

FAMS I ABUNDÀNCIES

EXPOSICIÓ

Del 2 de març
al 21 de maig
de 2017

Museu Comarcal de
Cervera

Carrer Major, 115, Cervera



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
Direcció General del Patrimoni Cultural
Arxius Comarcals del Vallès Occidental

Fragments d'escena d'un menjar
per a pobres i pelegrins.
Pintura mural de la Pia Almoïna
1330 - 1345
Museu de Lleida Diocesà i Comarcal

LA FAM HA ESTAT UN DELS MOTORS DE LA HUMANITAT

X
MH
CAT

ÍNDIX

Presentació.....pàg. 3

Àmbits i textos de l'exposició.....pàg. 4

Introducció: La fam ha estat un dels motors de la humanitat
Els inicis de la domesticació
La societat protohistòrica: canvis en marxa
Roma: l'inici de la nostra cultura
L'època altmedieval
La gastronomia jueva
L'abundància musulmana
L'època medieval. Creixement... i caiguda!
Segles XVI-XVIII: la fam continua
La tensió social i l'estómac buit
Segle XVIII: la represa
Fam i revolució
Industrialització...i encara gana!
Els nous moviments socials
La Guerra Civil i la postguerra
El segle XX: dues cares de la moneda

Peces destacades.....pàg. 12

Calendari d'itineràncies.....pàg. 15

Crèdits de l'exposició.....pàg. 16

Programa d'activitats.....pàg. 17

Pa, mel i cervesa
Menjar de pobres, menjar de deesses
Sal contra la fam
Dels sabors i assaonaments
La taula de l'abundància
Fams i abundàncies: l'illa baratària
El triomf dels aliments americans
Les cuines modernistes: la popularització dels receptaris
El dinar del Sr.Rius: les formes a la taula
Cuina de crisi-cuina abundància
Amb i sense la lletra "e"

La Xarxa de Museus d'Història i Monuments de Catalunya reflexiona sobre el diàleg entre fam i història en el seu primer projecte expositiu conjunt: *Fams i abundàncies*

Al llarg de la història, s'han succeït moments de carestia o fam i d'excés o abundància pel que fa a la disponibilitat d'aliments, la qual cosa ha influït de manera decisiva en l'evolució de la humanitat. Encara avui, és una realitat ben palesa que provoca grans diferències socials. En el marc global, podem contraposar l'abundància dels països desenvolupats enfront dels països en desenvolupament o que han patit guerres o desastres naturals. I en el marc local, són evidents les diferències entre diferents barris d'una mateixa ciutat. Aquesta coexistència, de fet, ha existit sempre però potser avui en dia és encara més palesa, cosa que justifica una mirada enrere sobre aquest tema amb una mostra com *Fams i abundàncies*, que reflexiona sobre com la gana i la inseguretat han perseguit la humanitat des dels seus inicis.

Fams i abundàncies és la primera exposició realitzada de manera conjunta pels membres de la Xarxa de Museus d'Història i Monuments de Catalunya (xMHCat). Constituïda l'any 2010 amb el lideratge del Museu d'Història de Catalunya i el suport de l'Agència Catalana del Patrimoni Cultural i del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya, la xMHCat té l'objectiu de reforçar i consolidar la memòria col·lectiva del poble català tot potenciant i dinamitzant aquells museus i monuments que ajudin a entendre l'evolució històrica del nostre país, en reafirmen la nostra identitat i la projectin cap al futur.

La xMHCat està constituïda per 11 museus: Museu de Terrassa, Museu Torre Balldovina de Santa Coloma de Gramenet, Museu Comarcal de Cervera, Museu de Cambrils, Museu d'Història de l'Hospitalet, Museu d'Història de la ciutat de Girona, Museu d'Història dels Jueus de Girona, Museu de Lleida. Diocesà i comarcal, Casa Museu Verdaguer de Folgueroles, i Museu d'Història de Catalunya, Museu de Tortosa i Casa Museu Verdaguer de Folgueroles.

