Del platillo a les tapes: L'Hospitalet a taula

Beca de Recerca 2014 - Gastronomia i aliments tradicionals a L'Hospitalet

---

Marta Ruiz Pascua

Coordinació: Josep Maria Solias

Amb la promoció i el finançament de:

Ajuntament de L'Hospitalet

Museu d'Història de L'Hospitalet

Del Platillo a les tapes: L'Hospitalet a taula
Març de 2015
Marta Ruiz Pascua
Coordinació: Josep Maria Solias
Beca de Recerca - Gastronomia i aliments tradicionals a L'Hospitalet
Edició 2014

Ajuntament de L'Hospitalet

Museu d'Història de L'Hospitalet

Agraïments

Agraeixo a l'Ajuntament de L'Hospitalet i al Museu d'Història la oportunitat de realitzar aquesta immersió en la història de l'alimentació i la gastronomia de la ciutat on vaig créixer.

Agraeixo especialment la implicació i col·laboració de la Pepa Prieto, de l'Arxiu Municipal de L'Hospitalet; d'en Manuel Domínguez, del Centre d'Estudis de L'Hospitalet; i de la Carolina Mendoza i en Ricardo Castro, del Centre Cultural La Bòbila. Sense ells no hagués estat possible accedir a un teixit de contactes i espais amb potencial d'estudi.

Gràcies a totes aquelles persones que amb la transmissió d'experiències de vida i coneixements culinaris han donat forma i sentit a aquesta història de la ciutat a través de l'alimentació. Perquè només entre totes i tots continuem escrivint la història.

Índex

AGRAÏMENTS

ENTRANTS

1. Presentació 4
2. Consideracions inicials i procés de recerca 7

PRIMER PLAT

3. L'Hospitalet a la taula dels segles XIV al XIX 9
   Més enllà del pa, el vi i elcompanatge 10
   Nous aliments i diversificació de la dieta als segles XVI i XVII 13
   De la "fossa de l'arengada" a la cuina aristocràtica 16
      Olla, *platillo* i pa amb arengada: l'Enquesta de Francisco de Zamora, 1789 18
      El Baró de Maldà, un *gourmand* del segle XVIII 19
4. La transformació de la oferta alimentària al segle XIX 24
   La indústria alimentària: molins, fassines i obradors de pasta 27
   Els inicis de l'hostaleria i la restauració. 29

SEGON PLAT

5. Menjar a L'Hospitalet durant la primera meitat del segle XX 33
   La Marina, Centre i Sant Josep 33
   Els oficis de l'alimentació. 44
6. Collblanc-La Torrassa i Santa Eulàlia. 58
   Menjar per viure: aprovisionament alimentari 58
   Al mercat couen receptes i convivència 65
7. Menjar i beure fora de casa 72
   La Marina, Centre i Sant Josep 73
   Collblanc – La Torrassa i Santa Eulàlia 76
   Menjar de festa 81

TERCER PLAT

8. Arrels gastronòmiques, altres maneres de menjar (1950-1980) 86
   Arribar i moldre: la cuina fóra de lloc 88
   La indústria del beure 94
9. Del menjar i del beure... moments de sociabilitat 98
   De la cuina catalana al gust per les tapes 99
   Cultura de barri, associacionisme i menjar 112

POSTRES I SOBRETAULA 118

INGREDIENTS

10. Fonts Consultades 120
11. Índex d'il·lustracions 129

ANNEXOS

ENTRANTS

1. Presentació[1]

La proposta d'estudi titulada 'Gastronomia i aliments tradicionals a L'Hospitalet', s'emmarca dins l'edició *Beques de Recerca – 2014*, convocades per l'Ajuntament i el Museu d'Història de L'Hospitalet. La rellevància de la temàtica radica en la importància que l'alimentació està adquirint com un mitjà d'expressió social, cultural i artístic a nivell global, i com objecte clau en els projectes de desenvolupament local.

Investigar l'alimentació tradicional d'una població en el marc geogràfic d'una ciutat ha significat indagar en la seva història i, com a conseqüència, en la seva memòria i en la seva identitat. En aquest cas, L'Hospitalet reflexa una diversitat de cultures alimentàries fruit de les dinàmiques demogràfiques que ha experimentat. La convivència entre famílies procedents de diferents indrets, amb cultures alimentàries[2] particulars, ha anat construint un inventari de productes alimentaris i sabers culinaris que han contribuït a dibuixar la trajectòria històrico-cultural de la ciutat.

La gastronomia –en la seva vessant vinculada a la restauració– ocupa en l'actualitat un lloc central en el sector dels serveis i en el temps dedicat a l'oci, de manera que aquesta iniciativa respon també a un projecte local que capta i reactiva el potencial del patrimoni culinari. En un context de re-apropiació constant d'elements històrics i culturals, la cuina esdevé una via d'identificació i d'expressió; en aquest sentit, la proposta de recerca ha permès generar un nou enfocament des del qual escriure i interpretar la història local: el de l'alimentació.

Definir una *gastronomia hospitalenca* i cercar uns aliments tradicionals es presenta com un repte complex. Parlar de *gastronomia* no és parlar només del "bon menjar i el bon beure", sinó que és parlar d'una història i una cultura de l'alimentació, d'uns hàbits i unes pràctiques alimentàries; de les lògiques socials i de les significacions culturals atorgades a la cuina, als aliments i als moments de menjar.

Dit això, no es pot parlar de L'Hospitalet sinó com a punt de trobada de diferents *gastronomies*[3]. La recerca que segueix a continuació consisteix en abordar la formació i l'evolució d'una amalgama de productes alimentaris i de *cuines*[4], és a dir, un plantejament que ha tractat d'observar, interpretar i reconstruir l'alimentació d'aquells i aquelles que ens van precedir en habitar i viure la ciutat. És el resultat

[1] Fotografies a la portada: En blanc i negre, fotografia familiar de l'autora. En sèpia, font: Mascarell, 2003.

[2] Segons la definició de Jesús Contreras, cultura alimentària és el *conjunt de representacions, creences, coneixements i pràctiques, heretades i/o apreses que estan associades a l'alimentació i que són compartides pels individus d'una cultura donada o un grup social determinat dins una cultura* (Contreras, 2005).

[3] Entenent per 'gastronomia' –més enllà del *bon menjar* i el *bon beure*– l'espai on estudiar la relació de l'ésser humà amb la seva alimentació i el seu entorn.

[4] Entenent per 'cuina' el conjunt d'aliments, coneixements i tècniques culinàries posades en pràctica per una població determinada amb la qual s'identifica.

d'intentar descriure aquells moments i espais d'alimentació generats i viscuts pels i les habitants de L'Hospitalet al llarg de la seva història.

El marc històric que afronta aquesta investigació compren des del segle XIV fins els anys 80 del segle XX, i va acompanyat d'un marc geogràfic que és el de la històrica zona rural i agrícola –minvada per la construcció urbanística- i la zona urbanitzada, tant la vila com els barris de nova construcció des de finals del segle XIX i durant tot el segle XX. Igualment, inclou els espais públic i privat en els quals l'alimentació és protagonista, destacant el paper de les dones, tant a casa com al camp, als mercats i a bars i restaurants, en la tasca de reproduir i transmetre els sabers culinaris.

Les pàgines que segueixen tracten d'afrontar el diàleg establert entre els diferents espais de producció d'aliments –horts, camps de conreu, masies, indústria– per un costat, i els comerços i establiments de menjar com espais de transformació, combinació i consum d'aliments, de l'altre –mercats, botigues, bars i restaurants–. Amb l'objectiu de cercar la línia que dibuixen els aliments i plats que poden definir l'Hospitalet, és a dir, aquells que han tingut continuïtat en el temps o han estat representatius d'una època i de la vida als diferents barris, s'han abordat aspectes com la oferta alimentària als antics mercats i botigues, o la diversitat d'ingredients i tècniques culinàries identificades en receptes i testimonis orals.

Alhora, és necessari tenir en compte les diferents fases implícites en el fet alimentari i les transformacions experimentades, tant en la fase d'aprovisionament o producció d'aliments, com d'elaboració o transformació culinària, així com en els moments de consum. Per aquest motiu, han estat presents com a objectes d'estudi el passat agrícola de L'Hospitalet i l'alimentació pagesa; les cuines obreres i la cuina de les elits; les festivitats com a manifestació d'una culinària extraordinària; els oficis de l'alimentació; i els establiments públics de menjar i beure. En definitiva, han estat en el punt de mira aquells fets i espais en els quals ens proveïm, cuinem i mengem.

La producció documental en relació a l'alimentació a L'Hospitalet no destaca per la seva abundància, no es troben gaires descripcions d'activitats culinàries, ni antics receptaris, ni tan sols descripcions detallades de les cuines als masos o a les cases. Sí que existeixen estudis relatius a la producció d'aliments a les terres del delta del riu Llobregat, a l'evolució dels preus dels aliments de primera necessitat, així com referències relatives a l'evolució de la restauració i l'hostaleria. La cuina representada i reproduïda ha estat, històricament, la de les classes benestants i la del gènere masculí. La cuina domèstica, governada per les dones, és ben poc coneguda per obviada i poc documentada. La gastronomia, i la cuina, entesa com un art vinculada al plaer i al sentit del gust, ha estat un àmbit reservat a les classes benestants que només al llarg del segle XX ha assolit una democratització relativa, que s'ha intentat plasmar també en aquest escrit.

El que segueix és l'intent de recollir en un sol text tots els aspectes treballats i una guia d'elements amb potencial d'estudi: tots els documents i espais identificats i els testimonis recollits que fan al·lusió a l'alimentació de la població *hospitalenca* o a la cuina practicada a L'Hospitalet fins la dècada dels anys 80 del segle XX. Al llarg dels capítols trobarem persones, espais, pràctiques i aliments circumscrits a aquest terme municipal, així com processos socials que han incidit en la transformació de l'alimentació i la cuina a la ciutat amb el pas del segles. Els aliments prenen significat

amb la gent i l'espai físic i social que l'envolten, som nosaltres qui donem sentit als aliments i als moments dedicats a menjar. Potser els productes o plats presentats no són considerats originaris de L'Hospitalet, però formen part del record, la memòria i la identitat d'aquells i aquelles que han viscut i viuen en el terreny delimitat. En aquest sentit, se'ns presenta com un repte indagar sobre el procés que segueix un plat o ingredient assimilat de fora en passar a considerar-se propi, és a dir, tradicional i identitari d'una població. Acceptem, d'aquesta manera, que el mestissatge és històric i fruit d'un permanent contacte i intercanvi entre cultures i grups socials diferents.

