

# El pa nostre, de cada dia...

## Del primer pa, al pa dels pobres

Des de fa uns 8.000 anys que es té constància, gràcies als estudis arqueològics, que els humans hem transformat cereals en farina i farina en pa; és clar que no es tractava d'un pa com el que avui mengem sinó una massa cuïta, sense fermentar, una mena de galeta, que va succeir al consum inicial que era menjar gra torrat. Aquest fet, el de menjar pa de farina de cereal, transcendental per a la història de la humanitat, va succeir per primera vegada a la regió del Creixent Fèrtil, entre els rius Tigris i Eufrates i la Mediterrània, on els cereals i les lleguminoses silvestres creixien amb abundància.

L'observació continuada del cicle dels cereals i les lleguminoses va fer adonar als humans de les moltes possibilitats d'obtenir aliments a partir de desenvolupar les tècniques agrícoles. La revolució neolítica va fer un pas endavant espectacular a Egipte i Mesopotàmia, quan a l'entorn de l'any 4000 aC, quan els pagesos d'aquestes valls van augmentar la producció gràcies a la introducció de sofisticades tècniques de regadiu. La invenció del procés de fermentació del pa s'atribueix, justament, als egipcis cap al 2600 aC. Tot i que fou aquí on van aparèixer els oficis relacionats amb el procés de conservació i elaboració d'aliments (salaó de peix, la producció de begudes alcohòliques com cervesa i vi, la producció d'oli d'oliva i de sèsam per al consum humà i per a la il·luminació dels temples i habitatges, i la torrefacció de cereals), l'aparició dels oficis de forners i flequers sembla que va haver d'esperar molts segles, fins a l'ar-

ribada de la civilització romana. Per això, la tasca de moldre el blat i de fer el pa va ser, durant molts anys, una tasca domèstica en mans de les dones pageses.

Fou a les ciutats de la baixa edat mitjana on es va generalitzar el costum d'anar a pastar i coure el pa en forns col·lectius regulats per ordinacions, amb l'objectiu d'evitar frau, el més freqüent dels quals era la barreja de cereals amb altres productes. El pa blanc era el més valorat i el més car, mentre que el pa d'ordi i el de mill eren considerats pa dels pobres; en temps difícils, de misèria i de guerres, encara hi havia un pa més pobre, el mestall, fet amb la barreja de diferents cereals als quals fins hi tot s'hi afegien seradures! La documentació informa de diferents tipus de pans segons les formes i el procés de cocció: les fogasses (pa rodó i pla), pa prim, bescuit (cuit dues vegades i que era el pa dels mariners i dels soldats), o per exemple, pa moflet, molt poc cuit. Només les cases més riques de les ciutats disposaven de forn i, seguint la tradició mil·lenària dels nuclis urbans tenien forns públics on la resta d'habitants hi podien coure el pa, i fleques on el venien. A pagès, el forn no fou mai un luxe, sinó una peça essencial de totes les llars.

El pa no era un aliment complementari com el considerem ara, sinó un aliment central, present a totes les taules i es menjava amb alguna cosa d'acompanyament—pa i *companatge*—com el formatge, la ceba o la cansalada. Amb tot, els cereals es consumien també d'altres maneres: barrejats amb la sopa per tal s'espessir el brou, en forma de sèmols o pastes, sobretot fideus que des



Repartiment del pa dels pobres davant l'església de Sant Francesc (Berga).

COL·LECCIÓ J. CARRERAS

del s. XVII foren molt populars. Una altra manera de menjar cereals fou, a partir del s. XVIII, la pasta de macarrons, que es van convertir en un plat de luxe. Amb tot, no podem oblidar que el pa és el pa, i per tant sinònim de menjar i d'aliment (1). Joan Amades, a la seva *Història i llegendes de Barcelona*, explica que a la Barcelona de finals del XVIII i començaments del XIX, quan es va començar a generalitzar el consum de la patata, ho va fer entre les classes populars i se l'anomenava, *el pa dels pobres*.

La història del pa està íntimament lligada a la història de la humanitat i només cal recordar la

gran quantitat de guerres que s'han fet per aconseguir territoris estratègics, bona part dels quals eren terres de conreu. La història del pa també està relacionada directament amb la història de les religions, especialment a la religió cristiana que neix en el si de la civilització romana, cerealista i expansionista per excel·lència. La relació és tal que, passats mil anys del naixement del cristianisme, el pretext per a justificar el Cisma entre l'Església d'Orient i la de Roma fou l'ús de pa àzim—sense sal—per a la confecció de les hòsties, altrament dites *pa d'àngel*.

I també recordar un altre pa important en les cultures cristianes occidentals, el *pa dels pobres*, relacionat directament amb els Franciscans i amb la figura de Sant Antoni de Pàdua, la festa del

qual se celebra el 13 de juny. Des de l'any 1619 es varen fer molt populars els 13 dimarts de Sant Antoni i l'anomenat *pa dels pobres*, que consistia en una almoïna de pa en record d'un miracle. Aquest costum, el de donar el pa s'escampà arreu al s. XIX de la mà de Louise Bouffier de Tolon (2).