Aquesta exposició, amb un tema tan transversal com el que planteja, ha permès a la major part dels museus membres de la xarxa l'aportació a la mostra de diversos objectes de les seves col·leccions. Per tant, és un bon exemple de com la xarxa esdevé una plataforma d'innovació i cooperació, que permet compartir experiències i coneixements entre les institucions que en formen part i els seus professionals pel benefici general, provocant que el projecte que es presenta resulti molt més interessant.

Després de la seva inauguració a la sala d'exposicions de l'Arxiu Històric de Terrassa, la mostra es pot visitar a la resta de membres de la xMHCat en un calendari que arriba fins a principis de l'any 2018.

Àmbits i textos de l'exposició

L'exposició s'estructura en una introducció i catorze àmbits:

0. Introducció: La fam ha estat un dels motors de la humanitat
1. Els inicis de la domesticació
2. La societat protohistòrica: canvis en marxa
3. Roma: l'inici de la nostra cultura
4. L'època altmedieval
5. La gastronomia jueva
6. L'abundància musulmana
7. L'època medieval. Creixement... i caiguda!
8. Segles XVI-XVIII: la fam continua
9. La tensió social i l'estómac buit
10. Segle XVIII: la represa
11. Fam i revolució
12. Industrialització...i encara gana!
13. Els nous moviments socials
14. La Guerra Civil i la postguerra
15. El segle XX: dues cares de la moneda

LA FAM HA ESTAT UN DELS MOTORS DE LA HUMANITAT

La gana i la inseguretat han perseguit la humanitat des dels seus inicis, però l'augment del cervell va convertir uns primats en els depredadors més perillosos.

El revolucionari invent dels estris i la capacitat de controlar el foc van permetre caçar altres animals, obtenir fruits i arrels i cuinar els aliments, cosa que va fer que el nostre cervell accelerés la seva evolució.

LA CAPACITAT DE CUINAR ENS VA FER HUMANS

Fa 450.000 anys, l'home de l'Aragó (*Homo erectus*) va viure a Talteüll, a la Catalunya Nord. A partir del paleolític mitjà, amb l'arribada dels neandertals, la presència humana s'intensifica a Catalunya i apareixen els estris relacionats amb el foc. La cacera dels grans herbívors proporciona el menjar suficient per a la subsistència. L'arribada de l'home modern (*Homo sapiens*) marca el paleolític superior. En aquest moment es dona una important especialització dels estris.

Els inicis de la domesticació

L'agricultura va permetre augmentar el nombre d'habitants. La producció d'aliments és una bona idea, però els inicis van ser durs. L'arqueologia mostra que la gent va patir desnutricions i fams periòdiques.

AL NEOLÍTIC S'INICIA LA PRODUCCIÓ D'ALIMENTS

A Catalunya no hi ha dades exactes de l'arribada de l'agricultura, però sembla que es va produir al voltant del 5000-4000 aC. Després d'una primera fase en què la gent vivia en coves, es van començar a formar poblats com la Draga, a Banyoles, i a explotar tots els recursos agrícoles i ramaders del territori. Això va provocar excedents que afavorien el comerç i també el de productes de luxe, com els collars de variscita, una pedra que s'extreia de les mines de Gavà.

LES SOCIETATS COMPLEXES SÓN RESULTAT DELS INTENTS D'ACABAR AMB LA FAM

Va ser l'inici de tècniques de millora de la producció (adobs, guaret, etc.) i dels primers sistemes de conservació: sitges per als cereals, fumat i assecat de carns i la fermentació per obtenir cervesa o pa.

La societat protohistòrica: canvis en marxa

Des del segle VII aC trobem importants canvis a Catalunya. Grecs, fenicis i, més tard, cartaginesos vénen a comerciar amb els ibers, els habitants de la costa oriental de la Península, dividits en diverses tribus.

Hi havia veritables ciutats, així com poblats i granges que explotaven els recursos agrícoles. Als camps de sitges s'emmagatzemava el gra, molts cops destinat a l'exportació.