Els capítols estan organitzats a mode de menú tradicional, amb uns entrants que pretenen presentar i contextualitzar la recerca, així com aclarir certs aspectes teòrics i metodològics. A continuació, vindrà un *Primer Plat* que ens farà viatjar a la taula Medieval i Moderna i que aborda les transformacions en matèria alimentària al segle XIX; un *Segon Plat* que contribuirà a definir l'alimentació quotidiana i festiva al poble de L'Hospitalet i a partir de les diferents migracions que contribuiran a construir la ciutat durant la primera meitat del segle XX; i un *Tercer Plat* que intenta abordar les aportacions en cultura alimentària des de la població arribada a partir dels anys 50 i el seu impacte a l'àmbit de la restauració. La sobretaula permetrà discutir sobre les observacions plasmades.

Aquesta primer intent per escriure una història de l'alimentació a l'Hospitalet manifesta la voluntat d'obrir un ventall d'opcions d'estudi sobre dita temàtica. Encara que molts fets i trets característics conflueixen en una història i unes condicions geogràfiques comunes amb la resta del territori català i fins i tot mediterrani, es pot constatar com és necessari indagar en les particularitats i gustos locals. Construir una història de l'alimentació permet aproximar-nos a la quotidianitat pròpia de cada moment històric i a les transformacions en relació al context social i econòmic del país i de la regió. En definitiva, permet llegir la ciutat i la seva història des d'allò tant quotidià, i a la vegada extraordinari, com és l'acte de menjar.

Partint de la premissa teòrica que les cultures alimentàries formen part, alhora, del terreny de la tradició i de la innovació, és a dir, representen alhora continuïtat i canvi, i com a hereus i hereves d'un context social, cultural, polític i econòmic de confluència de cultures, es podria arribar a parlar de la gastronomia de L'Hospitalet com una herència rebuda, reproduïda i revalorada en el marc de l'arribada permanent de famílies d'arreu de l'Estat. Passat i cultura alimentària contribuirien, d'aquesta manera, a definir i escriure la història d'una ciutat a través de la importància material i simbòlica dels aliments.

2. Consideracions inicials i procés de recerca

El plantejament inicial de la recerca anava dirigit a identificar els diferents sistemes alimentaris existents a L'Hospitalet al llarg del segle XX, amb l'objectiu de definir els grans grups socials i poblacionals que han donat forma a la ciutat que avui es coneix. La metodologia s'ha aplicat en tot el territori de L'Hospitalet i atenent, en particular, els processos migratoris dels anys 20-30 i 50-70, aproximadament. El fet d'observar la trajectòria gastronòmica i la cerca d'aliments o plats amb continuïtat o amb rellevància en determinades èpoques ha fet necessària una recerca documental del panorama alimentari dels segles anteriors al XX per mantenir una perspectiva històrica.

Més que la "tradició" –terme ambigu i subjecte a debat–, la "continuïtat", o discontinuïtat, la particularitat i les transformacions del rebost i de les maneres d'alimentar-se al si dels diferents col·lectius i grups, han marcat en gran mesura el desenvolupament de l'estudi: la producció d'aliments al territori rural i agrícola, el recurrent ús culinari de certs aliments a cada espai, la cuina festiva, la cuina importada. Això ha permès una aproximació a diferents àmbits de la societat: sistemes productius, com l'agrícola i l'industrial, economia i consum, sanitat, règim polític ... L'alimentació no és un món separat de la resta d'àmbits socials.

El procés de recerca inicià amb un reconeixement de fonts històriques i periodístiques, i amb la construcció d'una base de dades, tant de contactes de cara a la realització d'entrevistes orals, com d'espais físics de la ciutat amb potencial d'estudi. Aquí és necessari fer una primera distinció entre els espais públics d'alimentació i els espais privats o relegats a l'àmbit domèstic.

La metodologia d'aproximació a la temàtica d'estudi ha consistit en dos eixos principals: d'una banda, la consulta del fons documental i bibliogràfic de l'Arxiu Municipal de L'Hospitalet, principalment, i de les biblioteques de la ciutat i de Barcelona, puntualment. Altres fons consultats són el de la Biblioteca de Catalunya, el de l'Institut Milà i Fontanals, i les hemeroteques de diversos diaris i blocs centrats en la memòria i la història local. D'altra banda, s'ha portat a terme un treball de camp consistent en entrevistes individuals i grupals a persones seleccionades com a representatives dels diferents aspectes proposats per l'estudi.

En primer lloc, la consulta a l'Arxiu Municipal ha permès recollir un material que prové principalment del fons documental de les Entitats –associacions culturals i polítiques, associacions de veïns, societats agràries, i altres entitats de barri–; i d'aquells documents relatius a comerços i serveis d'alimentació vigents o desapareguts. En aquest sentit, ha estat de gran ajuda la tasca de l'Ajuntament a l'hora de reconèixer els comerços històrics als quals he pogut accedir.

Dins la consulta documental s'han revisat en profunditat un conjunt d'obres d'història local, amb l'objectiu de seleccionar aquelles referències a l'alimentació. Aquesta via ha facilitat informació relativa a la producció d'aliments de forma agrícola i industrial; a les transformacions de la oferta alimentària i les oscil·lacions de preus; a una dispersa història de la hostaleria a la ciutat; i a una diversitat culinària a casa i al carrer.

Paral·lelament a aquesta cerca documental, es van elaborar esquemes de cara a dissenyar i desenvolupar un treball de camp que consistí en recórrer els barris visitant els espais de memòria alimentària referenciats als textos o a les entrevistes: horts, botigues, parades de mercat, bars i restaurants, i centres culturals; però també a les persones al capdavant d'aquells espais. Així es van realitzar una sèrie d'entrevistes orals que van permetre accedir a uns relats de vida, a memòries i opinions sobre els plats cuinats i les maneres d'alimentar-se abans i ara i en cada sector social. Si hi ha quelcom que la tècnica de l'entrevista permet, és descobrir –en el sentit més literal de la paraula– elements amagats, moltes vegades no valorats per les persones informants ni pel conjunt de la societat.

Parlar, també, de l'esforç dedicat a la recerca de receptaris antics i de receptes *tradicionals.* Front una opinió generalitzada de manca de referències a una tradició culinària de L'Hospitalet, s'han pogut documentar uns moments històrics clau, mitjançant quatre fonts principals: el Dietari del Baró de Maldà, que ens dibuixa uns àpats de festa major a finals del segle XVIII i principis del segle XIX; la documentació cedida pel *Bar Cal Ramonet* relativa a la seva activitat comercial i hostalera al llarg del segle XX; les entrevistes orals, particularment les realitzades a persones d'una edat que supera els 60 anys, aproximadament; i una font secundària com ha estat el Receptari redactat per Núria Ribas a través d'un recull de receptes familiars, com exemple d'una vida rural i una alimentació pagesa al segle XX.

Tot en conjunt s'ha plasmat acompanyat d'imatges recopilades, i menús i receptes presentades d'una forma que pretén ser dinàmica i il·lustrativa.

PRIMER PLAT

3. L'Hospitalet a la taula dels segles XIV al XIX

El desenvolupament d'aquest capítol ha estat possible gràcies a la consulta d'una literatura i una documentació històrica relacionada, principalment, amb la història agrícola de L'Hospitalet medieval i modern, i la vida quotidiana dels seus habitants. Els aliments i pràctiques que van donant forma al sistema alimentari es troben estudiades o recollides en diverses, i fins i tot nombroses, obres de caràcter local; tanmateix, val a dir que ho tracten com una prolongació d'altres objectius i plantejaments, i que existeix un buit en quant al tractament del tema de forma directa. En aquest cas, i partint de la seva centralitat, l'objectiu consistirà en presentar un recull de dades i fets històrics que contribueixin a observar i descriure els aliments produïts i consumits per les diferents classes socials al llarg d'aquests segles.

La documentació és diversa i es troben des de testaments; inventaris per venda o lloguer de propietats, o amb motiu de defunció; llibres de comptes i documents notarials de comerciants; registres de venda, en particular a carnisseries, hostals i forns; dietaris de la població pagesa del delta del Llobregat; registres de preus dels aliments de primera necessitat; fins a cadastres o documents de guerra, entre altres. Tots ells estudiats per historiadors la majoria dels quals locals, donen informació sobre la vida de les famílies, majoritàriament propietàries i/o masoveres, però també jornaleres i obreres, així com d'estaments superiors, en el cas dels testimonis del Baró de Maldà. Tots ells assenyalen marcades divergències en el tipus d'aliments i en les quantitats entre uns grups socials i altres.

Cal aclarir que la documentació estudiada no sempre es refereix a L'Hospitalet de Llobregat específicament, sinó que avarca un context més ample en termes geogràfics com és el "Delta del Llobregat". Podem suposar que els nuclis familiars que vivien al pla i a la zona de muntanya, independentment del terme municipal al qual pertanyien, seguien una dieta que no deuria experimentar gaires variacions en aquest sentit.

La observació de les transformacions en el règim alimentari dels i les habitants durant aquests segles indica que l'activitat agrícola fa la majoria d'aportacions a la dieta. En aquest sentit, l'agricultura –que ha estat clau a l'hora d'explicar la Història social i econòmica de L'Hospitalet fins a mitjans del segle XX– tindrà un lloc central quan parlem d'una Història de l'alimentació, i anirà lligada al destacat creixement demogràfic que caracteritza particularment la història d'aquesta ciutat.

Els horts i terres de conreu del Delta del Llobregat i de la zona de muntanya han donat productes autòctons o adoptats que han omplert la cistella d'aliments. La Marina és avui un petit espai de pervivència d'aquell primer nucli de població dispersa que representava un estil de vida i una alimentació pròpia del seu entorn, condicionada per les exigències del medi i conseqüent amb les (in)conveniències econòmiques i socials.

MÉS ENLLÀ DEL PA, EL VI I EL COMPANATGE

La cistella bàsica a la societat de L'Hospitalet baix medieval comptava amb productes agrícoles que els mateixos pagesos –masovers, parcers i jornalers– que habitaven les masies i les humils cases de la zona obtenien del treball directe de la terra. A taula no hi faltava el vi, gràcies al treball de la vinya i a la seva elaboració als cellers particulars; tampoc faltava el pa de blat, doncs aquest cereal era el conreu que ocupava més superfície. Durant aquells segles, i fins fa poques dècades, les famílies pageses tenien pastera i forn a casa. Es tractava d'una activitat domèstica generalitzada, excepte a l'interior d'aquelles famílies sense propietats agrícoles, sense la capacitat econòmica per abastir-se de blat tot l'any i/o amb una cuina humil que no disposava de forn. Com a conseqüència d'això, possiblement, apareixen les primeres fleques. La primera referència a l'existència d'un forner a L'Hospitalet data de l'any 1321[5].