Fins al triomf de la revolució industrial, i més concretament de la revolució agrícola, la història està plena de crisis de subsistències que arriben a punts culminants en els anomenats *rebomboris del pa*. L'últim d'aquests esclats de violència popular abans de l'arribada de la industrialització es va viure a Barcelona, també a Vic i a Mataró, l'any 1789 –l'any de la Revolució Francesa–; tot i que va impressionar molt els catalans d'aquells temps, Josep Fontana (3) considera que fou un de tants aldarulls de subsistències, com els que es produïen amb freqüència arreu d'Europa des de feia segles. Però la fam, la manca, en definitiva, de cereals, ha marcat també la història recent, de la mà de les guerres i de les postguerres.

### Del blat a la farina: el procés tradicional de la mòlta i la feina dels moliners

Cap al 8000 aC, els cereals es van començar a consumir en forma de farina gràcies a l'ús d'una de les primeres eines-màquina inventada pels humans: *el molí de mà*, al qual seguí, a partir del 3000 aC, el molí rotatori, que no és res més que una de les moltes aplicacions del gran invent de la roda, i que amb petites variants es va mantenir invariable fins a la invenció del molí de cilindres a mitjan s. XIX. Foren els egipcis i els mesopotàmics els que van perfeccionar aquest elemental enginy augmentant-ne les dimensions i aprofitant l'energia de sang; els nous molins, de *jumentària*, assoliren un nivell alt de desenvolupament a l'època romana que fou també quan es començaren a construir els *molins hidràulics o d'aigua*, que es van escampar arreu de l'Europa medieval cristiana i musulmana. A les zones on el vent bufava i bufa amb força i regularitat, optaren pels molins de vent.



**Pa de blat de l'edat del bronze, trobat al poble lacustre de Corcelletes (Suïssa) i que es va fabricar a l'entorn de l'any 1000 aC. Tot i la seva antiguitat es conserva intacte.** ARXIU ARB

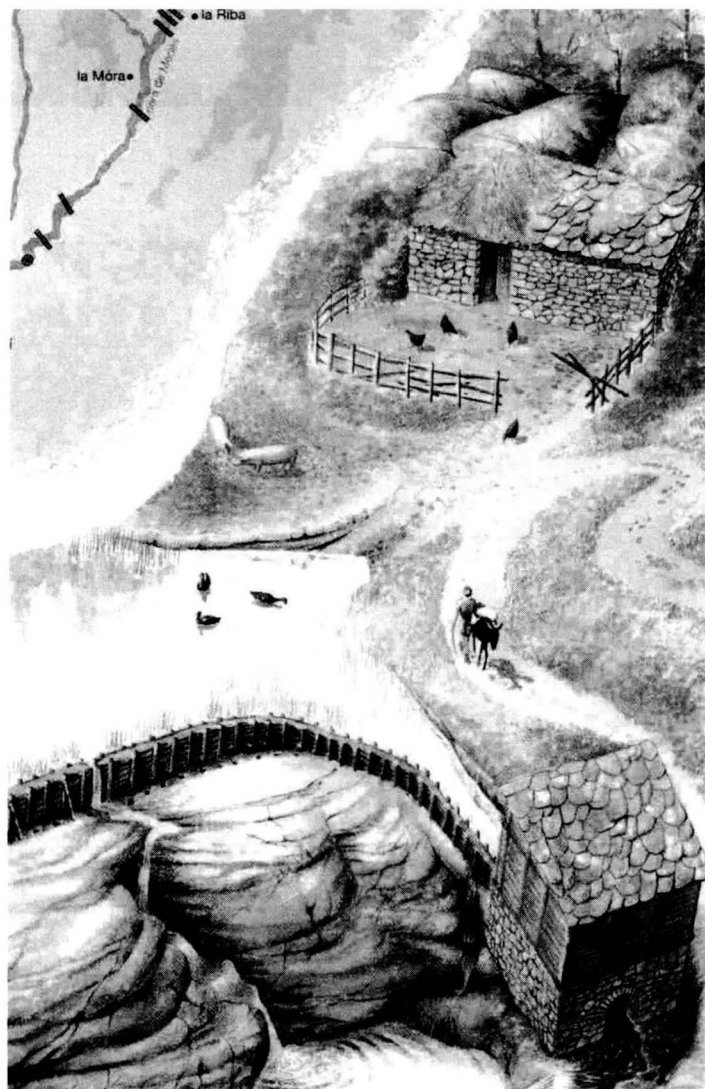
Pel que fa a Catalunya i al Berguedà, l'estudi i el coneixement dels molins fariners fa anys que ha demostrat la importància d'aquesta activitat i la gran quantitat de molins hidràulics que es van construir, des de l'època medieval fins al s. XVIII. Aquesta mateixa revista ha publicat molts articles sobre el tema, que també ha estat objecte d'estudi i publicació en la col·lecció els Llibres de l'Àmbit (4).

