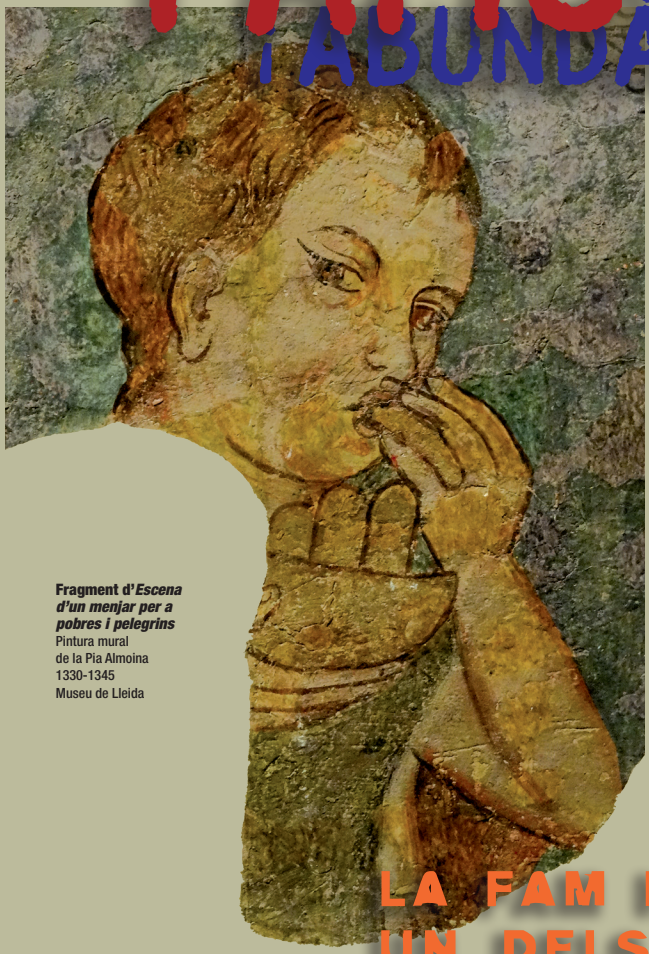
FAMS i ABUNDÀNCIES

EXPOSICIÓ

Del 7/04
al
12/06
de 2016



Fragment d'*Escena d'un menjar per a pobres i pelegrins*
Pintura mural
de la Pia Almoina
1330-1345
Museu de Lleida

LA FAM HA ESTAT UN DELS MOTORS DE LA HUMANITAT

Museu de L'Hospitalet
L'Harmonia

Museu de L'Hospitalet

Ajuntament de L'Hospitalet

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 Ruiz

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

Sota el títol "Fams i abundàncies", el Museu de L'Hospitalet ens presenta una important exposició —coproduïda per la Xarxa de Museus d'Història i Monuments de Catalunya, de la qual forma part—, que ens proposa entendre l'evolució històrica de Catalunya a partir d'una cosa tan elemental com és la fam i la lluita per evitar-la.

La mostra fa un repàs, amb objectes cedits per tots els museus integrants de la Xarxa, de com la necessitat de menjar ha arribat a afectar Catalunya des de la Prehistòria fins a l'actualitat.

Les peces exposades reflecteixen la vida quotidiana al llarg de la història i ens permeten reflexionar sobre els processos i les vicissituds al voltant de l'alimentació i la subsistència viscuts per la societat catalana de la qual nosaltres som partícips i protagonistes alhora.

Recomano que visiteu aquesta mostra juntament amb avis, pares o fills. De segur que en gaudireu molt més.

Núria Marín i Martínez
Alcaldessa de L'Hospitalet

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 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. Constituïda l'any 2010 amb el lideratge del Museu d'Història de Catalunya i el Departament de Cultura al capdavant, 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 reafirmin la identitat i la projectin cap al futur. Aquesta exposició, amb un tema tan transversal com el que planteja, ha permès que cadascun dels membres, un total de nou museus i monuments, aporti un objecte a l'exposició. 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 i els professionals que en formen part i, pel benefici general, cosa que provoca que el projecte que es presenta resulti molt més interessant.

Després de la inauguració, al gener, a la sala d'exposicions de l'Arxiu Històric de Terrassa, la mostra arriba a L'Hospitalet, i es podrà visitar a la resta de membres de la xMHCat, en un calendari que arriba fins a principis de l'any 2018.