Completen la taula fruites limitades per la estacionalitat, com són les pomes, les figues, les peres i el raïm; i algunes hortalisses fruit del treball als horts domèstics, un espai decisiu per a l'equilibri alimentari de les famílies pageses d'aquesta època[6]. Encara que no es trobin referències al tipus d'hortalisses, com a mínim n'obtenien alls, cebes i, possiblement, també espinacs i albergínies. Aquestes dues hortalisses, introduïdes a la península pels musulmans, van propagar-se per territori cristià al segle XIII assolint un lloc important als mercats medievals catalans a finals del segle XIV[7]. Els productes incorporats d'altres cultures culinàries són, en un primer moment, absorbits per les elits per a, més tard, popularitzar-se. Per quest motiu és possible que, durant el canvi de segle, l'albergínia i els espinacs arribaren a les cuines de les famílies pageses del Llobregat. Aquestes representaran una contribució que es feia necessària dins una dieta excessivament monòtona.

La carn procedia d'animals criats a casa, particularment gallines i porcs. La carn de porc estava subjecta al temps de matança durant el qual es menjava la carn fresca, s'elaboraven botifarres i es menjaven els menuts i entranyes; també depenia de la durada de la conserva de carn salada i greixos. A l'hora de cuinar, l'oli d'oliva –que completa la *Tríada Mediterrània* juntament amb el pa i el vi– podia alternar-se amb el llard, però es feia servir sobretot els dies d'abstinència. Serà a partir del segle XII quan comencen a ser mencionades repetidament les oliveres i l'oli a la documentació de L'Hospitalet[8].

El consum de carn de gallina o pollastre es circumscrivia a dates assenyalades, festivitats i celebracions per a les quals solia cuinar-se carn d'aviram, possiblement al forn; però també es reservava, sobretot en forma de brou, per determinats estats de salut com el de les persones malaltes o les dones després del part.

[5] Marcè i Piera, 1996: 50.
[6] Montanari, 2011: 334.
[7] Riera, 2002: 152-155.
[8] CEL'H, 1997: 51.

A finals del segle XIV comencen a aparèixer les primeres carnisseries a la zona deltaica, les quals proveiran de carn de be la població rural del moment. S'han documentat tres, de les quals dues situades al poble de L'Hospitalet[9]. La primera carnisseria pública data del 1391 i va funcionar fins el segle XIX[10]. Els plats de carn, rostits i guisats, devien estar assaonats amb espècies autòctones, herbes provençals com la farigola, el romaní i l'orenga, i potser d'altres de recent introducció, com el pebre[11].

D'aquesta època no s'han trobat receptes vinculades a L'Hospitalet, però, donada la seva localització mediterrània i la seva condició de societat cristiana, es pot contextualitzar dins la història de la cuina catalana i prendre el *Llibre del Sent Soví*[12] com a referència culinària. Entre el règim alimentari de les elits i el de les classes populars hauríem de tenir present una distància abismal en quant a la diversitat de receptes i d'ingredients, les proporcions i quantitats, així com la freqüència d'ús o la seva temporalitat. Aquests aspectes estan relacionats amb els criteris i restriccions religioses, festives, econòmiques i ecològiques, el què traçarà una línia entre el fet alimentari com a necessitat i el fet alimentari com una forma de coneixement i de plaer pel gust i la salut.

Per aquest motiu, encara que possiblement les famílies pageses del delta del Llobregat comptaven amb una diversitat més gran d'ingredients –que podria incloure llegums com faves, llenties i cigrons–, aquí no s'esmenten degut a una aparició esporàdica i no registrada a les fonts. El mateix problema trobem amb la producció de receptes que ajudarien a estudiar l'estructura dels àpats i a definir la presència de plats de cullera front del menjar sec, segurament més habitual.

Les variacions en termes alimentaris que es poden anar trobant a l'interior de la societat pagesa del delta van lligades als processos socials, polítics i econòmics. Per exemple, els conflictes bèl·lics i les crisis derivaran en pujades de preus dels aliments i escassetat alimentària al llarg del segle XV. A la segona meitat del segle, la Guerra dels Remences (1462-1472) provocarà una disminució de la població i, en conseqüència, de la producció d'aliments, una dinàmica que acabarà encarint els productes alimentaris. Acabada la Guerra, la gran quantitat de bestiar permetrà comptar amb més fems a les terres augmentant així la productivitat[13]. És en aquest moment que s'han trobat documentades "vendes d'excedents agrícoles", possiblement les primeres d'una història d'exportació de fruites i verdures des del delta del Llobregat, cap a Barcelona i cap a altres llocs de Catalunya, Europa i ultramar.

L'augment de preus registrats al llarg del segle XV afectaren aliments com el pa, el vi, la cansalada, la carn de moltó i la carn d'ovella[14]. La pujada de preus de productes bàsics com el pa i el vi suposaria grans esforços per a les famílies més pobres que ho havien de comprar; la carn de moltó i d'ovella, aleshores la més venuda a les carnisseries, possiblement s'allunyaria encara més d'aquells que no s'ho podien permetre.

[9] Codina, 1987-I: 346.
[10] Marcè i Piera, 1996: 50.
[11] L'espècie més utilitzada a la cuina fins al segle XVIII.
[12] Primer receptari medieval escrit en català datat de mitjans del segle XIV.
[13] CEL'H, 1997: 53.
[14] Codina, 1987-I: 331.

La documentació escrita, els registres de productes agrícoles i d'aquells que seran adquirits a les botigues o a comerciants, permet accedir a informació més detallada dels aliments que es podien trobar al rebost i a la taula dels habitants. Tot i així, el grau de diversitat a la dieta continuarà depenent de la varietat de productes cultivats, acompanyats de productes d'origen animal en petites proporcions. Definir la quantitat, la freqüència i la presència d'alguns dels aliments amb seguretat segueix sent una tasca difícil. Ara bé, els àpats són cada vegada més descrits, en trets generals, un àpat per una persona contenia *pa, vi, carn, plat i complement*.

El pa de blat és el més popularitzat i segueix ocupant un lloc central a taula, i ho podem saber per les quantitats registrades de blat conreat. El *companatge* (o complement), tal com ho diu la paraula, "és allò que, si n'hi ha, acompanya el pa. El mateix mot "acompanyar" té l'origen en aquesta circumstància: vol dir "anar junt amb el pa". En el cas de L'Hospitalet, Jaume Codina ho troba documentat entre les provisions alimentàries deixades en testament a una vídua a la segona meitat del segle XV: "blat, vi, cansalada i una quantitat modesta en metàl·lic per companatge"[15]. Segurament aquest testament correspon a una família de menestrals o propietaris que comptaven amb la capacitat de deixar provisions i diners en testament. En qualsevol cas, no deixava de ser una dieta monòtona que es veuria enriquida puntualment amb carn, formatge i verdures de temporada que donaven forma al *plat* i al *companatge*. A les cases dels jornalers, en canvi, la presència de qualsevol producte, fins i tot el pa i sobretot la carn, variava constantment i depenia en gran mesura del què poguessin criar a casa, de l'estació de l'any i del jornal aportat.

La diversitat d'aliments no ha experimentat grans canvis en relació al segle XIV, amb l´única diferència que, des del segle XV, es té constància de la pràctica de la pesca al tram final del riu Llobregat. La pesca de riu era molt apreciada a l'Edat Mitjana i s'ha constatat que el riu ha estat sotmès a explotació comunal durant segles, fet que l'ha convertit en un espai compartit que ha generat una regulació constant. El 1432, Alfons el Magnànim ordena la repartició de dies de la setmana entre les diferents localitats, entre les quals els de "la bandada de Provensana" en podien treure profit els dimarts[16]. El peix, tant el de riu com el de mar, no era una novetat del segle XV però la regulació que exigeix la gestió de la pesca al riu evidencia la seva importància a la dieta de la població. Es pescaven principalment sabogues, un peix semblant a la sardina però de mides més grans, que es mantindrà per segles a la taula de la població pagesa i de la vila, i que al segle XX encara es podia trobar a les peixateries del mercat.

[15] Codina, 1987-I: 309.
[16] Martí, 1974: 6.

NOUS ALIMENTS I DIVERSIFICACIÓ DE LA DIETA ALS SEGLES XVI i XVII

El pas al segle XVI i l'entrada a l'Edat Moderna es caracteritzarà per un històric augment de la productivitat i una major mobilitat de població que provocaran un incipient comerç de productes alimentaris. L'anàlisi econòmica que fa Jaume Codina (1987) sobre L'Hospitalet modern mostra una primera intensificació dels conreus a les terres fèrtils del pla del Llobregat, que duplicarà per exemple la producció de blat que, vinyes a part, ocuparà aleshores la meitat del territori[17].

Gràcies a les transcripcions dels inventaris realitzades per Matilde Marcè i Piera al seu llibre *Retalls del passat* (2003), es pot accedir a la taula i al rebost de menestrals i masovers del delta, de la muntanya i de la vila de L'Hospitalet dels segles XVI i XVII. En aquests inventaris es pot identificar una certa diversitat de productes alimentaris i una sèrie d'estris de cuina i obrador que contribueixen a definir l'alimentació de les famílies relativament benestants i la tendència comuna a la zona. En quant als treballadors i criats d'aquestes masies, és possible que els arribés una part d'aquests aliments en forma de sobres o donacions.

En primer lloc, a les masies queda constatat el treball de la vinya, l'elaboració casolana de vi i altres derivats, així com el seu consum, gràcies el registre de cistelles veremadores, bótes de vi –amb la distinció entre vi vermell, blanc i *grec*–, de vinagre; i aparells com els alambins per destil·lar aiguardent.

En relació a l'elaboració de pa, als inventaris no s'acostuma a esmentar l'existència de forn però sí les pales i la pastera. Tampoc es fa referència a peces de pa o al tipus de farina emprada, però segons Jaume Codina (1971), al segle XVI en aquesta zona es podia aconseguir pa de mestall (mescla de blat i sègol o ordi), de sègol i de blat. El consum de pa podia estar proper als 750 grams diaris per persona entre les famílies masoveres[18], però segurament augmentava a mesura que baixava de classe social. El pa, a més, era emprat com ingredient per espessir les sopes.

