

XAVIER CUSSÓ SEGURA (UAB), JOSEP PUJOL ANDREU (UAB)

LA TRANSICIÓ NUTRICIONAL A CATALUNYA

El concepte de transició nutricional (TN) fa referència al conjunt de canvis alimentaris que van acompanyar el procés de trànsit dels sistemes demogràfics preindustrials a les noves pautes demogràfiques del segle XX o postindustrials. Molt sumàriament, en la proposta de Popkin (1993), la situació inicial d'elevades taxes de mortalitat i fecunditat i reduïda esperança de vida anava lligada a una alimentació de base vegetal amb elevat predomini del consum de cereals. Després, a mesura que les taxes de mortalitat es reduïen, també es va reduir el consum d'aquells aliments i va augmentar el de proteïnes, calories i greixos d'origen animal, fins que acabà esdevenint, ja en la segona meitat del segle XX, excessiu. Al mateix temps, mentre que en l'origen d'aquells processos les malalties infeccioses (moltes d'elles sinèrgiques amb l'estat nutritiu o causades o transmeses per aliments en mal estat) eren les principals causes de mortalitat, posteriorment van esdevenir predominants les degeneratives.

La relació entre aquests processos, però, no sempre és clara, i més si considerem l'elevada incidència que van tenir també en la trajectòria dels indicadors demogràfics i alimentaris els progressos científics en higiene, salut i nutrició, derivats del progrés tecnològic i els descobriments en microbiologia, o l'elevat impacte dels antibiòtics des dels anys 1950, tant en el tractament de les malalties infeccioses com en l'alimentació. Sense els antibiòtics, per exemple, no hauria estat possible la gran expansió de la ramaderia intensiva.

Si ens limitem als canvis alimentaris, estudis recents mostren que la transició nutricional europea no va ser un procés lineal i que va seguir diferents trajectòries. A excepció de la llet, que probablement va ser l'aliment més característic de la transició nutricional europea, els canvis alimentaris que més destacava Popkin en les primeres fases d'aquelles transicions reflecteixen, sobretot, les trajectòries que es van seguir en aquelles zones d'Europa on les condicions ambientals afavorien més l'especialització ramadera, és a dir, a l'Europa nord-occidental. A l'Europa mediterrània, en canvi, aquell mateix procés va incorporar altres productes i es va desenvolupar a un ritme diferent.

Entre mitjan segle XIX i els anys 1950, per exemple, a França i la Gran Bretanya el consum de cereals es va reduir pràcticament a la meitat: va passar d'uns 200 kg per habitant i any el 1861-65 a només un centenar un segle més tard. Mentrestant, el de carn augmentava i entre les dues dates esmen-

tades passava de 44 a 66 kg per habitant i any a Gran Bretanya, i de 30 a 70 a França. A Espanya, en canvi, el consum de cereals sols es redueix en el mateix període de 180 a 130 kg per habitant i any, i és en part substituït pel de patates. Alhora, el consum de carn es mantenia estancat al voltant dels 20 kg per habitant i any, després de la davallada provocada per la Guerra Civil. Com s'explica en una altra aportació d'aquest dossier, només el consum de llet va augmentar de forma generalitzada i amb intensitat arreu d'Europa entre 1860 i 1950: va passar, per exemple, de 40 a 150 litres per habitant i any a la Gran Bretanya, o de 23 a 76 a Espanya. En el darrer cas, fins i tot malgrat els efectes negatius de la Guerra Civil (Pujol i Cussó, 2014:141). Les anteriors diferències, per acabar, es van tendir a reduir amb rapidesa en la segona meitat del segle XX, confluint en la línia indicada per Popkin durant la que podríem anomenar «fase d'excés».

Pàgès a l'hort a Sant Andreu de Palomar, 1921. Fons familiar Xavier Cussó.



temes-2)

Així trobem que, en el conjunt d'Europa, al final del segle XX el consum de cereals i de carn va convergir fins a situar-se al voltant dels 100 kg per habitant i any, i el de llet es va acabar situant al voltant de 150 litres en la majoria de casos (FAOSTAT, 2016).