### Pa per a una societat industrial

Els canvis tecnològics que fan possible el pas dels molins tradicionals a les modernes farineres es produeixen a començaments del s. XIX, i són conseqüència directa de la urgent necessitat d'obtenir grans quantitats de farina per fer pa i, per tant, aliment bàsic per a la població urbana que no parava de créixer des de mitjan s. XVIII, quan neix a Anglaterra, la Revolució Industrial.

Il·lustració 4: Dibuix de Jordi Ballonga que mostra un seguit de molins de pedra moguts per la força d'una màquina de vapor.

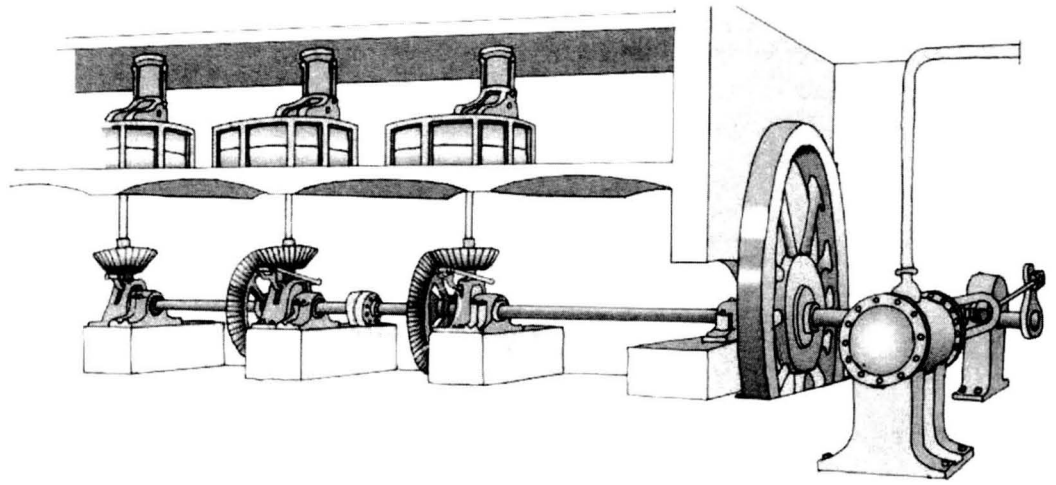
Els molins hidràulics només podien moldre uns tres mesos l'any de manera contínua, i la resta de l'any en funció de la capacitat d'emmagatzematge de la bassa; la societat industrial, que generava grans concentracions urbanes i un espectacular creixement demogràfic, no podia dependre de la mòlta tradicional, perquè el pa era un producte bàsic per apaivagar la fam física i la fam revolucionària. Conscients de l'important negoci que comportava la producció de pa, l'any 1856 els germans Couzinet, de probable origen francès, constituïren, amb disset socis més, *la Industrial Harinera Barcelonesa*, la primera i més moderna farinera de tot Espanya, que disposava de 24 parells de moles mogudes per una màquina de vapor de 250 CV. Aquesta gran farinera es va construir a la Sagrera, és a dir a l'últim tram de la l'anomenada carretera de Ribes, abans d'entrar al terme municipal de Sant Andreu, i al peu de la línia fèrria que s'estava construint i que havia d'unir Barcelona –tot passant per Lleida, Saragossa i Osca– amb les comarques bladeres de la Segarra,



**Esquema d'un molí hidràulic medieval de la riera de Merlès. El molí hidràulic per a moldre el gra, substituït del molí de sang que era mogut per esclaus o animals, va representar un dels desenvolupaments tecnològics més importants de l'edat mitjana. Es va convertir en un element quotidià en les comunitats pageses de l'alta edat mitjana i es va construir al peu de rius, rieres i torrents de tota l'Europa cristiana. Pel que fa al Berguedà, la riera de Merlès és un dels cursos fluvials on hi ha més restes arqueològiques i documentals de la seva existència. Aquest excel·lent dibuix hipotètic il·lustra molt bé l'estructura d'un petit molí altmedieval amb tots els seus elements: el casal moliner, el molí, la resclosa i la peixera. L'acompanya un dibuix de les parts del molí i un mapa de localització dels molins fariners de la riera de Merlès.**

ATLES D'HISTÒRIA DE CATALUNYA

Aquest dibuix de Jordi Ballonga mostra un seguit de molins de pedra moguts per la força d'una màquina de vapor. Aquests molins fariners, que foren els primers que es van fer servir amb l'energia produïda per una màquina de vapor, es coneixien també amb el nom de "molins de foc". En llocs on mancava el carbó era més fàcil fer-los funcionar amb un altre tipus d'energia, com per exemple l'energia hidràulica; aquest és el cas del molí de les Flors de Saldes.



l'Urgell, el Segrià i la Llitera, el Somontano i els Monegros (5).