En relació al consum de carn, segueix predominant el porc salat –sagí i bacó és el que es registra més vegades als inventaris doncs era el què es conservava, encara que sabem que del porc se n'aprofita tot–. Més enllà de la producció domèstica, la carn més consumida era la d'ovella, seguida de la de moltó i cabra, que es podia comprar principalment a la única carnisseria que, cap a finals del segle XVI, es conservava al terme de L'Hospitalet[19]. En canvi, de vedella encara no s'hi sacrificava. La carn en general era lleugerament més barata que a Barcelona gràcies a la facilitat de les pastures. De fet, en Codina explica com el delta del Llobregat no només serà el rebost de fruites i verdures de Barcelona, sinó que també ho va ser de carn fins el segle XIX. El mateix autor suggereix que el consum diari de carn podria situar-se, a l'Hospitalet d'aquella època, en 120 grams per persona. Serà posteriorment quan, durant el creixement demogràfic dels segles XVIII i XIX, augmentarà la massa de població

[17] Codina, 1987-I: 307.
[18] Codina, 1971: 150.
[19] Codina, 1971: 60.

jornalera i proletària i la mitjana de consum de carn disminuirà, potser, fins a una quarta part del que es consumia al segle XVI.

En aquest segle es documenta una extensa cria d'aviram –gallines, de les quals també aprofitaven els ous, pollastres, galls, ànecs, oques– i carn de caça. Als inventaris es registren eines per la caça de conills i guatlles, però possiblement al pla, i sobretot a la zona de muntanya, es caçaven aus com la tórtora, la polla, el tudó i la perdiu[20]. La collita de cargols és també una pràctica popularitzada.

El què podia trobar-se a les golfes i a les cuines eren reserves de cereals, llegums i llavors –blat, forment, civada, mill, llinosa; i faves, fesols, pèsols, guixes, cigrons, llenties[21]–; sacs de farina; hortalisses[22] com carbasses, carxofes –encara un producte secundari– i fonoll; fruites silvestres i fresques, com magranes, i seques com figues i panses, el que afavoria la seva conservació. Les fruites seques es menjaven a l'hivern mentre a la primavera i a l'estiu en tenien de fresques.

D'altres fruites que esmenta Jaume Codina (1971) són melons, préssecs, peres, pomes, taronges[23], cireres; i fruits secs, com castanyes, avellanes i ametlles, que provenien de l'interior. A més, a la cuina hi apareixen recurrentment: gerres d'olives i setrills d'oli, ratlladores de formatge (principal producte lacti en aquests segles) i torradores de castanyes. Altre tipus d'utensilis per menjar, cuinar o elaborar com culleres de fusta o de llautó i embuts de botifarra, així com recipients que servien per portar o contenir aliments específics, com "cistells de fruita dolça" o "barrils de sardines". Les sabogues i les sardines –i més aviat l'arengada– no seran els únics peixos que es consumien. Procedent del riu també es menjaven anguiles i les seves cries, les angules, i peix procedent del mar com llobarro, tonyina i rèmol[24].

La documentació generada entre els segles XVII i XIX arrel de l'explotació comunal del riu Llobregat per a la pesca mostra els conflictes entre els pescadors de la part alta i els de la part baixa. Aquests últims es defensaven al·legant que exercien un dret i una pràctica històrica, fet que acabava perjudicant als pescadors de la part alta. Encara que va ser regulada, fou una activitat clandestina i el dret de pesca comportà baralles, robatoris i fins i tot assassinats. Aquests fets i la seva gravetat evidenciaran la importància del peix a l'hora de diversificar la dieta, ja sigui a través del seu consum directe o de forma indirecta al representar una font d'ingressos. A mitjans del segle XIX, en el cas de L'Hospitalet l'arrendament quedarà en mans de l'Església, i la construcció del canal de la dreta del Llobregat el 1857 farà disminuir el volum i la força

[20] Codina, 1971.

[21] Segons Codina, les guixes, els cigrons i les llenties es van començar a collir només a partir de finals del segle XVI (1971 : 59).

[22] Encara que no apareixen esmentades als inventaris, per qüestions de conservació, el consum d'hortalisses experimenta una extensió aquests segles.

[23] Els cítrics, com les taronges i les llimones, van ser introduïts a la península per la població musulmana. És un dels productes que primerament, i de forma més ràpida, va assimilar el règim alimentari cristià baix medieval, fent-ne ús, per exemple, en la preparació de rostits (Riera, 2002: 150).

[24] Peix de mar molt conegut pels pescadors del Mediterrani, en castellà anomenat *rodaballo*, que és parent, però no el mateix, del rèmol *empetxinat*, *de més categoria gastronòmica* (Jaume Fàbrega, a *VilaWeb*, 4 de novembre de 2014).

del cabdal del riu, fet que acabarà provocant la definitiva extinció de la saboga al passat segle XX[25].

Paral·lelament, a casa dels menestrals també s'hi troba cria d'aviram i reserves de cereals i llegums –forment, civada, ordi, faves, guixes, llenties–; i estris de cuina ja esmentats com el rasclador de formatge i l'embut de botifarres, el que fa pensar en la compra de carn i l'elaboració casolana de productes càrnics. D'altra banda, cal assenyalar el grau de benestar dels menestrals, ja que alguns registres parlen de grans quantitats: "tres sagins", "quinze botifarres" o "vuit barrils de sardines"[26].

Les mateixes transcripcions d'inventaris mostraran com, l'entrada al segle XVII presentarà novetats en quant al registre d'una dieta més diversificada, el lloc que passen a ocupar certs aliments, i també en relació a les quantitats especificades de caps criats, de reserves al rebost i d'estris de cuina.

Són exemples el registre d'un vedell i una vedella a una masia a la zona de muntanya[27], mentre al segle anterior i a les carnisseries no es venia carn de vedella; animals de nova consumició com els coloms i aus de caça com els tords, les becades, els francolins i les fotges; d'hortalisses apareixen els espàrrecs i les cols; de fruites el codony i de fruit silvestre l'aglà. De lactis ja no només es consumirà formatge sinó també la llet de cabra, que no serà pas de fàcil accés[28].

Acabant el segle, els termes i les quantitats denoten millores en la disponibilitat de menjar: "8 quarters sencers de cansalada", "36 botifarres entre xiques i grosses i entre blanques i negres"; "9 llonganisses, 10 lliures de carn de porc de l'espinada i un sagí tot sencer"[29]; "trenta set entre gallines, capons i un gallot"[30]. Destaca també el registre de "disset vaques de cria entre grosses i petites"; o "l'assortiment de botifarres". A casa dels menestrals la situació també semblava millorar, doncs es podia trobar un carner gran i una pollera, i a la cuina, a destacar, dotze plats i dotze escudelles, assortiments de plats, una pebrera, un saler, una ratlladora de formatge, un càntir per la mel i una sucrera. Aquests dos edulcorants s'acostumaven a combinar en una mateixa elaboració, però el seu consum servirà, cada vegada més, de distintiu social, el primer representant la cuina més pobra i rural, el segon la cuina aristocràtica i refinada.

La diversificació descrita no va ser assolida per gran part de la població, ben al contrari, jornalers i treballadors del camp, que representaven una majoria, havien d'acceptar que l'alimentació diària s'endugués "la meitat o més del jornal, que no era sempre diari, doncs els jornals no abundaven si no era a l'estiu"[31]. Amb aquests jornals havien de comprar part del seu menjar, ja fos al forn, a la carnisseria o a la botiga de queviures, la primera datada al segle XVII. Després ho havien de preparar. Tal i com s'ha assenyalat amb anterioritat, consistiria en el monòton pa i vi amb *companatge*, que aniria variant.

[25] Martí, 1974: 14-15.
[26] Inventari del 1579, Marcè i PIera, 2003: 70.
[27] Inventari del 1616, Marcè i Piera, 2003: 41.
[28] Codina, 1971: 148-149.
[29] Corresponent a un únic inventari del pagès benestant Antic Llunell, 1613, descrit per Casas, J. (1986), a *Com es fa una ciutat*, p. 15.
[30] Inventari del 1673, Marcè i Piera, 2003: 45.
[31] Codina, 1971: 151.

Per a aquest període tampoc s'han trobat receptes o referències a preparacions culinàries destacables, però sembla que al segle XVII començaven a consolidar-se plats que avui es consideren tradicionals de la cuina catalana, com l'escudella i carn d'olla o els llegums cuits amb botifarra. Tanmateix, es pot afirmar amb seguretat que la temporalitat marcava fortament els aliments i els àpats, tant en quantitat i varietat com en nombre, doncs a l'hivern, amb els dies més curts i amb menys feina es possible que només fessin dinar i sopar. A l'estiu, amb més feina, s'hi afegien un esmorzar i un berenar.

DE LA "FOSSA DE L'ARENGADA" A LA CUINA ARISTOCRÀTICA

El segle XVIII es definirà per un contrast ja consolidat entre les famílies propietàries de terres a la Marina i al Samontà, que experimentaran millores agrícoles i alimentàries, i una pauperització del creixent proletariat rural i urbà que comença a estendre's a L'Hospitalet i rodalies de Barcelona com a conseqüència, principalment, de la intensificació dels conreus.

El segle XVIII dóna inici a una major concentració de la terra en un nombre cada vegada més petit de propietaris[32], alhora que es dóna un progressiu canvi de mans de terratinents locals que perden poder, en detriment de terratinents barcelonins que perceben el potencial d'aquestes terres. La intensificació dels conreus i les millores tècniques es materialitzen en la multiplicació per quatre de la producció de blat, que seguirà predominant per sobre de l'ordi, la civada –que substituirà el sègol– i el pa de mestall[33]. Però les pujades de preu del pa de blat faran que aquests siguin la seva alternativa dins la dieta de moltes famílies.

Els llegums segueixen presents però encara amb relativa poca freqüència. Seguirà havent-hi faves i favolins però es podrà notar una diversificació. S'estendrà el cultiu de veces, llenties, cigrons, mongetes i moreus, les dues darreres de recent aparició[34]. En destaca també la producció de fruites, cada vegada més generalitzades, entre les quals prenen importància els melons i són de novetat les síndries; i els fruits silvestres com els aglans i les nous.