EL POLLASTRE APAREIX EN AQUEST MOMENT

És en aquesta època que trobem la primera producció industrial de vi a la Font de la Canya, a Avinyonet del Penedès. Aquest consum s'associa a la celebració de grans banquets, com el de mas Castellar de Pontós, on van enterrar les deixalles d'un gran àpat (ossos de mamífers, ocells i peixos), així com les restes de cereal i de vaixel·la, especialment per beure.

Els cabdills podien fer servir estris especials a la cuina, com el capfoguer aparegut al Puig Castellar de Santa Coloma de Gramenet.

Roma: l'inici de la nostra cultura

Hem heretat moltes coses dels romans, també la nostra cultura alimentària.

Apici és el nom d'un famós gourmet que va viure al segle I dC. El llibre de receptes més complet de l'antiguitat porta el seu nom, encara que és el resultat d'un recull fet a finals de l'època romana. Podem dir que amb els romans la gastronomia va arribar a casa nostra

APAREIX LA RESTAURACIÓ COL·LECTIVA

L'alimentació de la gent del poble era molt frugal. Els aliments bàsics consistien en cereals, verdures i, algun cop, una mica de carn. El vi es consumia en abundància i el de la Laietània era conegut per la seva baixa qualitat.

A partir de mitjan segle III, es va desencadenar una forta crisi econòmica, política i militar. Va haver-hi grans fams que van dur molts pagesos a la rebel·lió i a ajudar les bandes de bàrbars, cada cop més nombroses i importants.

A FINALS DE L'IMPERI LA FAM ERA TAN FORTA QUE HI HA CASOS DE CANIBALISME INFANTIL

Època altmedieval

Amb la fi de l'Imperi, comencen a aparèixer petites explotacions agràries controlades per famílies nuclears, que cedien part de la collita als nobles que tenien la jurisdicció de les terres.

A partir del 711, Catalunya es converteix en zona de frontera amb freqüents ràtzies d'un bàndol i altre, com el saqueig de Barcelona per part d'Almanson el 985.

Aquests conflictes, units a un sistema agrícola molt rudimentari, van provocar èpoques de fam gairebé sistemàtiques. Sense estructures comercials que poguessin esmorteir l'escassetat, algunes crisis deixaren mortaldats espantoses.

SABEM QUE LA FAM DUIA A MENJAR HERBES, TERRA, CADÀVERS O A ABANDONAR ELS FILLS

Amb un sistema agrari tan debilitat i una noblesa que s'emportava una part important del excedent, els pagesos, lliures o no, vivien al límit: una mala collita un any podia fer-los passar fam diversos anys o, directament, fer que es morissin de gana.

La gastronomia jueva

La cuina jueva ens ha deixat diverses influències. L'*adafina*, un guisat fet amb llegums, verdures i carn, és el clar precedent dels *pucheros* i *cocidos* espanyols. El consum de verdures, com l'albergínia, va ser popularitzat pels jueus.

La selecció i manipulació dels aliments constitueixen una part important de la religiositat jueva, estrictament supervisada pel rabí de la comunitat. Això ha permès que la cuina jueva mantingui una personalitat definida pel *Caixrut*, les normes dietètiques que certifiquen que els aliments siguin aptes per al consum. Algunes de les lleis més importants són la prohibició de mesclar llet i carn, i també la de menjar cap mamífer que no tingui la peül·la dividida en dos i que rumii, cosa que veta el porc, el conill i el cavall, entre d'altres.

L'abundància musulmana

Catalunya es convertí en zona privilegiada d'intercanvi cultural amb l'al-Àndalus. Una de les aportacions principals dels musulmans a la cuina catalana (i europea) és la introducció de diversos productes nous, com el sucre, el safrà, la taronja, l'albergínia, l'arròs o els espinacs, que des de la Península es van introduir a Europa. Els musulmans van ser també els introductors de la pasta a Espanya i Itàlia, i d'ells ve la paraula fideus, *fidâwsh*.

Una de les característiques de la cuina musulmana és la prohibició de menjar porc, considerat un animal impur. Malgrat que també tenen vetat l'alcohol, és el porc el que desapareix completament de la dieta musulmana i es converteix en signe d'identitat del cristianisme, l'única de les tres religions del llibre que en menja.