### Les modernes farineres

A partir de 1881 s'instal·laren a Espanya les primeres farineres modernes, és a dir, amb molins de cilindres, sistema desenvolupat a l'imperi austrohongarès des de l'any 1837; foren l'empresa *Villarroya y Castellano*, prop de Saragossa el 1881, la *Harinera Balear* de Palma de Mallorca i *Parera i Guardiola* de Sant Martí de Provençals l'any 1882 (6). Per què fou tan important el procediment austrohongarès? Perquè es tracta d'un procediment de neteja, condicionament, mòlta i ensacada de la farina totalment industrial capaç de produir grans quantitats de farina. En què consisteix aquest sistema? Doncs a separar la despulla—el conjunt de cales de la coberta protectora del blat— i esmicolar les sèmols de forma gradual i classificar-les per mides, en els *plansichters* i per pesos en els *sassor*.

Quins canvis va introduir el sistema de la mòlta austrohongarès respecte als tradicionals molins fariners? El primer canvi és que va permetre obtenir grans quantitats de farines més fines, refinades i blanques, de més qualitat, que permetien fabricar pa més blanc, digerible, i amb la crosta més fina; també van rebaixar els costos de producció, consumien poca energia i ocupaven poc espai urbà. Però les farineres havien de treballar amb grans quantitats de blat a preu barat i situar-se en llocs estratègicament ben comunicats (ports, carreteres, xarxa ferroviària) i/o prop del mercat consumidor (7).

Per tant, durant molts anys les grans farineres es van instal·lar en zones urbanes o en importants zones productores de blat; a les zones rurals van funcionar encara molts anys els vells molins hidràulics; Nadal i Maluquer (8) han explicat bé la importància dels molins fariners en una societat rural com ho era l'espanyola, i per tant la catalana, a mitjan s. XIX.:

*"Aquestes instal·lacions gairebé tan disperses com el poblament mateix, es limitaven a moldre els grans, i deixaven per a les fàbriques pròpiament dites la feina de cerndre i classificar les farines... la mòlta era una activitat present a tot arreu, quasi sempre discontinua i organitzada per empreses minúscules al servei de petites comunitats de veïns i, a voltes, simplement de clans familiars. En conjunt el sector actuava al marge de les lleis del mercat, de la competència i del benefici, i es reduïa a satisfer la més peremptòria de les necessitats humanes: transformar en aliment—l'aliment de base— el blat i els altres cereals inferiors".*

### Les primeres farineres modernes a Catalunya

Al port de Barcelona arribaven cereals de Filipines, Puerto Rico, Cuba, i a partir de la segona meitat del s. XIX, arran de la liberalització del comerç mundial de cereals, dels Estats Units, Canadà, Argentina i Rússia i de diferents punts de la península Ibèrica. Barcelona i sobretot Sant Martí de Provençals, aleshores municipi independent, es van convertir en importants centres de negoci del blat i d'una indústria mecànica auxiliar de construcció i manteniment de molins.

D'entre les farineres més importants destaca *Parera i Guardiola*, que el 1882 incorporà les noves màquines austrohongareses que molien 1.499 faneques (77.700 litres) de gra per dia. A partir d'aleshores el canvi fou extraordinari: el 1904 totes les farineres de Sant Martí s'havien modernitzat i produïen entre 500.000 i 600.000 quilos de farina diaris, fins que, a partir de la I Guerra Mundial, i, com a conseqüència tant de la mateixa guerra, com de la millora de la xarxa de carreteres i el transport ferroviari, es van construir farineres a les zones interiors de Catalunya, on també podien rebre els blats de Castella i Aragó. Sovint es tractava d'edificis de nova planta, molts dels quals són importants exemples de l'aplicació del modernisme a l'arquitectura industrial com, per exemple, la farinera del sindicat de pagesos de Cervera, o les dues farineres de Manresa, la Florinda i la farinera Albareda, o la gran farinera Costa de Vic.