Es donarà una relativa popularització de nous aliments, amb especial rellevància els fideus[35], que s'empraven molt per espessir les sopes, i que apareixen registrats per primer cop a un hostal localitzat al delta a principis de segle; i de la xocolata –a mitjans de segle–; però també d'altres com el gall dindi, el congre, els *biscuits*, la nou moscada, la malvasia i hortalisses com l'escarola, l'api, les albergínies, els tomàquets i els pebrots[36], les cols, els naps i els espinacs. De fet, un altre dels trets característics del segle XVIII serà el lloc que passen a ocupar els horts domèstics als voltants del poble i

[32] L'any 1737 el 35% de propietaris posseeixen el 82% de la terra.
[33] Segons el quadre "Preu dels productes", Massana, 1985: 18.
[34] Segons els cadastres de 1718 i 1724 referits per Codina, 1988: 117-119. La mongeta és un dels productes arribats del continent americà, i juntament amb el pebrot, la xocolata i el gall dindi, són els aliments que més ràpidament es van assimilar al vell continent (Pérez-Samper, 2002: 239).
[35] Paraula que prové etimològicament del verb *fidear*, en llengua àrab i procedent d'Al-Andalus, que vol dir "créixer, sobreeixir del motlle", en referència a l'augment de mida en ser cuits (Luján, 1993: 39).
[36] Codina,1969: 39.

les hortalisses a la dieta de la població, encara que no hi consten als cadastres. Poc a poc la zona començarà a conèixer-se com "la huerta de Provençana", alguns productes de la qual aniran guanyant terreny, com la carxofa, els espàrrecs i la carbassa, a més de de la *tríada pagesa*: cebes, alls i porros.

La cistella bàsica del segle XVIII mantindrà a la base els productes tradicionalment produïts a les terres de la Marina (cereal, llegums i fruites) i del Samontà (vinya i blat). Es mantindran les parres que donaran raïm per elaborar el que constantment hi apareix com a *vi grec,* encara que també es consumia vi vermell comú i vi blanc. De carn, continuarà predominant la carn de moltó, ovella i porc. Segons documentació relativa als comptes i al dipòsit de la carnisseria del *lloch*, és a dir, de la vila de l'Hospitalet del 1717 i 1718, la carn més comú era la de moltó. En aquests registres hi apareixen els venedors de carn a través dels quals es proveïa la carnisseria, així com les quantitats que adquiria i venia, assenyalant una venda mitja de quinze moltons per setmana[37].

En aquest segle es construirà un corral-escorxador destinat al sacrifici i tall primari de la carn que després es repartirà a carnisseries i particulars[38]. Hem vist als inventaris com, tant als establiments com a les cases hi havia una permanent activitat artesanal de productes alimentaris com la cansalada, el llard i embotits com les botifarres, tant blanca com negra.

La carn d'aviram seguirà tenint una presència complementària i un consum destinat a ocasions especials. La novetat serà que incorpora noves espècies –oques salvatges, cignes i flamencs–, i que es destinarà a la venda i, possiblement, al pagament d'impostos. De fet, a principis de segle, tota la producció tenia una sortida comercial, inclòs el vi[39], però amb excepció de les hortalisses que es collien i consumien dins de casa.

El preu de la carn augmentarà, es convertirà en el producte més car i s'allunyarà cada vegada més de la classe jornalera i proletària, que si en menjaven carn era en tres dates assenyalades majoritàriament: "per Pasqua Florida, per la Festa Major i el dia de Nadal"[40]. Donada aquesta situació, l'Ajuntament de L'Hospitalet obligà als establiments a vendre bacallà sec i arengades per substituir aquesta mancança de proteïna animal[41]. Jaume Codina definirà aquesta situació com "la fossa de l'arengada", que s'allargarà fins a principis del segle XX, encara que els hospitalencs d'aquella època menjaven també sabogues, anguiles i llísseres.

Als inventaris respectius al segle XVIII transcrits per Matilde Marcè es registra una major varietat d'estris de cuina i les quantitats de caps de bestiar segueixen en augment. Apareixen productes abans no esmentats, com el blat de moro o la

[37] Informació relativa a la *Documentació Institucional*, del *Fons i col·leccions documentals* de l'Arxiu Històric de la Biblioteca de Catalunya.
[38] Pérez Molina, 1986: 34.
[39] Representa, en aquests moments, una de les principals fonts d'ingressos per la pagesia catalana (Massana, 1985: 17). Seguirà havent-hi de dos tipus: el cep a la muntanya i la parra al pla, ambdós produiran un vi, el *grec*, descrit com de baixa qualitat.
[40] Codina, 1996: 74.
[41] Pérez Molina, 1986: 39.

xocolata[42] –procedents del continent americà–, i l'estri respectiu: la xocolatera; i coberteria de plata, en el cas de les propietats d'un barber cirurgià del 1702. Aquesta relativa abundància i una major diversitat indiquen una modernització i una millora en l'accessibilitat a l'alimentació limitada a les famílies amb poder adquisitiu, alhora que s'allunya de les famílies obreres que al llarg d'aquest segle arribaran a L'Hospitalet.

Olla, platillo i pa amb arengada: l'Enquesta de Francisco de Zamora, 1789

Gràcies a l'Enquesta realitzada per Francisco de Zamora a diferents localitats catalanes l'any 1789 podem saber i/o corroborar, per la resposta donada per Fèlix Norta, regidor i pagès de L'Hospitalet en aquell moment, que a diferència del segle anterior, al segle XVIII s'introdueixen nous conreus que devien trobar-se ja bastant estesos, com és el tapissot –una varietat de llegum–, el blat de moro, el meló i la carbassa[43]. Al llarg de les respostes no es fa referència al consum anual de cada producte, en canvi, les respostes parlaran d'allò que fins ara no ha estat habitual trobar: l'ús culinari de certs aliments i les seves característiques organolèptiques. És el cas de les carxofes que "*se crían también bastantes alcachofas muy grandes y muy buenas*", o dels bolets, que com es llegirà a continuació enriquien els guisats:

> "(...) *setas, hongos y criadillas se crían también en este término con abundancia; son del primero que las encuentra. Se comen o se venden; o bien, puestas a enjugar al aire, se pasan todo el año y se ponen a los guisados*"[44].

A finals del segle XVIII, encara que Fèlix Norta afirmi que "*de esta economía doméstica se saca un probecho regular*"[45], la venda d'hortalisses a Barcelona era generalitzada, encara que en petites proporcions i es comercialitzaven, principalment, melons i carbasses. El segle havia començat amb excedent cerealístic i de fruita però no pas en volateria ni en hortalisses, que a finals de segle haurà de respondre la creixent demanda provinent de Barcelona[46].

La dedicació als conreus comercials no va suposar facilitats d'accés a certs aliments, molt al contrari, el seu destí comercial impedí en bastants casos incorporar-ne alguns d'ells a taula. És el cas del pa de blat, que ara serà l'excepció mentre el més comú al camp serà el de barreja de farines, entre les quals no s'havia perdut la de sègol, i s'hi afegirà de llegums, com faves i favolins[47]. Fèlix Norta parlarà també del formatge i les hortalisses com a complements clau en la dieta de les famílies humils.

El més interessant és que en Zamora, a través d'aquest qüestionari i el seu interès pel règim alimentari de la població, no només ens dóna informació sobre els productes

[42] La xocolata es prenia, a Catalunya, espessa i especiada, al principi amb pebre, gingebre i clavell, posteriorment només amb sucre i canyella (Pérez-Samper, 2002: 241). S'ha de tenir present que l'auge d'aquesta beguda és paral·lel al del sucre.
[43] Casas, 1983: 20.
[44] Codina et al, 1992: 33.
[45] Resposta a la pregunta núm. 63, pàg. 160 del qüestionari (Codina et al, 1992: 35).
[46] Recaño, 1985: 10.
[47] Codina et al 1992: 38.

conreats o aquells de procedència animal sinó també de l'estructura dels àpats i del seu contingut. Explica Fèlix Norta:

> *"Que las gentes acomodadas la comida que usan es al mediodía la olla y a la noche el platillo; y las demás pan y una sardina, o en lugar de ésta un pedacito de tocino, queso u otras frioleras"*[48].

La *olla* que menjaven les classes benestants estava preparada a base de carn, verdures i llegums bullits. Jaume Dantí la defineix com un

> "bullit de verdures variades amb alguna peça de carn de porc o de moltó. La carn se substituïa pel peix, que normalment era salat, durant la quaresma i en altres dies assenyalats"[49].

El *platillo*[50], en canvi, consistirà en un guisat de carn i verdures. La diferència amb la dieta de les famílies jornaleres i obreres serà l'escassa presència o l'absència de carn, i el fet de no menjar calent habitualment. Els aliments substituts de la carn seran la cansalada i el peix, tal i com s'ha assenyalat amb anterioritat, principalment bacallà i sardines, és a dir, la popular arengada. Tot i així, i com suggereix M.A. Pérez-Samper, qui ha estudiat l'enquesta en profunditat,

> "*la continuidad de los hábitos alimentarios se manifiesta claramente en el papel central que ocupaba el plato tradicional por excelencia: la olla, presente en la mesa de todas las clases sociales*"[51].

El Baró de Maldà, un 'gourmand'[52] del segle XVIII

El Baró de Maldà és un personatge conegut a L'Hospitalet com a conseqüència de nombroses estades i visites a la vila durant els darrers anys del segle XVIII i els primers anys del segle XIX. Rafael de Amat y de Cortada, nom complet del Baró, dedicà cinquanta anys a escriure un diari personal titulat *Calaix de Sastre* (1769-1819), en el qual registra fets de la seva vida quotidiana, dedicant un espai considerable al menjar i al beure. En el cas de L'Hospitalet, es tracta d'una de les escasses referències directes a l'activitat culinària d'aquest temps. Els seus testimonis ens apropen a la temàtica d'estudi des d'un context festiu i a través de la mentalitat d'una classe social determinada: la noblesa barcelonina. La literatura personal com a resultat de l'experiència directa es prendrà aquí com una font històrica.

La Festa Major de Sant Roc, celebrada a l'agost, era el principal motiu de viatge a L'Hospitalet any rere any. El Baró la va definir en termes alimentaris al seu dietari com

[48] Resposta a la pregunta 128, pàg. 161 del qüestionari.
[49] Dantí, 2002: 187.
[50] Es podria dir que el *platillo* és l'exemple de la "cuina d'aprofitament", pròpia d'èpoques d'escassetat i de grups socials humils. Les referències trobades a L'Hospitalet parlen del *platillo* com el sopar habitual de les famílies pageses fins a principis del segle XX.
[51] Pérez-Samper, 2008: 672.
[52] Defineix aquella persona que tindria afició pel menjar, que menja molt i gaudeix menjant.

una festa de *abundant fartuòrum*, i ens fa saber que hi havia allò semblant a un dinar o sopar popular, que ell anomena *convit* i on es podia menjar "bou i arròs, sucre i canyella"[53]. En aquella època la carn era un dels aliments més cars; l'arròs no es cultivava al delta del Llobregat, i el sucre i la canyella eren béns de luxe. Però s'entén que per festa major no s'escatima en despeses.

