construcció tardana en el context ferroviari català del segle XIX. El dèficit crònic de vianda de la Plana resulta també un factor a tenir en compte si hom pretén valorar la trajectòria del camp osonenc durant el mateix període. Sens dubte el fenomen és el factor explicatiu de la gens arbitrària orientació porcina de la comarca.

El creixement de l'activitat càrnia a la Plana de Vic es traduí en l'aparició d'una nova alternativa fabril al tèxtil, a la pell o fins i tot a la torneria, activitat important a

la vall del Ges. Durant el desenvolupament previ als anys vint, hom pot percebre fàcilment la interessant localització que pren l'activitat a la comarca. Fou als nuclis urbans, on el tèxtil no s'havia pogut desenvolupar per manca d'aigua, on el ram mostrà una major implantació als inicis. En la línia del ram de la pell, l'activitat càrnia resulta una opció poc intensiva en l'ús d'energia, i tanmateix lucrativa en la mesura que la demanda del producte s'anava expandint. Sembla que l'activitat càrnia fou una bona opció allí on la manca d'aigua no aconsellava la presència d'una indústria energèticament més intensiva. Els anys vint, malgrat no entrar en l'acotació temporal prevista per l'estudi, trencaran per primer cop amb aquesta primera fase de creixement fabril carni a la comarca. Les primeres societats anònimes al sector són el reflex d'una transformació més profunda en la manera d'entendre i desenvolupar l'activitat. Al marge de les transformacions posteriors, incloent-hi el fort desenvolupament del ram a partir dels anys seixanta de segle XX, les bases del districte industrial carni vigatà ja s'havien afermat abans de la Primera Guerra Mundial.

Bibliografia

ALBAREDA, J. (1981). *La industrialització a la Plana de Vic*. Vic: Patronat d'Estudis Ausonencs.

CABANA, F. (1992). *Fàbriques i empresaris*. Barcelona: Enciclopèdia Catalana.

CARMONA BADÍA, J. (1994). «Recursos, organización y tecnología en el crecimiento de la industria española de conservas de pescado, 1900-1936». Dins: J. NADAL; J. CATALÁN (ed.). *La cara oculta de la industrialización española. La modernización de los sectores no líderes (siglos XIX y XX)*. Madrid: Alianza Editorial, p. 127-162.

ESPLUGA, X. (1998). «Trajectòries locals d'industrialització. Aproximació a la història industrial de Girona, Olot, Berga i Manresa». Projecte de Tesi. Universitat de Barcelona

GALLEGO MARTÍNEZ, D. (1999). «De los limitados efectos de la política arancelaria sobre las orientaciones productivas del sector agrario español (1869-1914)». Dins: *La política monetaria y las fluctuaciones de la economía española en el siglo XIX*. Trobada d'Història Econòmica en homenatge a Joan Sardà. Barcelona: Universitat de Barcelona

GALLEGO MARTÍNEZ, D.; PINILLA NAVARRO, V. (1996). «Del librecambio matizado al proteccionismo selectivo: el comercio exterior de productos agrarios y alimentos en España entre 1849 y 1935». *Revista de Historia Económica*, Any XIV, núm. 2 (primavera-estiu), p. 371-420.

GALLEGO MARTÍNEZ, D.; PINILLA NAVARRO, V. (1996). «Del librecambio matizado al proteccionismo selectivo: el comercio exterior de productos agrarios y ali-

mentos en España (Segunda Parte. Apéndice)». *Revista de Historia Económica*, Any XIV, núm. 3 (tardor-hivern), p. 619-139.

GARCÍA, F. (1998). *La ganadería en Cataluña*. Lleida: Milenio.

GARRABOU, R.; PUJOL, J. (1987). «El canvi agrari a la Catalunya del segle XIX». *Recerques*, núm. 19, p. 35-83.

GARRABOU, R.; SANZ, J. (1985). «Introducción: La agricultura española durante el siglo XIX. ¿Inmovilismo o cambio?». Dins: GARRABOU, R.; SANZ, J. (ed.). *Historia agraria de la España contemporánea*. Vol. 2: *Expansión y crisis (1850-1900)*. Barcelona: Crítica, p. 7-192.

GARRABOU, R. [et al.] (1995). «Potencialidad productiva y rendimientos cereálcolos en la agricultura catalana contemporánea (1820-1935)». *Noticario de Historia Agraria*, núm. 10, p. 89-130.

GARRABOU, R.; TELLO, F.; ROCA, A. (1999). «Preus del blat i salaris agrícoles a Catalunya». Dins: CARRERAS, A. [et al.] (ed.); GUTIÉRREZ, M. (coord.). *Doctor Jordi Nadal: La industrialització i el desenvolupament econòmic d'Espanya*. Barcelona: Universitat de Barcelona, p. 422-460. (Homenatges)

GEHR (1991). *Estadísticas históricas de la producción agraria española, 1859-1935*. Madrid: MAPA, Secretaría General Técnica.

GIRALT, E. (1990). «L'agricultura». Dins: J. NADAL (dir.). *Història Econòmica de la Catalunya Contemporània*. Vol. 2. Barcelona: Enciclopèdia Catalana, p. 121-305.

JUNYENT, E. (1976). *La ciutat de Vic i la seva història*. Barcelona: Curial.

KRUGMAN, P. (1992). *Geografía y Comercio*. Barcelona: Bosch.