A la Catalunya rural i a les comarques de l'interior industrialitzades, com és el cas del Berguedà, bona part de les farineres s'instal·laren en vells i importants molins fariners condicionats, i, tot i que es modernitzaren, la majoria no passaren de ser molins hidràulics amb algunes novetats tècniques. Aquest és almenys el cas de la farinera del Molí de les Flors, a Saldes, iniciativa del farmacèutic instal·lat a Madrid però fill de Saldes, Joan Trasserra i Cunill. Tot i que el Molí de les Flors s'inaugurà amb una moderna maquinària, aquesta no passava de ser la del molins hidràulics tradicionals. El fulletó de promoció que feu imprimir Trasserra

l'any 1914 per a la inauguració de l'edifici, el descriu d'aquesta manera:

*"... ha sigut montat ab los ultimos perfeccionaments coneguts pera fer bona farina y per conseguint bon pa. Ab tal fi, han sigut instalades moles Laferté de las millors, que solzament moldrán blat, tenint aixís sempre los parroquians la seguretat que lo pa no tindrè may cap regust per mal conroné. Hi ha ensemps una límpida belga que deixa lo blat molt net, trianne les besses, llavors de tota mena, boll, terra, rocs, etc., ab una paraula, que ja no hi ha res millor. Lo torn pera passar la farina está montat ab darrers adelantos, essent las telas de seda escollida y fent tres trias, es a dir, farina de 1ª, trits o segonet y según o cuartas. Lo escairadó o peladó ha sigut del mateix modo montat ab tal perfecció que ja no s'pot desitjar més: tant las descairades de blat com les de blat de moro, s'faran bé y depressa.*

*Per lo blat de modo, pallades y altres grans hi ha un parell de moles que no fàran altra feina. Lo mateix los dos parells de moles que lo descairadó, llimpia belga, torn, que una esmildadora pel servey dels parroquians será mogut per una turbina que és l'última paraula per força motris d'aigua, de manera que com tot serà fet mecànicament, resultarà prompte y be. A la nit la mateixa turbina posará en moviment una dinamo pera fer llum electricia: Los preus corrents de la moltura serán los acostumats del país" (9).*

Al Berguedà les modernes farineres, tot i que molt més discretes que les suares esmentades, van ser les que es van fundar als principals nuclis industrials i de serveis, Gironella, Puig-reig i Berga, avançant el s. XX; ens referim a la "*Companyia General de Farines*" de

Gironella, la farinera de Jaume Caus Coromines de Puig-reig i de Berga, la història de la qual comença com a molí fariner –almenys des del s. XVIII quan es coneix amb el nom de molí nou– però que, aprofitant el salt d'aigua també fou taller de fusteria, molí de ciment i molí de xocolata. No és fins als anys vint del segle passat que sembla que es transforma en farinera, activitat que manté el 1941 (molí maquiler i de pinsos). Amb tot, la modernització arriba el 1945 de la mà de Jaume Coromines i el seu fill, que el transformen en una fàbrica de farines (10)

### L'elaboració del pa: la feina dels forners

Fins al s. XIX, un cop obtinguda la farina, el que calia fer era guardar-la i protegir-la dels temuts rosegadors, emmagatzemar-la i coure-la progressivament en funció de les necessitats. Dit així sembla que fer pa és fàcil, però la feina dels forners és complexa perquè la qualitat del pa no depèn només de la qualitat de la farina sinó també del procés de panificació. Per poder fer pa cal barrejar la farina amb aigua i sal i obtenir-ne una massa que cal coure en un forn, que durant mil·lenis fou, amb poques varietats, una construcció d'obra que s'escalfava amb llenya.

Quan, fruit de l'aparició de les farineres s'aconseguien farines més refinades i blanques, els forners es van veure obligats a millorar el procés d'elaboració del pa. El primer que van fer va ser millorar la primera fase del procés, l'amassat, introduint a finals del s. XIX, les primeres amassadores mecàniques, i els primers fermentes químics. Un altre avenç important fou el que va comportar, entre 1900 i 1920, el procés d'electrificació dels forns, que va accelerar espectacularment el procés de cocció i regulació de la temperatura, molt difícil d'aconseguir en els tradicionals forns de llenya. Els primers forns elèctrics comencen a funcionar a Àustria cap al 1909 i després de la I Guerra Mundial s'escamparen per tot Europa; el primer forn elèctric que va funcionar a Espanya ho feu a Barcelona l'any 1916. El

Dibuix del procés de neteja de la farinera de Castelló d'Empúries on es veu la complexitat del procés de neteja de la farina, un procés bàsic de les farineres.

- 1.- Tremuja d'entrada on es descarreguen els sacs de farina (dibuixos de Jordi Ballonga)
- 2.- La neteja preliminar es fa al torn decantador
- 3.- Al monitor se separen les pedres, palla i altres elements de la farina
- 4.- Al carro pedrer se separa la farina de les pedres
- 5.- Tot seguit la farina passa al separador de besses
- 6.- Tot seguit entra al separador helicoidal que tria les llavors
- 7.- La farina s'acumula a la despunadora
- 8.- Finalment el gra anava a la rentadora on, per immersió i centrifugació, s'eliminava el fong del carbó.

1930 es comencen a fer, a Alemanya, les primeres proves de càmeres de fermentació amb la temperatura controlada, amb l'objectiu de substituir el tradicional sistema de calaixons o armaris, i es van generalitzar les màquines divisores i formadores.