El Baró obviarà la vida popular dels habitants del poble, però en canvi descriurà els successius àpats –dinars, berenars i sopars– a can Xerricó, torre de la seva propietat, entre els anys 1795 i 1804. Ho fa detalladament, descrivint la seva posició en cap de taules ben parades, amb tovallons, forquilles i ganivets; plats ben plens de menjar, porcions individualitzades de pa per a cada comensal[54], tot amanit d'un gran xivarri digne de festa.

De les extenses i detalles descripcions dels àpats emergeix un gust elitista, refinat i golafre, propi de la noblesa de l'època. De fet, el Baró descriurà amb més passió els plats dolços, tendència que atribueix a un "gust familiar". En el seus relats s'identifica tradició i plats recurrents, així com quantitats abundants de productes exòtics i reservats a les capes més altes de la societat, com per exemple el sucre. Enumera plat per plat dibuixant una estructura dels àpats que experimenta comptades variacions d'un any a l'altre. Es transcriuen alguns menús com a representació.

No falten les sopes i olles o escudelles donant inici al banquet, a vegades dins el mateix menú, un plat que es trobava ja a qualsevol casa més o menys rica. El Baró indicarà constantment el gust saborós dels plats, aconseguit gràcies a la *substància*, possiblement la barreja d'aigua amb alguna beguda alcohòlica que tradicionalment s'hi afegeix per guisar. Així com la seva contundència amb expressions com "*capaç de resucitar un mort*", "*quedarse ya hom fet un vicari tapat*" o "*hem eixits de taula amb ventres de tinter*".

Assenyalarà, repetidament, la dolçor dels melons de L'Hospitalet, "*los més richs*", que sempre formen part dels entrants amb la sopa[55]. El seu consum s'havia estès un segle abans i posteriorment esdevindrien un dels *aliments-símbol* de la ciutat.

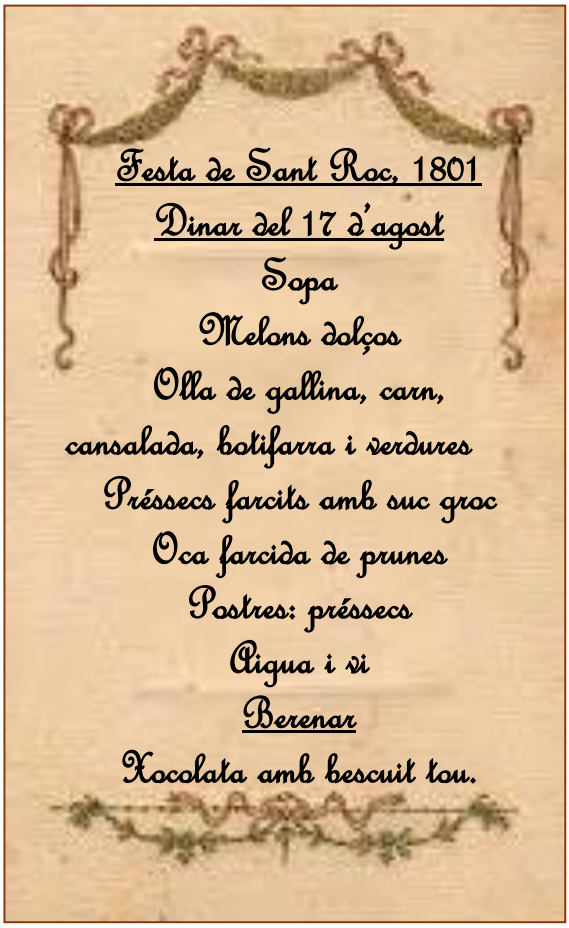
[53] Soler, 1996: 28.
[54] Destacar el fet que el Baró no esmenta el pa a l'hora de descriure els àpats.
[55] Segons M. Ángeles Pérez-Samper, des del segle XVI era habitual trobar fruita de temporada com a entrant en els àpats del migdia a les taules de qualitat, i al llarg del segle XVIII també com a postres (2002: 233). Encara que en aquest moment final eren més comuns els fruits secs.

El que anomena com "*plat amb such groch de dulzaina*", i que els primers anys no especifica en què consisteix, es correspon amb el que més endavant anomena "*Dulzaina de préssechs rellenos*" o "*Pressechs farcits amb such groch*". Aquest plat, molt del seu gust per ser dolç, va acompanyat d'un altre de carn d'aviram que pot ser oca farcida de pomes –els farcits són molt habituals en aquests menús–, oca rostida o ànec rostit. En algunes ocasions serà substituït per un altre plat com el "*platillo de carn amb albergínies*", "*les peres rellenes amb such de most*" o el "*conill amb such*", un conjunt de plats amb certa continuïtat al segle XX. Com a novetat, el plat de macarrons[56] amb formatge ratllat, que substituirà l'olla.

Fins aquest moment, el vi no ha estat esmentat a les seves narracions, però en farà referència a les següents, a partir d'aquesta de 1799. De fet, assenyalarà les grans quantitats que en prenien, i que alguns no barrejaven amb aigua, com era habitual fer.

[56] Segons l'autora anteriorment citada, es tracta d'un plat posat de moda al segle XVIII i propi dels dies de festa (2002: 231).

El canvi de segle portarà algunes novetats que variaran l'estructura dels menús, com el plat d'arròs[57], producte que encara no s'havia introduït com a conreu al delta del Llobregat; salses com l'allioli; l'ús del sucre[58] per ornamentar la fruita dels postres; i una major atenció als recipients: *gran plata, cassola de terra* o *cassola de pisa*, d'ús comú. Es mantindran els melons, els préssecs i el raïm per ser fruites de temporada. I es descriuran també els berenars, uns més abundants i variats que altres.


Festa de Sant Roc, 1801
Dinar del 17 d'agost
Sopa
Melons dolços
Olla de gallina, carn,
cansalada, botifarra i verdures
Préssecs farcits amb suc groc
Oca farcida de prunes
Postres: préssecs
Aigua i vi
Berenar
Xocolata amb bescuit tou.

Festa de Sant Roc, 1801
Dinar de l'11 d'agost
Sopa
Arròs
Carn d'olla i tripes amb allioli
Conill amb suc
Ànec farcit de prunes
Postres: maduixes cobertes de
sucre i borreqos.

[57] L'arròs s'introduí a la península ibèrica a través de la població àrab. Es tracta d'un cereal que, fins el segle XIII, fou car i exòtic i s'importava d'Al-Andalus dins la península (Riera, 2002: 146). Al segle XV està totalment incorporat als receptaris catalans.

[58] El sucre circulava i es podia adquirir als mercats catalans des de mitjans segle XII, quan encara només es produïa a Al-Andalus dins la península. Era un producte que, als inicis, s'usava amb fins medicinals. No serà fins el segle XIII que l'edulcorant traspassarà els límits de la dietètica per entrar al món de la gastronomia, passant d'un ús puntual com a condiment a un ús com a ingredient (Riera, 2001: 800). Més car que el pebre i la canyella, esdevindrà elitista i funcionarà com a marcador de distinció social. En aquell moment, s'emprava habitualment per *empolvorar* postres, però també sopes i plats d'arròs amb carn; i *combinava bé amb una vasta gamma d'aliments. Lligava amb la carn de volateria, de caça menor, de ramaderia menor, fins i tot de ramaderia major. No desentonava amb els greixos animals, la llet i els seus derivats, els ous i algun peix fresc* (...) (Riera, 2002: 136-145).

El 1803 esmenta per primera vegada la *pilota* de carn a l'escudella, i el que abans citava com *escaldums*, un plat dolç que al principi li resulta estrany, però que és recurrent i es cuina amb *such groch* i una *picada a relleno*, ara ho nombra com a *carn de batalla* i vindran a ser els menuts en suc. El recurrent suc groc d'àpats anteriors, ara serà *suc de raïm,* també descrit com a *suc de most*. Es substituirà la carn d'olla i la carn de batalla per l'escudella de macarrons, a la qual afegeix sucre en faltar el formatge ratllat. Com veiem, el sucre i el gust dolç són constants i acompanyen plats que pel gust actual no combinarien.

Festa de Sant Roc, 1803
Dinar del 17 d'agost
Sopa
Escudella de macarrons
Melons
Préssecs farcits amb suc
Oca rostida
Postres: raïms i préssecs.
Berenar: Xocolata amb bescuits i torrades. Fruita de temporada: melons, préssecs i raïm. Refresc

Festa de Sant Roc, 1803
Dinar del 16 d'agost
Sopa
Melons vermell i blanc
Carn d'olla (de verdura, cansalada i pilota)
Carn de batalla amb suc
Préssecs farcits amb suc de raïm
Oca rostida
Postres : raïm, préssecs i altres fruites de temporada
Vi (clar i dolsel)

Altres menges que esmentarà per berenar seran els *sacalls*[59] amb bescuits, truites d'ous, *grasoletas de arrós*, pa i vi[60]. EL 1804 parlarà per primera vegada d'un plat que tindrà continuïtat i aparició als testimonis del segle XX: el *platillo de carn amb peres*.

Dins aquests "menús" de festa es poden assenyalar certes tècniques culinàries i maneres d'elaborar certs plats que posteriorment s'identifiquen a les receptes corresponents a les famílies pageses i als àpats de festa del segle XX, com són els farcits de fruita (amb prunes o pomes), els rostits o la carn amb suc.

[59] També dits *borregos.* Definició pel Diccionari de llengua catalana *Vox*: *Bescuit llarg i prim, que es pren normalment amb xocolata*.
[60] Voltes, 1977: 48.

4. La transformació de la oferta alimentària al segle XIX

Amb l'entrada al segle XIX L'Hospitalet comença a mostrar un paisatge industrial i demogràfic que definirà aquest període com a profundament transformador. És en aquest moment que començarà arribar, amb importància, població de localitats veïnes i de l'interior del territori català, atretes per unes transformacions industrials i agrícoles. Els ràpids canvis que experimenta el territori hospitalenc comportaren transformacions a d'altres nivells socials: cultural, econòmic, ideològic, polític... però no podem oblidar que ho seran també en termes alimentaris. Tres moments motors del progrés seran: l'augment de la producció agrícola al llarg dels segles XVIII i XIX; la introducció de nous conreus; i la implantació del regadiu juntament amb la pressió demogràfica com a motors del comerç. La economia de mercat triomfa i s'imposa a una economia de subsistència pagesa.

