

EL PATRIMONI DE LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA A CATALUNYA

Aquest número de la revista TECA està dedicat a una selecció entre les interessants comunicacions presentades a les X Jornades d'Arqueologia Industrial de Catalunya: «El patrimoni de la indústria alimentària. Passat, present i futur», celebrades a Vic de l'1 al 3 de desembre de 2016. Agraïm a l'Associació del Museu de la Ciència i de la Tècnica i d'Arqueologia Industrial de Catalunya i al Museu de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya, organitzadors d'aquestes Jornades, l'oportunitat de col·laborar-hi. Per fer aquesta selecció, entre les comunicacions més afins als interessos de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA), s'ha comptat amb la col·laboració de l'aleshores vicepresidenta, la professora Rosaura Farré, i la bona disposició de les autores i l'autor de les ponències. La resta de comunicacions les podeu trobar en el volum que reuneix totes les activitats de les Jornades, del qual he tingut l'honor de fer el pròleg i que resumeixo a continuació.

L'interès dels aliments i l'alimentació és científic, sanitari, tecnològic, econòmic, social i històric. La tria d'aliments que van fer els nostres antecessors, primer involuntària o obligada i condicionada pel medi, en la prehistòria, com a recol·lectors, caçadors o pescadors, i després orientada i controlada, com a agricultors, ramaders i artesans o industrials, va ser, i és, determinant de la nostra evolució com a espècie i del desenvolupament de les civilitzacions.

Però amb els aliments frescos, que ens proporcionen la recol·lecció a la naturalesa, l'agricultura, la ramaderia i la pesca, no n'hi ha prou. Una bona part dels productes alimentosos s'han de conservar i transformar per contribuir a una oferta més variada, segura i accessible. Aquesta feina la fan les empreses alimentàries, grans, mitjanes i petites, mitjançant procediments industrials o artesanals. Són, de fet, «cuines» que fan allò que no sabem, no volem o no podem fer.

Les activitats pròpies d'indústries alimentàries, sobretot de conservació (salaó, assecatge, adobatge), són ben antigues. Ja en el món romà, per exemple, hi havia uns establiments, els *thermopolia*, on se servia i venia menjar preparat, que es podia emportar. Els pobres de les ciutats han comprat menjars precuinats, calents o freds, en gairebé totes les cultures urbanes de la història. Però el gran desenvolupament de la indústria alimentària, tal com l'entendem avui, comença al segle XIX, es consolida al segle XX i segueix innovant al segle XXI. A Catalunya constitueix una activitat econòmica molt important.

Són, doncs, dignes d'estudi no només les característiques dels aliments, sinó també on es produeixen i transformen i qui ho fa. Aquest és un dels grans encerts d'aquestes Jornades. La nostra indústria alimentària constitueix, i ha llegat, un notable patrimoni cultural, material i industrial. En les actes es descriuen edificis i fàbriques, construccions, fàbriques de gel, cuines de cases de pagès i altres, aparells i utensilis de cuina, conreus, cellers, tines i maquinària del món del vi, premses, aljubs d'agllans, refineries de fruita seca, sucreres, fàbriques de ceràmica, torres i activitats del ram de l'aigua, museus, com el de la Confitura o l'Ecomuseu del Blat, colònies agrícoles, hortes, farineres, fàbriques de pastes i galetes, material relacionat amb el proveïment alimentari de la ciutat de Barcelona, escorxadors, recursos auxiliars, com els telèfons o els aparells elèctrics, barques i alguns aspectes relacionats amb l'entorn i el paisatge. En definitiva, una visió molt àmplia del nostre variat patrimoni material alimentari, gràcies a la qual el coneixem millor.

Aquest és el darrer número de TECA elaborat per l'anterior Junta, als membres de la qual vull manifestar el meu agraïment per la seva feina i amistat. També vull agrair a Teresa Balagué el seu cordial i eficient suport administratiu i en altres tasques. La seva aportació és una de les manifestacions de l'interès de l'Institut d'Estudis Catalans per les seves societats filials i l'inestimable suport material i moral que ens dispensa. Només em queda, en nom de la Junta anterior, desitjar a la nova Junta, que presideix la doctora Montserrat Rivero, l'assoliment amb èxit de les fites que s'han fixat, i que ja estan essent ben paleses.

ABEL MARINÉ

President de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (2012-2016),
societat filial de l'Institut d'Estudis Catalans