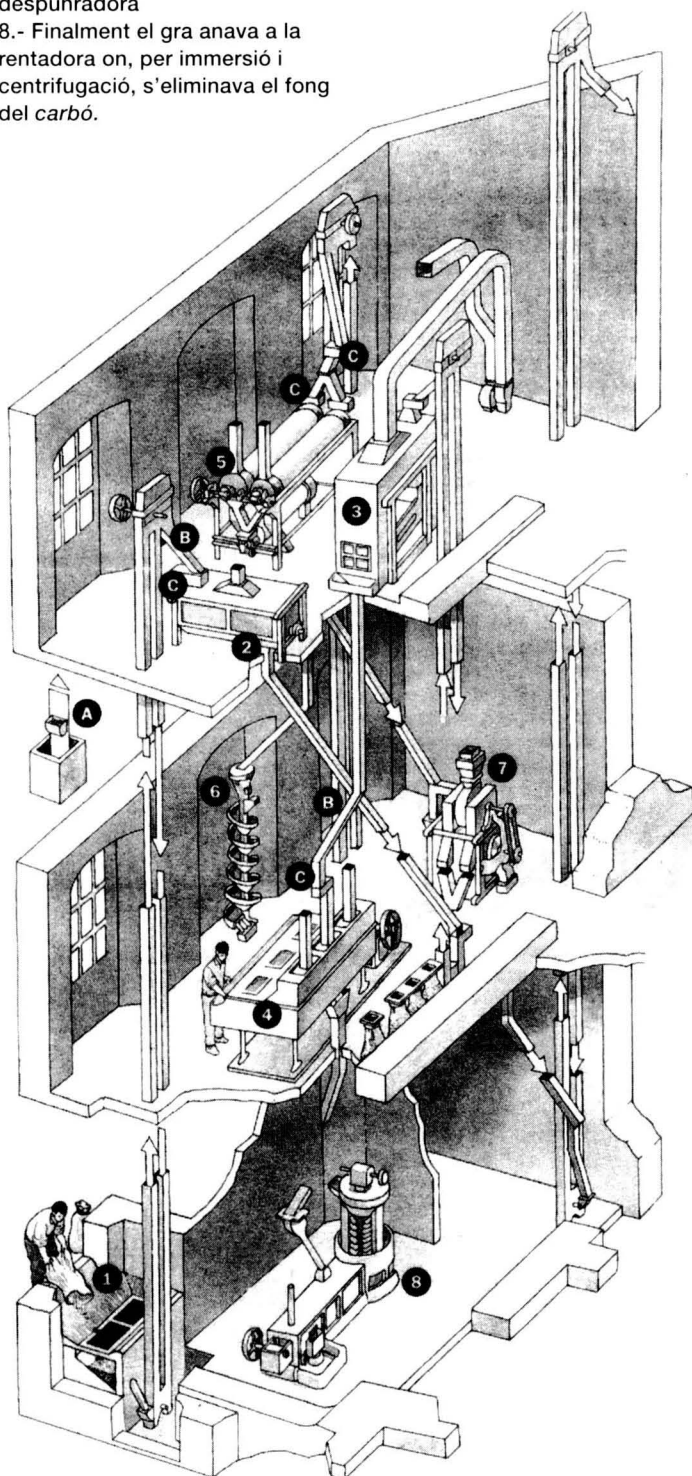
Però la introducció de maquinària va donar lloc a un pa de característiques diferents, d'envelliment molt més ràpid. La indústria britànica i alemanya, la més avançada del sector als anys trenta del s. XX, va començar a experimentar amb l'aplicació del

fred per tal d'allargar la vida del pa. Però la cursa per aconseguir pa fresc va guanyar els americans inventant el pa de motlle, o pa americà. Es tracta d'un pa de molla i crosta tova que incorpora en la seva fórmula elements que fins aleshores no s'havien fet servir a la indústria del pa europea: greixos, emulsionants i estabilitzants.

L'esclat de la Guerra Civil a Espanya i de la II Guerra Mundial al continent europeu després, van frenar el procés d'investigació i d'innovació en aquest camp. Amb tot, durant aquest llarg període de conflictes bèl·lics els avenços tècnics aconseguits van fer menys difícil la distribució d'aquest aliment bàsic. Els exèrcits, especialment l'americà, el britànic i l'alemany, van aplicar tots aquest avenços tècnics en cadena (des de l'obtenció de farina fins a la producció de pa), per tal de poder garantir el subministrament a les tropes. En aquest sentit es coneix un precedent destacat que val la pena comentar: es tracta del fet que l'exèrcit espanyol ja havia experimentat en el llarg període de les guerres al Marroc, a la dècada dels anys vint del segle passat, la producció en cadena de pa. El capità d'enginyers Fortunato Fernández inventà un obrador de forner integrat i transportable que permetia fabricar 4.800 racions de pa de tropa o 9.600 panets cada dia. La intendència militar al Marroc aconseguia d'aquesta manera solucionar un greu problema (11).