L'agricultura, que fins ara havia estat base de l'alimentació local, donarà un salt al segle XIX. Segons un cens sobre la mitjana de producció entre 1800 i 1804, els principals conreus de consum alimentari seguien sent els mateixos: blat, com a principal cereal, sègol, faves, favolins, mill i vi grec[61]. A mitjans de segle s'obrirà pas al conreu de blat de moro i d'arròs[62] i a l'horticultura, afavorits pel sistema de regadiu[63]. El blat de moro acabarà duplicant la producció de blat segons un *Interrogatorio agrícola* de 1857[64]: l'agricultura ja no serà destinada principalment a l'autoconsum, sinó especialitzada i dirigida a la comercialització, passant així d'una agricultura extensiva a una d'intensiva i comercial que respondrà al creixement demogràfic de Barcelona, principalment. En tot cas, aquests nous productes acabaran introduint-se a la dieta de la població en major o menor mesura. Mentre el blat de moro va tenir més èxit comercial, no va fer el pes al règim alimentari; en canvi l'arròs, que fracassà per qüestions de salubritat, s'anava reforçant com un recurs alimentari cada cop més habitual i de caràcter festiu.

El conreu de blat, que caracteritzava amb força l'activitat econòmica de l'Hospitalet i destacava per la seva qualitat, es veurà minvat per la iniciativa comercial a partir de les darreres dècades del segle XIX[65] i el mateix succeirà amb els llegums. Tot i així, a la segona meitat de segle el poble es quedava el 75% de la producció de blat, i només el 25% de la de blat de moro, la qual cosa mostra la seva importància a la dieta local. El pa de sègol acabarà desapareixent i la darrera menció a la documentació serà del 1830[66].

---

[61] Codina, 1969: 23.

[62] El conreu de l'arròs s'inicia el 1852 (Codina, 1971: 388), però va ser perseguit fins la seva extinció a finals de segle degut a la propagació del paludisme a conseqüència de les aigües estancades.

[63] El Canal de la Infanta s'inaugura el 1819 establint una divisió entre les terres de secà, al nord, i les terres al sud, ara proveïdes de reg. Als inicis, la seva funció era proporcionar força als molins fariners, però de seguida va convertir la zona en conreus de regadiu (Ivern, 1960: 64).

[64] CEL'H, 1997: 96.

[65] Fins el 1860 de les 733 hectàrees de regadiu 667 "*estaban dedicadas al cultivo de cereales, y sólo el 38 al de hortalizas*" (Ivern, 1960: 64).

[66] Codina, 1971: 388.

Una enquesta enviada pel Governador de Barcelona a L'Hospitalet el 20 de març de 1817 ens permet observar el consum de pa i de carn aproximat entre 1806 i 1816. Es declara una mitjana de 1.200 quarteres[67] anuals. Durant aquest període d'anys es donà una inflació del preu del cereal que acabà provocant una crisi de subsistència el 1811-1812, el conegut com "any de la fam"[68].

La població de l'època també en menjava faves, pèsols i mongetes seques i tendres. Les guixes aniran perdent pes comercial fins a reduir-se molt a l'àmbit domèstic; els pèsols, que havien esdevingut un conreu secundari a les hortes domèstiques experimentaran un creixement amb el regadiu i sobretot a partir de l'entrada al segle XX. El mateix passarà amb les carxofes que havien tingut importància als segles XVI i XVII, però el seu conreu no s'havia expandit al segle XVIII i així seguirà al segle XIX. Va ser ben entrat el segle XX que es recupera aquest producte hortícola i es dispara l'exportació. Carbasses i carbassons, gràcies a la irrigació, traspassen els límits dels horts i comencen a conrear-se camps sencers; pastanagues i remolatxes, que eren desconegudes, s'estenen però al principi no foren destinades a l'alimentació humana; tomàquets, pebrots, albergínies, naps, alls cebes, cols, enciam, escarola, fesols: seran "cultivades i comercialitzades al llarg de tot el segle", inclús abans de l'arribada del regadiu[69]. Cal tenir en compte que algunes d'aquests plantes –hortalisses i fruites– no eren produïdes al terme municipal de L'H però sí a poblacions veïnes del propi delta, i podem deduir que hi havia intercanvi i comerç i que aquests productes arribaven a la taula de les famílies hospitalenques. Una aparició de finals de segle serà la producció de taronges, encara que en petites proporcions.

Com a complement, cal recordar que es practicava la pesca de riu, en particular la saboga i l'anguila, i la de mar, que arribava principalment en conserva, seca o salada. D'altra banda, el consum diari al poble era una mitjana de 5,75 caps de bestiar[70]. Es tracta d'una xifra considerable tenint en compte que els hospitalencs de l'època també consumien proteïna animal procedent del mar.

En quant a la vinya, durant aquest segle acabarà desapareixent de la zona de la Marina però no la del Samontà. Després de la crisi de *l'oïdium* a mitjans de segle, el conreu de vinya es recupera i als darrers vint anys del segle XIX es donarà la seva màxima expansió a L'Hospitalet fins que arribà la crisi de la fil·loxera el 1898. El vi era claret i de poca graduació alcohòlica, encara que no destacava per la seva qualitat. Es cultivaven les següents varietats: "*sumoll, garnatxa* i *bones-llavors* per al raïm negre, i *xarel·lo, moscatell, joanenc, macabeu i picapoll*, per collir-ne de blanc. La brotada tenia lloc als voltants de Sant Josep i la Florida abans de Sant Joan. La verema es feia a les darreries de setembre"[71]. L'autor que dóna aquesta informació hi afegeix que molts pagesos emparraven els sarments per fer raïm de taula i vi dolç i fluix, molt demandat i que devia ser l'històric *vi grec*. En aquests moments la producció de vi arribava als 2.300 - 2.500 hectolitres anuals al terme, quasi cobrint la demanda de consum local

[67] L'equivalent a 1 quartera són 50 o 55 kg.
[68] CEL'H, 1997: 83.
[69] Codina, 1971: 390-391.
[70] Un total de 2.000 l'any segons els resultats de l'Enquesta del Governador de Barcelona de 20 de març de 1817.
[71] Morales, 1987: 9.

que eres d'uns 3.000 litres[72]. La crisi de la fil·loxera obligarà els vinyaters a sumar-s'hi a la "dieta del pa amb arengada", que aleshores se'n podia aconseguir tres peces per 10 cèntims[73]. Qui suportava millor la crisi es va permetre comprar bacallà i tonyina.

Gràcies a un altre *Qüestionari governamental* del 15 de setembre de 1887 podem aproximar-nos al règim alimentari i situació laboral del proletariat rural de finals de segle. Per primera vegada es troba informació explícita del consum anual de productes alimentaris:

> "La base de l'alimentació del proletariat és el pa de blat i una barreja de tubèrculs, mongetes, hortalisses i pesca salada. El consum mitjà per habitant és de 70 quilos de pa, 7 quilos de carn, 70 litres de vi i 8 quilos d'oli. El jornal del bracer és de 3,50 ptes. I treballa 230 dies l'any" (Serveis Agropecuaris, 1807-1939 AMLH'H)[74].

En Joan Casas, en un intent de descriure la situació i l'estil de vida de les famílies obreres a cavall dels dos segles, dibuixa un panorama alimentari i les possibilitats d'accés a certs aliments. Proposa una família formada per un matrimoni i dos fills (el que només avui dia entraria dins el què es consideraria "estàndard").

Fixem-nos que "el jornal mitjà d'un obrer industrial era de 3,5 pts. I el d'un comparet al camp de 3,25 pts". I que en aquella època, les dones, que també treballaven al camp i en el comerç de fruita i verdura, rebien un sou inferior. Gemma Tribó ha estudiat l'assignació de feines agrícoles i comercials al sexe femení, que consistien en: collita de maduixes i llegum, *rebusca* de l'oliva, assecat de raïm i figues, collita d'hortalisses i altres feines de l'hort, cura de les aus de corral, marmanyera –transport a peu de cistells plens de fruita, però també de verdura, aus i/o vi – cap a Barcelona[75]. Amb l'afegit de les feines de la llar, inclosa la de cuinar per a moltes persones. És a dir, les dones contribuïen a l'alimentació de la família des de molts fronts però no seria un treball comptabilitzat, que a més serà considerat de menys esforç físic i que per tant mereixia aplicar un salari inferior. La feina de cuinera tampoc seria una activitat sobre la qual caigués un cert interès, d'aquí la manca d'informació relativa a aquest espai i les seves tasques.

2 kg de pa – a 50 pts / kg – 1 pts
200 g de bacallà – a 1,25 pts/kg – 0,25 pts
200 g de cansalada – a 2,5 pts/kg – 0,50 pts
400 g de mongetes – a 0,5 pts/kg – 0,20 pts
1 kg 400 g de patates – 0,50 pts/kg – 0,70 pts
0,5 litres d'oli – 1 pts/l – 0,50 pts
1 litre de vi – 0,30 pts/l – 0,30 pts

Quadre 1: Despeses familiars en alimentació a finals del segle XIX. Font: Casas, 1985: 110.

A través d'un document creat per l'Ajuntament de L'Hospitalet a partir d'una *Enqüesta de l'Instituto Geográfico y Estadístico* de 1897 (Annex 1), es pot descriure la cistella bàsica de consum alimentari a finals del segle XIX, consistent en pa de blat, carn de be, cansalada, bacallà, arròs, cigrons, patates, mongetes, vi i oli. És a dir, mínimament variada en nutrients però limitada. Són aquells productes amb origen i elaboració als camps de conreu del delta del Llobregat, excepte el bacallà i l'arròs. Si

[72] Marcè i Sanabra, 1980:18.
[73] Morales, 1987: 8.
[74] Salmerón, 2009: 28.
[75] Tribó, 2002: 284-288.

mirem la relació anterior que estableix en Casas, veurem que els aliments coincideixen excepte en la carn de be, els cigrons i l'arròs. D'altra banda, podem valorar la proporció d'aquests preus en relació als jornals estipulats per Reial Decret amb data 6 de maig de 1882, que variaven segons la *classe*: obrers de fàbrica o industrials; obrers amb oficis diversos i jornalers del camp. Tant en un grup com a l'altre, la destinació de pressupost a alimentació era molt alta, i la diferència amb el nivell de vida de les famílies que vivien de pagès, també, doncs les famílies proletàries depenien majoritàriament, sinó totalment, del sou que rebien.

A l'*Història de L'Hospitalet. Una síntesi del passat com a eina de futur*, es fa una anàlisi comparativa dels preus dels aliments principals entre els anys 1893, 1896 i 1898, evidenciant que la situació alimentària de les famílies obreres no era molt alentidora. Si ben és cert que, a diferència de l'anàlisi de Joan Casas i del document de l'Ajuntament a partir de l'Enquesta de 1897, hi apareixen aliments que enriqueixen la cistella –com la carn de vaca, les patates i la llet de vaca i de cabra–, la situació per a les famílies no era molt tranquil·litzadora. Tal com assenyalen els autors, els repercutirà positivament l'aparició de les patates[76] i el seu baix cost, així com la baixada de preus dels llegums i de la carn de xai. La resta de productes –pa, porc, bacallà, oli i vi– experimenten, en cinc anys, un augment de preu; excepte l'arròs, que es manté.