Època medieval: creixement... i caiguda

Entre els segles XI i XIII hi ha un creixement important de la població. La gana no va desaparèixer, però un major abast del comerç va permetre una millor redistribució del menjar.

Malgrat això, la situació va portar a una crisi de gran magnitud: *Lo mal any primer* (1333) és el primer d'una sèrie amb males collites, en què destaquen les del 1347 i el 1374. El 1348, arribà la pesta a Catalunya, que es va unir a la fam i va produir unes conseqüències desastroses. Els cavallers de l'apocalipsi s'ensenyoriren de la Catalunya interior, cosa que en va reduir la població entre un i dos terços.

BARCELONA HAVIA D'IMPORTAR EL GRA DE L'ARAGÓ O LLEIDA

De manera innovadora a escala europea, l'any 1374, Pere el Cerimoniós va dictar l'*Ordinatio super aforamento grani*, una llei extraordinària amb la qual pretenia evitar l'especulació i l'acumulació innecessària de gra.

Al segle XV la situació no millorà. La població va caure en picat i la inflació en els preus dels aliments es va disparar. La fam, la guerra i la mort s'ensenyorien de Catalunya i les seves conseqüències s'arrossegaren fins al segle XVII.

Segles XVI i XVII: la fam continua

Lo any 1530 fou en tota Cathalunya tal la fam y pestilencia que era compassió.
Pere Gil, ***Geografia de Catalunya*** (1600)

Al llarg del segle XVI, la població es va anar recuperant lentament. Tanmateix, en no haver-hi canvis en la tecnologia agrícola, a mesura que la població es recuperava, les crisis reapareixien. La més devastadora va ser la del 1647, la pitjor collita del segle, que va anar seguida per un brot de pesta el 1648, que va fer estralls en una població afeblida per la guerra dels Segadors.

LA CARN GAIREBÉ VA DESAPARÈIXER DE LA DIETA, TAN SOLS PODIEN MENJAR-NE ELS PODEROSOS

Els cereals constituïen més del 80% de l'alimentació de les classes baixes. A poc a poc, els nous cultius vinguts d'Amèrica, sobretot el blat de moro i la patata, van anar convertint-se en suplementos alimentaris importants. Altres productes americans, com la xocolata, es convertiren en símbol de refinament de les classes altes.

La fam mai no va desaparèixer, malgrat que les ciutats començaren a preparar-se comprant gra per esmorteir les pujades de preu, amb la qual cosa intentaven evitar les sublevacions populars.

La tensió social i l'estómac buit

Visca la terra i muiren els traidors!

Al llarg de l'època moderna, es repeteixen les revoltes populars, amb una mateixa base de fons: la fam derivada de les crisis agràries cícliques.

El 1640, la guerra dels Segadors, iniciada com una revolta contra els *Tercios* espanyols, que eren alimentats per la població, acabà per convertir-se en una revolta política contra un govern que no respectava els drets històrics del Principat. El 1687, en la revolta dels Gorretes, novament els pagesos marxaven a Barcelona per protestar al virrei per l'ocupació de tropes. Altres revoltes seran d'origen més local, com la revolta de les Faves de Manresa el 1688, o l'avalot dels pobres a Valls el 1894, afavorides totes dues per la revolta del 1687.

UN CLIMA TENS RECORRIA CATALUNYA, I LA PREPARAVA PER A LA GUERRA DE SUCCESSION

Segle XVIII: la represa

La fam i el tifus van fer estralls entre els terrassencs, i cada dia es registraven de deu a quinze defuncions, nombre espantable si es té en compte el nombre d'habitants de Terrassa d'aquella època

Baltasar Ragón, sobre la guerra del Francès

Després de la guerra de Successió, Catalunya estava devastada, però, al llarg del segle, la població i l'agricultura van recuperar-se, malgrat que les fams no van desaparèixer.

La vinya va tenir un fort increment a causa de la demanda exterior d'aiguardent, a Anglaterra, França i Amèrica, on les noves formes de destil·lació estaven aconseguint popularitat en detriment dels licors tradicionals. Reus es convertí en la capital exportadora d'aquest producte.