MARTÍNEZ CARRIÓN, J. M. (1989). «De la industria de conservas vegetales en España, 1850-1935». *Revista de Historia Económica*, any VII, núm. 3, p. 619-649.

MARTÍNEZ CARRIÓN, J. M. (1991). *La ganadería en la economía murciana contemporánea 1860-1936*. Múrcia: Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Región de Murcia.

MARTÍNEZ CARRIÓN, J. M. (1998). «Agricultores e industriales en el negocio del pimentón, 1840-1935». Documento de trabajo nº 27. Múrcia: Universidad de Murcia. Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales: Cajamurcia.

MARTÍNEZ CARRIÓN, J. M. (1999). «Agricultores e industriales en el negocio del pimentón, 1830-1935». *Revista de Historia Económica*, any XVII, núm. 1 (hivern), p. 149-186.

NADAL, J. (1975). *El fracaso de la revolución industrial en España, 1814-1913*. Barcelona: Ariel.

NADAL, J. (1990). «La industria fabril española en 1900. Una aproximación». Dins: J. NADAL; A. CARRERAS (comp.). *La economía española en el siglo XX. Una perspectiva histórica*. Barcelona: Ariel, p. 23-61.

NADAL, J.; MALUQUER, J. (1985). *Catalunya la fàbrica d'Espanya. Un segle d'Industrialització catalana, 1836-1935*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona.

PASCUAL, P. (1990). *Agricultura i industrialització a la Catalunya del segle XIX*. Barcelona: Crítica.

PERREN, R. (1975). «The meat and livestock trade in Britain, 1850-1870». *The Economic History Review*, 2ª ser. Vol. XXVIII, núm. 3, p. 388-400.

PLADEVALL, A.; SIMON, A. (1986). *Guerra i vida pagesa a la Catalunya del segle XVII, segons el diari de Joan Guàrdia, pagès de l'Esquirol, i altres testimonis d'Osona*. Barcelona: Curial.

PONCE, S. (1992). «Ferrocarril, agricultura i mercat. Els efectes del transport ferroviari a l'economia d'Osona (1875-1924)». *Estudis d'Història Agrària*, núm. 9, p. 127-153.

PONCE, S. (1995). «Transformacions agrícoles i canvi social a la Catalunya rural. El cas de la comarca d'Osona, 1850-1930». [Tesi Doctoral]. Barcelona: Universitat de Barcelona.

PONCE, S. (1999). *Transformacions agrícoles i canvi social a la comarca d'Osona. Segles XVIII-XX*. Vic: Eumo Editorial.

PUJOL ANDREU, J. (1998). «Los límites ecológicos del crecimiento agrario español entre 1850 y 1935; nuevos elementos para el debate». *Revista de Historia Económica*, any XVI, núm. 3 (tardor-hivern), p. 645-675.

PUJOL, J. (1985). «Les transformacions del sector agrari català entre la crisi finisecular i la Guerra Civil». [Tesi doctoral]. Bellaterra: Universitat Autònoma de Barcelona.

PUJOL, J. (1999). «Especialització i canvi tècnic en l'expansió del sector ramader català entre 1880 i 1936». *Recerques*, núm. 37, p. 31-56.

REPARAZ, G. de (1928). *La Plana de Vic*. [Edició facsímil, Vic: Eumo Editorial, 1982].

SALARICH, J. (1857). *Censo de Vich*. Barcelona: Impremta de Joaquim Bosch.

SALARICH, J. (1870). *El Salchichón de Vich*. Vic: Círcol literari de Vic.

SALARICH, J. (1877). *El cultivo alterno*. Vic: Círculo Literario de Vich.

SIMPSON, J. (1989). «La producción agraria y el consumo español en el siglo XIX». *Revista de Historia Económica*, any VII, núm. 2, p. 355-388.

SIMPSON, J. (1994). «La producción y la productividad agraria españolas, 1890-1936». *Revista de Historia Económica*, any XII, núm. 1 (hivern), p. 43-85.

SIMPSON, J. (1995). *La agricultura española, 1765-1965. La larga siesta*. Barcelona: Crítica.

SIMPSON, J. (1999). «La crisis agraria de finales de siglo XIX: una reconsideración». Dins: *La política monetaria y las fluctuaciones de la economía española en el siglo XIX*. Trobada d'Història Econòmica en homenatge a Joan Sardà. Universitat de Barcelona.

SUDRIÀ, C. (1977). «Aspectes de l'agricultura a la comarca de Vic al s. XVIII». [Tesi de Llicenciatura]. Bellaterra: Universitat Autònoma de Barcelona.

TRACY, M. (1989). *Government and Agriculture in Western Europe, 1880-1988*. Londres: Harvester Wheatsheaf.

VIDAL i BENDITO, T. (1979). «Èxode rural i problemàtica demoespacial a Catalunya (1860-1970)». *Estudis d'Història Agrària*, núm. 2, p. 193-207.

VILAR, P. (1977). *Catalunya dins l'Espanya moderna*. Barcelona: Curial.

WILLIAMSON, O. (1986). *Economic Organization: Firms, Market, and Policy Control*. Brighton, Sussex: Wheatsheaf Books.

YEAGER, M. (1981). *Competition and Regulation: The Development of Oligopoly in the Meat Packing Industry*. Greenwich, Connecticut: Jay Press Inc.