### L'escassetat del pa a Espanya (1939-1952) i la posterior liberalització

A l'Estat espanyol, on els marges de benefici per a la venda del pa eren molt baixos i controlats per l'Estat, la introducció de les noves tècniques i màquines fou molt més lent i complex que a la resta de països europeus. Des de començaments del s. XX i fins l'any 1976, els forners estaven obligats a fer els pans a uns pesos, mides i formats establerts oficialment, i els havien de vendre amb un escàs marge de benefici, ja que el preu de venda estava taxat oficialment, com el preu de la sal, un altre producte bàsic pels forners.

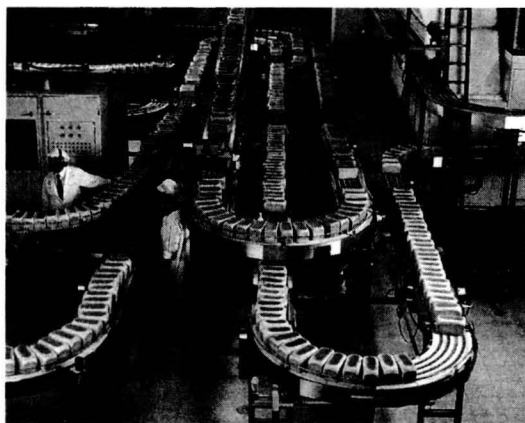


La situació s'agreuja a partir de 1940 quan el govern franquista formulà l'objectiu de l'autarquia agrícola, és a dir, el fet que els preus dels productes es fixessin per decret, al marge de les lleis del mercat, i el *Servicio Nacional del Trigo* fixa els cupos de blat a cada municipi. La resposta dels productors fou desviar la producció, sobretot de blat, cap al mercat negre, i reduir l'extensió dels conreus més controlats. El resultat final fou una important davallada de la producció i un augment de la demanda; al mercat negre el blat triplicava el preu oficial.

L'objectiu de garantir un nivell mínim de racionament per als treballadors industrials (450 grams diaris de pa, fixats en la cartilla de 3ª classe que corresponia a la dels obrers però que mai es va complir), amb l'objectiu de fer més suportable la pèrdua de nivell adquisitiu va ser un fracàs, almenys en algunes zones de Catalunya on l'estraperlo (12) i el mercat negre eren molt forts (13): els preus del pa eren dos, tres i fins i tot vuit vegades els oficials. Tot i que els països europeus van patir unes circumstàncies semblants després de la II Guerra Mundial, a tots es va aixecar el racionament de pa abans de l'any 1950, i en cap sembla que l'estraperlo arribés a ser tan important.

D'entre els molts testimonis que podríem recollir per il·lustrar aquesta situació interessa especialment fer referència a l'explosiva pastoral que l'any 1949 el bisbe de Solsona Vicente Enrique y Tarancón va dedicar a aquest tema i que portava per títol *El pan nuestro de cada día, danosle hoy*. El bisbe ho explica a les seves *Confesiones* (14):

*“Lo cierto es que desde finales de 1948 se produjo en la diócesis de Solsona un hecho singular: se mantenía el racionamiento normal en las zonas rurales—las tres cuartas partes de la diócesis—, pero fallaba el racionamiento varios días seguidos—y hasta semanas enteras— en la zona industrial y minera. Esto produjo un desasosiego que amenazaba convertirse en una rebelión. Porque les faltaba el pan de ración, pero podían adquirir cuanto quisieran en el mercado negro, a precios inasequibles para ellos... Me hablaron varios sacerdotes y me escribieron varios obreros pidiéndome que me interesase*



El coneixement de les tècniques de pa americà despertaren l'interès dels industrials europeus i la firma *Ward Baking and Co.*, impulsora del pa de motlle americà, es va convertir en un model a seguir ja que garantia, amb èxit, una llarga conservació i més nutrients que el pa tradicional. Per aquestes raons, molts governs europeus, i també l'any 1931 el mateix *Ministerio de Agricultura* espanyol, recomanaren als forners espanyols que en fabriquessin.

*cerca de los empresarios y, especialmente, ante las autoridades públicas para que les solucionasen el problema. Ellos creían que los empresarios hubieran podido facilitar el remedio creando en las empresas los llamados economatos que, al parecer, estaban apoyados por el Gobierno y podían facilitar a los obreros los artículos de primera necesidad a un precio razonable... Las cosas empeoraban cada vez más. La situación se hacía cada vez más insostenible. Era ya centenares de cartas—llegaron lfinal a mas de mil— las que yo recibía de aquellas familias”.*

El bisbe va escriure la pastoral decebut i indignat pels silencis amb que foren rebudes les seves propostes prèvies a la redacció del document, tant per part dels empresaris com de les autoritats; fins i tot afirma que la pastoral *“tenia un carácter de ultimátum, que, entonces, parecía impropio de un documento episcopal”*. La pastoral es va escampar com la pólvora i va tenir un gran ressò entre els sectors catòlics i obrers, ja que es va difondre a partir del butlletí del bisbat, aliè a la censura, els fulls parroquials i a les múltiples edicions de la HOAC. Al cap de poc el Consell de Ministres acordà suprimir definitivament el racionament del pa.