LA PRODUCCIÓ A CATALUNYA VA SER TAN ALTA QUE ES VAN ARTIGAR TOTES LES TERRES DISPONIBLES

Va ser el capital econòmic generat per l'aiguardent el que, al segle XIX, va permetre la industrialització a Catalunya.

A finals de segle, els rendiments agraris començaren a estancar-se, i s'inicià un altre cop l'expansió dels cultius de terres ermes. El preu del blat tornà a pujar, i les crisis del tombant de segle van tornar a portar la gana, que, unida a la guerra del Francès (1808-1814), va ser desastrosa en algunes zones de Catalunya.

Fam i revolució

Al llarg dels segles XVIII i XIX, les tensions socials esclataven amb força quan les classes populars passaven fam.

El 1789, com a França, hi hagué una gran crisi de subsistència per la pujada dels preus del blat. Les males collites del 1787 i el 1788 i la pujada del preu del pa van provocar la revolta popular a Barcelona i altres ciutats.

De nou, el teló de fons era una fam que continuava atacant les classes populars més vulnerables. Els avalots continuaren al llarg del segle XIX, i cada cop tenien més força, de manera que es convertiren en veritables lluites revolucionàries paral·leles a les que es donaven a tot Europa.

L'exemple més conegut van ser les bullangues, un seguit d'esclats violents protagonitzats per una massa popular que demanava reformes polítiques i socials i que es van estendre del 1835 al 1843.

EL PRIMER AVALOT VA SER UN ESCLAT DE FÚRIA ANTICLERICAL A REUS I BARCELONA

A la darrera bullanga, la Jamància (1843), els republicans més radicals utilitzaren les classes populars per intentar arribar al poder.

Industrialització... i encara gana

El XIX és un segle de canvi i expansió a tot Europa. A Catalunya, els diners de l'aiguardent s'inverteixen en les fàbriques. Un gruix important de camperols es desplacen a la ciutat, i es crea així el proletariat urbà.

A Espanya, però, les crisis de subsistència vindrien acompanyades d'epidèmies de còlera, que s'expandien de manera letal a les ciutats. Durant les crisis, les polítiques proteccionistes que gravaven les importacions de gra van afectar greument la població, ja que els preus es disparaven i s'havia d'acabar permetent la importació, com va passar el 1825 a Barcelona i Tarragona o el 1857 en gairebé tots els ports catalans.

LA CUYNERA CATALANA VA SER EL PRIMER RECEPTARI ESCRIT EN CATALÀ A L'ÈPOCA CONTEMPORÀNIA

S'inicia la creació d'infraestructures que permeteren una agricultura intensiva i de regadiu, com el canal de la Infanta (1819) o el canal d'Urgell (1861). Malgrat la millora alimentària a la segona meitat del segle, el consum de proteïnes continuava sent gairebé inexistent, a favor del pa, les patates o els llegums.

Els nous moviments socials

Si un die l treball ens falte, i amb ell el pa, abans de morir de fam, ens jugarem la vida ls dos per menjar-ne, com dret i tenim a pesar de les lleis, a pesar dels jutges sense justicie

Felix Cortiella, *Els artistes de la vida*, 1898

La industrialització va comportar grans masses de treballadors amb jornades extenuants i salaris reduïts. La malnutrició era una ombra que perseguia els obrers.

Amb les bullangues de Barcelona, començà a perfilar-se un esperit obrer entre les classes populars, i el 1840 es creava la primera associació obrera, la Societat de Teixidors. A Catalunya el moviment obrer es decantà cap a l'ala radical de l'anarquisme i els atemptats se succeïren.

Al segle XX, la violència continuà. Als fets de la Setmana Tràgica se li han d'afegir les onades de violència sindical i patronal: és l'etapa del pistolerisme.

BARCELONA ERA CONEGUDA COM LA CIUTAT DE LES BOMBES

L'escalada de violència va acabar radicalment amb la fi de la Guerra Civil, quan el poder de pressió dels treballadors va desaparèixer: la baixada generalitzada de salaris va imposar unes condicions demencials als treballadors.

