

situar la iniciativa del Museu Marítim de Barcelona de convocar aquest I Congrés de Museus Marítics Europeus, els objectius del qual eren bàsicament, la creació d'un fòrum de debat sobre la conservació, l'estudi i la difusió del patrimoni marítim en l'àmbit europeu, l'intercanvi d'experiències entre els professionals i la reflexió conjunta sobre els reptes que planteja la gestió del patrimoni en el futur i la manera d'afrontar-los.

Partint d'aquest plantejament general, es configuraren quatre sessions l'objectiu de les quals era tractar aspectes de la gestió del patrimoni marítim que, avui, constitueixen la problemàtica més complexa a la qual s'enfronten els professionals:

- La recerca de finançament i la constitució de xarxes de cooperació, que permetin donar viabilitat als projectes de recerca, conservació, restauració i difusió del patrimoni marítim. Dins d'aquesta sessió es va prestar especial atenció als programes de la Comissió Europea i a les diverses experiències viscudes pels museus, com a protagonistes de diferents projectes.

- La difusió i l'educació, com a mitjà de sensibilització de la societat davant el fet cultural marítim i el patrimoni que ha generat. Des de les manifestacions més lúdiques fins a les experiències dins de l'àmbit acadèmic, els museòlegs varen passar revista a diverses iniciatives i varen avaluar-ne els resultats.

Les dues darreres sessions es

van concentrar en la gestió d'una part del patrimoni marítim de vital importància i, sobretot, a l'àmbit de l'Europa mediterrània, en un seriós perill de desaparició: el patrimoni marítim i fluvial flotant, materialitzat en les embarcacions tradicionals i els vaixells històrics.

Així, la tercera sessió del congrés, titulada "De la recerca a l'operativitat", va plantejar la difícil recerca de l'equilibri entre la conservació de les embarcacions tal i com varen ser concebudes i construïdes, i les servituds que comporta la voluntat de mantenir-les en un estat operatiu que permeti la pràctica de la navegació. Finalment, la quarta sessió ("Preservació i conservació") va disposar de les aportacions de diversos professionals amb una àmplia experiència en la recuperació d'aquest tipus de vaixells per a usos culturals, i va prestar una atenció preferent a la problemàtica del registre i la classificació d'aquest patrimoni, que comportaria nombrosos avantatges a l'hora d'afrontar un procés de salvaguarda i recuperació.

El I Congrés de Museus Marítics Europeus va comptar amb una representació significativa de museus de diversos estats europeus, i va posar de manifest la voluntat de treballar per a la constitució de xarxes de cooperació permanent que facilitin l'intercanvi d'informació i experiències professionals entre la comunitat dedicada a la gestió del patrimoni marítim.

Aliments sagrats. Pa, vi i oli a la Mediterrània antiga

(Barcelona, juny-juliol de 2001)

Museu d'Història de la Ciutat. Barcelona

"Aliments Sagrats: Pa, Vi i Oli a la Mediterrània Antiga" és la segona exposició del cicle *Mediterraneum*, un projecte elaborat pel Museu d'Història de la Ciutat de Barcelona que explora els trets comuns de les civilitzacions que han fet possible el nostre món.

ALIMENTS SAGRATS, que aborda aquesta herència comuna des d'una perspectiva alimentària, aprofundeix en els nostres «essencials» quotidians, el cereal/pa, la vinya/vi i l'olivera/oli, companys (de *cum panis, companio*) inseparables de tots els pobles implicats en la tasca gegantina d'estassada, rompuda i cultiu de les terres circummediterrànies.

La història dels nostres tres aliments emblemàtics no és cap altra que la història de fam, colonització i mestissatge del Mediterrani, des dels seus orígens agrícoles al Pròxim Orient fins a la seva constitució com a unitat cultural, al llarg dels mil·lennis que han configurat els trets primers de la nostra identitat. Els aliments que vertebraren el nostre sistema alimentari, el paisatge de bladars, oliveres i vinyars que ha arribat a ser la nostra geografia referencial afectiva i el paisatge simbòlic del nostre imaginari col·lectiu, lligat a un culte a la fertilitat de la terra que, a vegades, es presenta sense solució de continuïtat des de la prehistòria fins avui dia.

En els albars d'aquest camí que ens ha llegat un paisatge esculpit per l'arada, l'alimentació va tenir un paper fonamental com a desencadenant del desenvolupament exponencial de la cultura.

En el llarg trajecte d'aprenentatge tècnic que va dur a l'aliment fabricat, és a dir, a aquest estadi avançat d'apropiació, transformació i aprofitament del medi que anomenem civilització, va ser sens dubte l'extraordinari poder del cereal, transformable alhora en sòlid bàsic i en líquid embriagador (en un pa i una cervesa primitius), allò que va convertir en agricultors sedentaris als recol·lectors caçadors del Creixent Fèrtil Pròxim Orient, bressol del blat i l'ordi silvestres i epicentre de la revolució neolítica que va propagar per tota la conca mediterrània el nou *modus vivendi/operandi* basat en l'agricultura.

Dependents del cereal i en ple procés d'aprenentatge de les seves possibilitats alimentàries, els nostres avantpassats van ésser ensinistrats pel gra molt abans de cultivar-lo.

Així mateix, va ser gràcies a l'acumulació d'aquest primer bé durador, emmagatzemable i bescanviable, que van florir els primers pobles de cases sòlides, el comerç, els oficis, les primeres ciutats i l'escriptura, nascuda com a resposta a la necessitat d'administrar l'excedent creixent generat pels primers pobles que van creuar el llindar de la civilització, Mesopotàmia i Egipte, pioners en la invenció-fabricació dels productes derivats dels seus cultius bàsics com ara el pa, la cervesa i l'oli de sèsam, fonaments de la seva alimentació.

És una primera trilogia cereal-alcohol-oli que ja té la seva corresponent translació reconegible en el culte religiós: els

Ceràmica vuitcentista sobre el transport de cabotatge. (p. 193 i 194)