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 produeix 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'ELIMINAR LA FAM

Va ser l'inici de tècniques de millora de la producció (adobs, guaret, etcètera) 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 canvis importants a Catalunya. Els grecs, els fenicis i, més tard, els cartaginesos vénen a comerciar amb els ibers, els habitants de la costa oriental de la Península, dividits en diferents tribus.

Hi havia veritables ciutats, i també 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) i les restes de cereal i de vaixella, 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 del romans, també la nostra cultura alimentària.

Apici és el nom d'un famós gurmet 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 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 de l'altre, com el saqueig de Barcelona per Almanzor, 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 van deixar mortaldats espaordidores.

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 excedents, els pagesos, lliures o no, vivien al límit: una mala collita un any podia fer-los passar fam uns quants anys, o, directament, fer que es morissin de gana.

La gastronomia jueva

La cuina jueva ens ha deixat moltes 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 per la *caixrut*, un compendi de normes dietètiques que certifiquen que els aliments són aptes per al consum. Algunes de les seves lleis més importants són la prohibició de mesclar llet i carn, i també la de menjar cap mamífer que no tingui la peülla dividida en dos i que rumiï, cosa que veta el porc, el conill i el cavall, entre d'altres.

L'abundància musulmana

Catalunya es va convertir 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* (*fidaws*).

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 abast més gran del comerç va permetre una millor redistribució del menjar.

Malgrat això, la situació va portar a una crisi de gran magnitud: el mal any primer (1333) és el que marca una sèrie amb males collites, en la qual destaquen les del 1347 i les del 1374. El 1348 va arribar la pesta a Catalunya, que es va unir a la fam i va produir unes conseqüències desastroses. Els cavallers de l'apocalipsi es van ensenyorir 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 va millorar. 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 conseqüències es van arrossegar fins al segle XVIII.

Segles XVI i XVII: La fam continua

"Lo any 1530 fou en tota Cathalunya tal la fam y pestilencia que eracompassió."
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 de 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, es van anar convertint en suplements alimentaris importants. Altres productes americans, com la xocolata, van esdevenir símbol de refinament de les classes altes.

La fam mai no va desaparèixer, malgrat que les ciutats van començar 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, va acabar 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 davant el 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 de 1687.

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

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 va convertíir en la capital exportadora d'aquest producte.

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

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

A finals de segle, els rendiments agraris es van començar a estancar, i un altre cop s'inicia l'expansió dels cultius de terres ermes. El preu del blat s'apuja de nou i les crisis del tombant de segle tornar a portar la gana, fet que, juntament amb la Guerra del Francès (1808-1814), provoca el desastre 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 va haver una gran crisi de subsistència a causa de 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 van continuar al llarg del segle XIX, i cada cop tenien més força, de manera que es van convertir en veritables lluites revolucionàries paral·leles a les que es produïen 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 van utilitzar 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 afectaven 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, i el 1857 a 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 permetin 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 vide ls dos per menjar-ne, com dret i tenim a pesar de les lleis, a pesar dels jutges sense justicie."

Felip 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, va començar 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 va decantar cap a l'ala radical de l'anarquisme, i els atemptats es van anar succeint.

Al segle XX, la violència va continuar. Als fets de la Setmana Tràgica se'ls ha 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, ¿que no veus que estem afamats?, ¿que no has patit prou gana?, ¿que no veus que si no ho agafes tu, 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 en 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 a causa de 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 que passa gana, ja que les xarxes de producció global distribueixen irregularment els aliments. Des de principis de segle, s'han succeït moltes crisis alimentàries.

A Catalunya, des de la crisi econòmica del 2008, el 27% dels infants viuen sota el llindar de la pobresa, mentre que el 25% 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 vigorèxia s'escampen pel món occidental, que intenta arribar a uns cànons de bellesa inassolibles per a la majoria de la població.