Aquestes evidències ens porten, doncs, a concloure (Pujol i Cussó, 2014:151) l'existència d'una fase intermèdia en aquell procés de canvis, entre el final de la fase de «reducció de la fam» i l'inici de la fase «d'excés», en la qual es produiria una millora de l'alimentació, però amb un protagonisme desigual dels aliments d'origen animal (carn, llet, ous, peix i greixos animals) en funció de les condicions ambientals de cada zona.

A la zona mediterrània, i particularment a la península Ibèrica, també observem diferents trajectòries durant el segle XIX i la primera meitat del segle XX, clarament distingibles a Portugal, la cornisa cantàbrica i el litoral mediterrani, i un ràpid procés de convergència des dels anys 1960, tant entre elles com amb la resta de l'Europa occidental. Convergència, d'altra banda, que en el cas d'Espanya ja s'albirava en la postguerra, si bé en un context molt diferent, caracteritzat pel deteriorament de la dieta provocat per la Guerra Civil i l'autarquia.

En el cas de Catalunya, la transició nutricional s'emmarca en el que podríem considerar el model mediterrani, adaptada per tant a unes condicions ambientals molt diferents de les del centre i el nord d'Europa i també de la Península, però alhora afavorida per les bones connexions marítimes de la regió i unes estructures socioeconòmiques molt dinàmiques, caracteritzades per un intens desenvolupament dels sectors agrari i industrial (en el qual també destacarà la indústria alimentària) i un intens procés d'urbanització entorn de Barcelona. En aquest context, la TN catalana serà pionera a l'Estat espanyol.

Nombroses topografies mèdiques, monografies i estudis de l'època (Pujol i Cussó, 2014 i Cussó i Garrabou, 2007) ens donen testimonis i ens ofereixen informació quantitativa i qualitativa sobre els canvis que es van produir en els sistemes alimentaris dels catalans des de la segona meitat del segle XIX. Aquests canvis van afectar la composició de la dieta i la seva distribució en els àpats, i també les diferents formes de preparar els aliments.

En una primera fase, des del final de les guerres napoleòniques i durant tot el segle XIX i el primer terç del segle XX, s'incrementa i s'estabilitza el subministrament dels cereals. Aquests aliments –juntament amb les patates, que s'incorporen plenament a la trilogia mediterrània, i els llegums– pro-

porcionaran una gran part de l'energia i les proteïnes requerides i faran que acabin desapareixent, definitivament, les crisis de subsistència i la fam. Diverses fonts quantitatives i qualitatives situen, per exemple, el consum de cereals a Catalunya durant la segona meitat del segle XIX al voltant dels 180 kg anuals per persona i dia. Les mateixes fonts destaquen també la importància i l'estabilitat de la presència diària de la patata a la dieta, amb ingestes que podien oscil·lar

Fotos històrica de el mercat del Born a Barcelona a finals XIX



entre els 100 i 300 grams per persona i dia. També cal destacar el consum i l'aportació energètica del vi (entre els homes adults), l'oli d'oliva i alguns greixos animals, i també el consum de llegums com a font de calories i proteïnes.

Des de finals del XIX es constata l'entrada de Catalunya en una segona fase de la TN, caracteritzada per una major diversificació de la ingesta de productes d'origen vegetal i un augment moderat del consum d'aliments d'origen animal. A Barcelona, en particular, destacarà el consum de peix, que s'acabarà situant entre 15 i 18 kg per habitant i any en el primer terç del segle XX, força per sobre de la mitjana nacional; el de la llet, que s'acabarà situant en prop de 70 litres, quan al conjunt de l'Estat no arribava a 60, i també el de carn. L'augment del consum de llet fou força significatiu: partint d'uns 4 litres a la dècada de 1860, encara no arribava a 20 litres al voltant de 1900, i després es va multiplicar per entre tres i quatre fins a superar els 70 litres a començaments de la dècada de 1930. Mentrestant, s'estabilitza o es redueix lentament el consum d'alguns productes bàsics de la dieta tradicional, com ara els cereals. La Guerra Civil i la dura postguerra van paralitzar temporalment aquest procés, a la vegada que la penúria i el racionament

causaven estralls a la dieta i donaven un primer impuls a la convergència interior.