La Guerra Civil i la postguerra

«(...) la meva germana em deia, "¿què no veus que estem afamats?", "¿què no has patit prou gana?", "¿què no veus que si no ho agafes tú, s'ho quedarà un altre?"»

Malgrat que al segle XX la societat deixa d'estar limitada per les crisis cícliques de l'agricultura, a Catalunya, la Guerra Civil va marcar profundament la trajectòria econòmica, política i social.

Al llarg de la guerra, Catalunya es va veure molt afectada per l'escassetat d'aliments, especialment de gra, i per la presència creixent de refugiats. La manca d'aliments va fer que aquests experimentessin un augment brutal.

EL GRAN CUINER IGNASI DOMÈNECH VA ESCRIURE LLIBRES ESPECÍFICS PER CUINAR EN AQUESTES DURES CONDICIONS

A la fi de la guerra les coses no van millorar per culpa de la situació política general. El poder adquisitiu baixava i els preus no paraven de pujar. Es van crear cartilles de racionament, encara que molts cops calia cercar aliments al mercat negre per poder menjar.

La fam estava tan arrelada a la societat catalana, que van aparèixer imatges tragicòmiques i emblemàtiques com la de *Carpanta*, el pobre famolenc que mai no aconseguia menjar.

El segle XX: dues cares de la moneda

La industrialització va entrar de ple en la indústria alimentària: la rapidesa en el transport, la facilitat de conservació dels aliments gràcies a les cambres frigorífiques, la mecanització, l'ús de fertilitzants químics i fins i tot la manipulació genètica. Totes aquestes eines ens han permès produir de manera ràpida i eficaç.

NO HI HA ÈPOQUES DE L'ANY: SEMPRE PODEM CONSUMIR ALIMENTS DE QUALSEVOL LLOC DEL MÓN

Tot i produir prou per alimentar tota la població mundial, la realitat és que avui dia hi ha més gent que mai passant gana, ja que les xarxes de producció global distribueixen irregularment els aliments. Des de principis de segle, s'han succeït diverses crisis alimentàries.

A Catalunya, des de la crisi econòmica del 2008, el 27% dels nens viuen sota el llindar de la pobresa, mentre que el 25% dels nens del nostre país pateixen malnutrició per l'abús del menjar porqueria.

Al costat de l'obesitat creixent, ens trobem amb el món dels trastorns alimentaris i les dietes miracle. L'anorèxia, la bulímia i la vigorexia s'escampen pel món occidental, que intenta arribar a uns cànons de bellesa inassolibles per a la majoria de la població.

Peces destacades

L'exposició presenta mes de 60 objectes que reflecteixen la vida quotidiana a Catalunya al llarg de la història, cedits pels diversos museus que configuren la xMHCat. Per la seva singularitat e interès històric, artístic i/o cultural mereixen destacar els següents:

- **Diverses gerres prehistòriques i iberoromanes provinents del Museu de Lleida: diocesà i comarcal**



- **una taula renaixentista de Jaume Huguet II (s. XV) del Museu de l'Hospitalet**



- **Objectes relacionats amb el món del mar (s. XIX) del Museu de Cambrils**



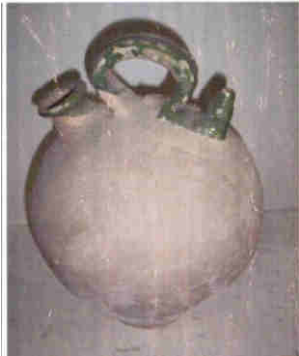
- **Fogonets andalusins (s. XI-XII) del Museu de Tortosa**



- **Terrissa medieval del Castell-Cartoixa de Vallparadís de Terrassa**



- **Objectes de la vida quotidiana (s. XVII-XVIII) del Museu d'Història de la Ciutat de Girona**



- **Objectes de la vida pagesa (s. XVIII-XIX) de Cervera**



- **Diversos objectes i plats d'un molí fariner del segle XVII de Santa Coloma de Gramenet**



Calendari d'itineràncies

L'exposició Fams i abundàncies es podrà visitar a cadascuna de les seus dels membres de la Xarxa de Museus d'Història i Monuments de Catalunya, amb la següent proposta de calendari:

Terrassa	de desembre 2015 al març 2016
L'Hospitalet de Llobregat	d'abril 2016 al juny 2016
Cambrils	juliol 2016 al setembre 2016
Santa Coloma	octubre 2016 al desembre de 2016
Cervera	març 2017 al maig 2017
Girona	juny 2017 a l'agost 2017
Lleida	setembre 2017 al novembre 2017
Tortosa	novembre 2017 al gener 2018
Barcelona	a continuació 2018

Crèdits de l'exposició

Organització

Xarxa de Museus d'Història de Catalunya:

Museu d'Història de Catalunya

Museu d'Història de Cambrils

Museu Comarcal de Cervera

Museu d'Història de Girona

Museu d'Història dels Jueus de Girona

Museu de l'Hospitalet

Museu de Lleida: Diocesà i Comarcal

Museu Torre Balldovina – Santa Coloma de Gramenet

Museu de Terrassa

Museu de Tortosa

Coordinació

Daniel Solé

Comissariat

Josep Maria Solias

Suport

Isabel Ruíz

Documentació

Teresa Moreno

Avantprojecte

Jesús Contreras

Disseny

Òscar Bestué

Fotografia

Òscar Bestué

Teresa Llordés (Museu de Terrassa)

Museu d'Història de Cambrils

Museu d'Història de Girona

Museu de Lleida

Museu de l'Hospitalet

Museu de Terrassa

Il·lustracions

Xavier Riart

Mobiliari

Equiro equipament

Impressió mural

Reproduccions Sabaté

Vídeo

SOS Faim

Adaptació vídeo

Silvana Sohu

Moviment i control d'objectes

Ignasi Millet

Activitats pedagògiques

Juana María Huélamo per a KuanUm

1. PA, MEL I CERVESA

Cronologia: Prehistòria-Època ibèrica

Categoria de públic: Familiar

Resum contingut: Immersió pràctica en el coneixement de l'alimentació bàsica dels pobles prehistòrics i ibèrics, de la qual disposem d'informacions de les cultures contemporànies

Activitats a realitzar: Informació i reconeixement del diversos tipus de cereals, pràctica de mòlta de cereals amb dos tipus de molins de ma i rotatori i elaboració culinària final d'un pa àzim.

2. MENJAR DE POBRES, MENJAR DE DEESSES

Cronologia: Època romana

Categoria de públic: Familiar

Resum contingut: A través d'un document literari, els participants s'acosten a una preparació gastronòmica que els romans atribuien com a menjar propi de les antigues deesses i de la gent humil.

Activitats a realitzar: Coneixement dels elements principals de l'alimentació de taules pobres i riques. Utilització de reproduccions ceràmiques pròpies de cuina romana. Elaboració d'un *moretum*

3. SAL CONTRA LA FAM

Cronologia: Època romana

Categoria de públic: Familiar

Resum contingut: La sal com element que aconseguix controlar l'abundància i fa perdurar els aliments. La sal des de la seva perspectiva de riquesa i element gastronòmic.

Activitats a realitzar: Amb reproduccions d'estrís romans, es realitzarà una recepta d'elit: *salis conditi ad multa*. Els participants realitzaran el condiment, el tastaran i se l'enduran a casa.

4. DELS SABORS I ASSAONAMENTS

Cronologia: Època medieval

Categoria de públic: Familiar

Resum contingut:

Seguint l'esquema galènic, els metges medievals desenvolupen interessants tractats de medicina, com es el cas de l'Arnau de Vilanova i el seu *Regimen Sanitatis*, en els quals es fan interessants referències a l'acte de menjar al voltant del segle XIII. Es coneixeran els aliments propis del moment, la dietètica medieval i els aliments principals.

Activitats a realitzar: Amb reproduccions de morters d'època, es realitzarà una recepta que els participants podran tastar.