Va caldre esperar molts anys perquè a Espanya es normalitzés la producció i el consum de pa; la dictadura franquista va fomentar la concentració dels forners en una única associació empresarial per tal de poder controlar millor la distribució de la farina i per a contentar l'empresariat amb un preu polític per al quilo de pa. Amb els *Planes de Estabilización Económica* dels anys seixanta, neixen les primeres grans indústries del sector que llençaven productes innovadors com el pa de mot-

lle, les firmes BIMBO i PANRICO-DONUTS a Barcelona. Per primera vegada al nostre país es comença a comercialitzar pa amb una marca determinada, seguint el model americà, i trenta anys després que el ministre d'Agricultura en recomanés la fabricació.

L'any 1976 el govern liberalitza la venda, és a dir, el forner podia establir una fleca allà on volgués i introduir sistemes de venda més moderns. La liberalització dels preus no arriba fins l'any 1987, època en què també es generalitzen les panificadores, que apliquen les modernes tècniques de congelació del pa, i una vegada més Catalunya acull la seu de les primeres empreses que es llancen a la producció del pa congelat cru o precuinat, i es llancen els nous models de comercialització a partir de cadenes de venda propis, que introdueixen tipus de pa aliens a la tradició catalana i fins i tot espanyola. El seu creixement és tan espectacular que fins i tot algunes d'aquestes empreses ja formen part de companyies internacionals dedicades al negoci alimentari.

## Notes

- (1) M. dels Àngels PÉREZ SAMPER, coord.: *La vida quotidiana a través dels segles*, a Ed. Pòrtic, Col. Els Juliols/ Biblioteca Universitària, Barcelona 2002.
- (2) Joan BADA: *Antoni de Pàdua*, Gran Enciclopèdia Catalana.
- (3) Josep FONTANA: “La fi de l'antic règim i la industrialització. 1787-1868”, a *Història de Catalunya*, Ed. 62 s/a, vol. V, p. 123, Barcelona 1988.
- (4) Vegeu el dossier del núm. 64 de la revista *L'Erol*, editat la primavera del 2000 i el llibre de Francesc ESPUÑA: *Els molins de la riera de Metge*.
- (5) Jordi NADAL i Xavier TAFUNELL: *Sant Martí de Provençals*,

*pulmó industrial de Barcelona (1874-1992)*, Columna Edicions, Barcelona 1992, p. 60.

- (6) Jordi NADAL i Xavier TAFUNELL: *Sant Martí de Provençals, pulmó industrial de Barcelona (1874-1992)*, Columna Edicions, Barcelona 1992, p. 60.
- (7) Carme GELABERT et al.: *La Farinera de Castelló d'Empúries*, a *Quaderns de Didàctica i Difusió* núm. 12, Terrassa, Museu Nacional de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya, 1999.
- (8) Jordi NADAL i Jordi MALUQUER DE MOTES: *Catalunya, la fàbrica d'Espanya, 1833-1936*, Barcelona 1985, p. 100.
- (9) Josep NOGUERA CANAL: “Salades als segles XIX i XX”, dins *Salades*, 1998, p. 169.
- (10) Francesc ESPUÑA: *La riera de Metge en la industrialització de Berga*, Àmbit de Recerques del Berguedà, Col·lecció Els Llibres de l'Àmbit núm. 10, Berga, 2001, p. 58.
- (11) VERDEGAY, Alfredo M.: “Innovación tecnológica en panadería: las razones de un retraso”, a *Innovación, desarrollo y medio local. Dimensiones sociales y espaciales de la Innovación. II Coloquio Internacional de Geocrítica ( Actas del Coloquio)*, Scripta Nova núm. 69 (15), 2000.
- (12) El nom d'estraperlo ve de la suma dels cognoms Straus i Perlo, els dos famosos inventors de la ruleta fraudulenta que provocà un gran escàndol l'any 1935, segons Borja de RIQUER i Joan B. CULLA: “El Franquisme i la transició democràtica (1939-1988)”, a *Història de Catalunya*, Ed. 62, Vol. VII, Barcelona 1989, p. 127.
- (13) José Antonio BIESCAS: *Historia de España*, dirigida per M. Tuñón de Lara. Ed. Labor Barcelona 1980, vol. X. Jordi NADAL et al.: *La economía española en el siglo XX. Una perspectiva histórica*, Ed. Ariel, 1994, p.260-262.
- (14) Vicente ENRIQUE TARANCÓN: *Confesiones*, PPC, Editorial y Distribuidora SA, 1996.

Rosa Serra Rotés