A la dècada de 1960 s'inicia la tercera fase, de convergència i globalització de la dieta a escala peninsular i europea, i uns anys més tard, durant la dècada de 1980, s'entrarà també a la fase d'excés respecte a les necessitats nutritives de la població, que provocarà la incidència creixent de l'obesitat i un ventall divers de malalties degeneratives. Encara en els anys 1960, però, eren clarament perceptibles la diversitat de transicions nutricionals a la Península. En el cas de Catalunya s'aprecien bé, novament, les característiques pròpies dels sistemes ali-

Cafè-restaurant Vaqueria Suiza, situada al Parc de la Ciutadella a finals del s. XIX, on també s'hi venia llet a granel



Bibliografia

X. CUSSÓ; R. GARRABOU (2007), «Els sistemes alimentaris: una dilatada transició», en E. GIRALT (dir.); J.M. SALRACH i R. GARRABOU (coords.), *Història Agrària dels Països Catalans. Segles XIX-XX*. Barcelona: Universitats dels Països Catalans / Fundació Catalana per la Recerca i la Innovació, p. 433-464.

mentaris mediterranis, i també es palesa, com abans, el caràcter pioner del cas català en l'inici de la tercera fase de la TN. Aquesta nova fase no tan sols es caracteritzarà per la convergència de la composició de la dieta: també es produirà la convergència en l'estructuració dels àpats —que passarà d'una estructura basada en els condicionaments rurals i agraris a una altra de més adaptada a les noves formes de vida urbana de la societat industrial— i en les formes de preparar i consumir els aliments en aquests nuclis de població. Així es constata, per exemple, en les dades disponibles per a mitjans de la dècada de 1960 (Pujol i Cussó, 2014), obtingudes de l'Enquesta de Presupostos Familiars (EPF). En aquestes enquestes encara s'observa una elevada diversitat regional en la composició de la dieta, però també, en el cas català, la reducció del consum d'aliments bàsics com cereals o patates, i l'augment i estabilització del consum de productes d'origen animal com la llet i la carn. En aquell moment, per exemple, el consum de pa a Catalunya era d'uns 113 kg per persona i any, i el de patates de 89 kg, mentre que la mitjana espanyola se situava per sobre de 134 kg en el primer cas i de 109 kg en el segon. Pel que fa a la carn, el consum anual per habitant a Catalunya voltava els 42 kg, i era molt superior a la mitjana espanyola, que no arribava als 28,5 kg. A la banda oposada, dins de l'àrea mediterrània, a Andalusia trobem uns consums de pa d'uns 140 kg per habitant i any, i un consum de carn inferior a 17 kg.

En conclusió, el cas català exemplifica l'existència d'un model de TN mediterrani, força diferent del descrit per Popkin per a l'Europa atlàntica, i que resulta, alhora, clarament pioner en el cas espanyol, quan considerem el seu desenvolupament respecte d'altres regions. Aquest fet és particularment evident en la primera fase, la de l'eradicació de la fam, i en iniciar-se la fase final de convergència, quan es manifesten plenament el desenvolupament i la transformació de l'economia i la societat catalanes. ■

B. M. POPKIN (1993), «Nutritional Patterns and Transitions», *Population and Development Review*, 19:1, p. 138-157.

J. PUJOL-ANDREU; X. CUSSÓ (2014), «Disparidades regionales en la transición nutricional: España en el contexto de la Europa Occidental, 1865-1965», *Historia Social*, 80.