5. LA TAULA DE L'ABUNDÀNCIA

Cronologia: Època medieval

Categoria de públic: Familiar

Resum contingut:

El mestre Robert és l'autor d'un receptari català que es va usar a la baixa edat mitjana i al renaixement als Països Catalans. Ens informa d'aliments i preparacions gastronòmiques d'un moment previ a la introducció dels aliments americans. Es parla de la importància de la cuina catalana en època medieval i inicis del Renaixement, de la taula dels rics, les formes i aliments.

Activitats a realitzar: Amb reproduccions de morters d'època, es realitzarà un almadroc, una de les grans salses de formatge d'època medieval que els participants podran incorporar a la seva cuina.

6. FAMS I ABUNDÀNCIES: L'ILLA BARATARIA

Cronologia: Època moderna: segle XVI

Categoria de públic: Familiar

Resum contingut:

El Doctor Pedro Recio de Tirteafuera és el representant imaginat per Cervantes d'una herència dietètica de l'època medieval.

Activitats a realitzar: Amb reproduccions de morters d'època, es realitzaran unes espècies de salsa comú, preparació aquesta, pròpia de les grans taules.

7. EL TRIOMF DELS ALIMENTS AMERICANS

Cronologia: Segle XVIII

Categoria de públic: Adult i familiar

Resum contingut:

Durant el segle XVIII es produeix a casa nostra el triomf dels aliments que van arribar d'Amèrica. La xocolata és un d'aquests aliments que es van arrelar, primer a les taules benestants i després mica en mica es va anar popularitzar el seu consum.

Activitats a realitzar: Xerrada amb presentació de *power point* del nous aliments arribat del nou continent. Realització de diversos tipus de xocolata per part dels participants, tal i com es feia durant el segle XVIII.

8. LES CUINES MODERNISTES: LA POPULARITZACIÓ DELS RECEPTARIS

Cronologia: Segles XIX-XX

Categoria de públic: Adult i familiar

Resum contingut:

A la segona meitat del segle XIX, es comencen a fer populars els receptaris gastronòmics, que es posen a l'abast de tothom. Com per exemple, *La Cuynera Catalana*, primer llibre en català d'època contemporània.

Activitats a realitzar: Presentació de diversos aliments i elements propis d'aquesta època, amb les innovacions tecnològiques i realització de diverses receptes.

9. EL DINAR DEL SR. RIUS: LES FORMES A TAULA

Cronologia: Segle XIX-XX

Categoria de públic: Familiar/Infantil

Resum contingut:

El senyor Rius espera convidats a casa seva, per tal de celebrar la renovació de la seva nova fàbrica. Però de sobte es presenta un problema: la Marta (encarregada de la cuina) ha de marxar a ajudar a la seva germana que s'ha posat de part. Aquest problema lo hauran de solucionar els participants i posar-se mans a l'obra....

Activitats a realitzar: Conèixer el menú del dinar, els diversos personatges que representen la societat del moment, els aliments propis de les taules burgeses, aprendre a parar taula.

10. CUINA DE CRISI-CUINA D'ABUNDÀNCIA

Cronologia: Segle XXI

Categoria de públic: Adult i familiar

Resum contingut:

Diversos posicionaments envers l'alimentació i la producció i consum dels aliments.

Activitats a realitzar: Xerrada amb presentació en *power point* sobre les crisis i les possibilitats i actituds envers el menjar. Cuina de recursos, realització de sorprenents receptes a partir d'aliments de rebuig.

11. AMB I SENSE LA LLETRA “E”

Cronologia: Segle XXI

Categoria de públic: Familiar

Resum contingut: Amb la lletra E es designen tot un seguit d'additius que es troben presents en la nostra alimentació. Desenredar i conèixer aquest garbuix pot resultar molt interessant.

Activitats a realitzar: Anar descobrint el perquè d'aquests additius, la perillositat d'alguns i el benefici d'altres per acabar realitzant una deliciosa recepta de cuina amb additius saludables.

Xarxa de Museus d'Història i Monuments de Catalunya

Pl. de Pau Vila, 3 (Palau de Mar)

08003 Barcelona

Tel. 93 225 47 00

www.xmhcat.cat

Informació i contacte:

Coordinador de la Xarxa:

Daniel Solé

93 225 47 00

d.sole@gencat.cat