Peces destacades

Atesa la temàtica de l'exposició, s'hi mostren objectes que reflecteixen la vida quotidiana a Catalunya, al llarg de la història. Entre els objectes més destacats hi hem inclòs els següents:

Olleta decorada
Museu de Lleida

Taula del naixement de Sant Roc
Museu de L'Hospitalet

Basquet per a fruita
Museu d'Història de Cambrils

Fogó portàtil
Museu de Tortosa

Fireta
Museu de Terrassa

Mallal d'oli
Museu d'Història de Girona

Plat de ceràmica blava
Museu Torre Balldovina de Santa Coloma de Gramenet

Taula del miracle dels pans
Museu Comarcal de Cervera

Activitats paral·leles

CONFERÈNCIES

"Per què la cuina és patrimoni cultural"

Dijous, 28 d'abril, a les 19.30 h
Museu de L'Hospitalet. L'Harmonia

El patrimoni cultural no el formen només els edificis o els jaciments arqueològics. Hi ha també un patrimoni immaterial, reconegut per la UNESCO, dins del qual podem trobar, almenys en part, la cuina i altres aspectes relacionats amb la gastronomia.
A càrrec de Lluís Garcia Petit, bioarqueòleg, historiador de l'alimentació i amant de la gastronomia. També és especialista en patrimoni cultural immaterial i en temes de patrimoni relacionats amb la UNESCO. Actualment és el director general de l'Institut del Patrimoni Cultural Immaterial.

"La Tapa"

Dijous, 5 de maig, a les 19.30 h
Museu de L'Hospitalet. L'Harmonia

"[...] La tapa, ese mundo culinario equilibrado para acompañar al trago como la aceituna, en los últimos años ha tenido un desarrollo explosivo en la definición, en los fogones y en la presentación al público [...]".
A càrrec d'Honorio Blasco Puerto, etnògraf de la taberna, llicenciat en història medieval. Membre organizador i ponent (ponències sobre la història de la taberna, les tapes i els aperitius) en els Congresos Nacionales del Mundo Tabernario (Carmona, Sevilla, 2009). Ha publicat el llibre *Tabernas for ever* (2a ed.).

TALLER

L'Hospitalet a taula. Taller de cuina en família

Dissabte, 14 de maig, a les 11 h
Can Riera. Espai de memòria

Taller pràctic per apropar-nos a l'art culinari des de totes les edats. Descobrirem què menjaven antigament els habitants de L'Hospitalet mentre preparem una recepta original amb els aliments més característics. Agafeu el davantal i veniu a gaudir d'un taller de cuina en família!
A càrrec de Marta Ruiz, historiadora i antropòloga de l'alimentació.

Places limitades. Activitat per a més grans de 4 anys.
Inscripcions: Museu de L'Hospitalet
Carrer de Joan Pallarès, 38
Telèfon: 93 338 13 96 / cultura.museu@l-h.cat

Museu de L'Hospitalet

L'Harmonia

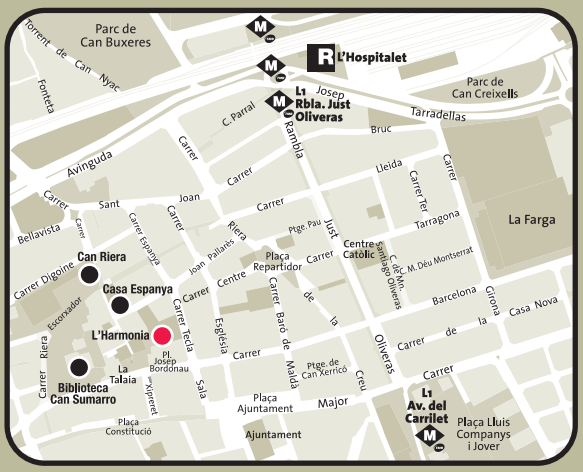
Plaça de Josep Bordonau i Balaguer, 6
Telèfon: 93 338 13 96 / Fax: 93 260 04 66
cultura.museu@l-h.cat
www.museul-h.cat

Horari de visita
De dimarts a divendres, de 17 a 20 h
Els dissabtes i diumenges, d'11 a 14 h
Els dilluns i festius, tancat

ENTRADA GRATUÏTA

Més informació:
Pàgina web: http://www.museul-h.cat

Facebook: https://www.facebook.com/MuseuLH
Twitter: @MuseuLH



Edifici accessible

Descarrega't la nostra **APP**

Descobreix les nostres exposicions:

Ho organitzen:

Xarxa de Museus d'Història i Monuments de Catalunya MHCAT

Museu d'Història de Catalunya

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

Hi col·labora:

Diputació Barcelona

Dipòsit Legal: B.00000-2016