LA PRIMERA INDÚSTRIA ALIMENTARIA: molins, fassines i obradors de pasta.

El segle XIX significà en termes alimentaris una ampliació i diversificació de la dieta i una millora en l'accessibilitat en els productes de primera necessitat per a gran part de la població de L'Hospitalet degut a les transformacions en dos sectors. D'una banda es donen importants avenços en el sistema agrícola, els quals ja s'han esmentat; de l'altra banda, en el sector industrial, es dóna una aparició de fàbriques i obradors destinats a la producció de menjar de forma cada cop més mecanitzada. Així, productes que abans s'elaboraven artesanalment comencen a fabricar-se de forma industrial. En Joan Casas investigà les fàbriques, molins i obradors que hi hagué a la ciutat durant aquest transformador segle, principalment destinades al tractament de dos dels productes de la trilogia mediterrània: el blat i el raïm.

En quant al blat, els molins seran el primer aprofitament energètic de l'aigua al terme de L'H, i seran destinats a la transformació d'aquest cereal. Degut al seu paper fonamental dins la dieta, l'elaboració de pa serà una de les primers activitats a intentar mecanitzar. Hi ha constància que a l'octubre de 1821 la Junta de Regants rep una proposta per construir un molí fariner, el Molí de la Junta de Canal[77]. El seu aprofitament començarà el 1824 fent una moltura de 12.000 quarteres anuals[78]. Aquest fet indica la c*onveniència* de tenir un molí més proper, sobretot en aquell moment en què augmenten els rendiments del blat al delta.

[76] El consum de la patata no s'estendrà a Catalunya fins a finals del segle XVIII (Dantí, 2002: 187).
[77] Estava situat al barri de Sant Josep, entre el Canal i el camí de Sant Joan, a l'actual intersecció del carrer dels Alps i l'Avinguda d'Isabel la Catòlica.
[78] Veure la diferència amb les 1.200 quarteres de principis de segle. Casas: 1985b: 21.

D'altra banda hi havia el Molí Lleonart, situat sobre un salt d'aigua a la dreta del carrer Riera Blanca, que començarà a funcionar el 1835, encara que de capacitat inferior. Existeix un altre document sobre la contribució dels veïns el 1845 en el qual es parla de tres molins fariners. Als dos anteriors s'hi sumaria un altre del 1831, també propietat de la Junta de Canal i conegut com a Salt de la Bordeta. Aquesta farina aniria als forns però també als obradors dels semolers i fideuers, aquelles famílies que tenien petites fàbriques i obradors dins la propietat familiar. A mitjans de segle en destaca l'obrador de la família Oliveres, coneguts com *la família dels semolers*. A les matrícules industrials en Ramon Oliveres i Llopis hi és inscrit com a "comerciant semoler" a partir de l'any 1848, i efectivament posava en funcionament un obrador de pastes de sopa[79].

Posteriorment, a la matrícula industrial de 1865 hi apareixen dos fideuers al centre de la vila: aquell de la família Oliveras i un altre de la família Cortina, presents fins la darrera dècada del segle. Malauradament, no s'ha trobat més informació relativa a aquesta activitat i a aquest producte alimentari que, gràcies als obradors locals, de ben segur transformaria la dieta dels habitants de L'Hospitalet[80].

D'altra banda, en relació al tractament del raïm, L'Hospitalet ha tingut tradició en quant a la fabricació de licors i vins, predominant la fabricació d'aiguardents. En un interrogatori que tramet l'Ajuntament el 1824 a diverses fàbriques de L'Hospitalet parla de dues fassines o destil·leries d'aiguardent. La fassina és, tal com la defineix Joan Casas, "una fàbrica antiga o alambí on es destil·la esperit i es fan begudes alcohòliques", i ens porten al passat agrari de L'Hospitalet i en concret a les seves vinyes.

En una de les fassines "es produïen de trenta a quaranta càrregues d'aiguardent l'any (o l'equivalent a 1.214 litres), entre anís corrent i aiguardent *a la prova d'oli*, varietat, aquesta darrera, que es destinava a l'exportació"[81]. A la ciutat es quedaven dues o tres càrregues per a una població de 2.000 habitants. Però no era tot, doncs hi havia una segona fassina dedicada no a destil·lar aiguardent sinó a recollir-ne d'elaborat en altres fassines per "reelaborar-lo i millorar-lo de grau". Aquestes fassines no hi tornaran a aparèixer a la matrícula industrial però, en aquella època, és possible que hi hagués alguna fassina més, doncs no en tenim més informació fins el 1845 quan, als registres de matrícula hi apareix una tercera a la Carretera de Collblanc, en funcionament fins el 1855, coincidint amb la plaga de l'*oïdium*, que arrasarà amb la vinya[82]. Als últims anys del segle hi tenen constància més indústries, sobretot farineres i molins, però també oficis com el de llauner, en expansió amb l'aparició de les conserves d'aliments (en especial l'escabetx), o la fàbrica d'envasar gasoses i sodes situada a Santa Eulàlia (1886-1888). Les farineres entraran en crisi amb la industrialització de la ciutat, en particular a partir de l'aparició del Moli del Canal. No serà fins la segona dècada del segle XX que es notarà una major contribució en impostos arrel de la mecanització dels obradors artesanals, en particular dels forns[83]. A finals del segle XIX la vila vella, i els barris de Sant Josep, Santa Eulàlia i Collblanc eren els barris industrials.

[79] Casas, 1985: 21-22; 1985b: 20 i 25.
[80] A molts llocs de l'Estat els fideus i la pasta no arribarien fins ben entrat el segle XX (Montanari, 2011).
[81] Casas: 1985: 27.
[82] Íbidem: 28.
[83] Íbidem: 98.

ELS INICIS DE L'HOSTALERIA I LA RESTAURACIÓ

Segons Honorio Blasco, estudiós del fenomen social de les tavernes i els bars, l'origen del topònim de L'Hospitalet estaria lligat a la funció de "nucli de serveis", és a dir, com a lloc d'hostatge, d'allotjament i acollida de persones foranies temporalment (*hospes, hospitalia*, *hospitalem*[84]). Potser no podem assegurar aquesta afirmació, però sí és cert que existeix una incipient activitat hostalera des del segle XIV al terme municipal. De fet, l'hostaleria

> "*no se desarrolla realmente en Europa hasta los siglos XIII y XIV (…) hay que esperar hasta el final de la época medieval para ver aparecer formas totalmente nuevas de hospedaje público de pago, la hospedería, que marcarían cada vez más profundamente el mundo de una hospitalidad "primitiva", que excluía la alimentación*"[85].

Els hostals i tavernes passen en aquests segles a complir diverses funcions com eren donar descans i aliment tant a animals com a mercaders i viatgers que creuaven les terres del Llobregat cap a Barcelona, seguint les principals vies de comunicació, fent d'alberg i lloc de postes. L'ofici d'*hospitaler,* d'*hostaler,* apareix als documents medievals com a "aquell que dóna de menjar al famolenc i beure al sedegós". Per menjar no faltava un caldo, per veure no faltava un got de vi –doncs el comerç de via era una de les activitats addicionals dels hostalers–, i encara que no podem saber si n'oferien altres preparacions culinàries, s'ha constat que en el context europeu "*la elaboración de comidas importantes està documentada desde el siglo XIV*"[86]. Ara bé, la diversitat de gent de pas podria portar una diversitat d'aliments i de formes de cuinar, reflectint la importància de mercaders i comerciants a l'hora de propagar certs aliments.

Matilde Marcè parlarà de la primera referència a un taverner –que era també flequer– localitzat a la Bordeta a mitjans del segle XVI[87]. Entre els inventaris que descriu, s'ha trobat el d'un hostal que al 1575 comptava amb diferents bótes de vi, vinagre i gerres d'olives. Suposem que, quan Jaume Codina parla de que el cost d'un dinar (o *menjada*) a la segona meitat del segle XVI podria costar un sou, mentre el salari era de quatre sous, hi hauria establiments que n'oferien aquests àpats –hostals, fondes i tavernes– com el tal esmentat de la Bordeta. Hi ha constància de l'existència de l'edifici que arribà fins els nostres dies des de finals del segle XVII[88].

Aquests hostals que són fonda i taberna alhora, incorporaran botiga de queviures i forn des de 1690 per abastir a certs nuclis familiars propers així com a aquells que continuaven viatjant cap a Barcelona i feien parada a les seves portes. Aquestes tavernes eren fonamentals en una època de vies de comunicació difícils de traginar i de llargues nits pels mercaders i viatgers. Motiu pel qual no hem de perdre de vista la

[84] Blasco, 1992b.
[85] Conrad, 2011: 577-581.
[86] Íbidem, p. 585.
[87] Marcè i Piera, 2003: 32.
[88] Codina, 1987-II.

rellevància de les tabernes com a espais d'aixopluc, d'alimentació i de trobada. De fet, Jaume Codina parla d'una cada vegada major "assiduïtat a l'hostal-taverna del lloc", d'una clientela que assistirà de dia tant els dies feiners com en dies festius, ja a finals del segle XVII i principis del segle XVIII al hostals de l'Hospitalet (al poble) i al de la Bordeta[89].

Les respostes número 29 i 118 del Qüestionari de Francisco de Zamora indiquen que les rendes de l'Ajuntament provenien de l'arrendament de "*tres mesones*" (un dins del poble i dos als límits del terme, el de Collblanc i la Bordeta), "*una carnicería*" dins del poble "*y un pedazo de tierra*". És aquest motiu suficient per a que existís una política municipal referent a la provisió alimentària que devien tenir els hostals, les botigues de queviures i especialitzades i les fleques[90].

En relació a l'hostal limítrof de Collblanc, Ignacio Salmerón ha estudiat l'evolució de la propietat i/o arrendament del conegut en origen com a l'Hostal de la Creueta. Documents de finals del segle XVII informen del seu origen per iniciativa d'un veí. El 1727 el vendrà a l'Ajuntament qui en traurà profit per l'arrendament els següents segles, com s'acaba d'assenyalar, fins la seva desaparició al segle XX[91].

Els hostals i tavernes evolucionaran amb les dinàmiques de consum i les necessitats de la població. Aniran canviant de nom i incorporant serveis, passaran de *meson* a *restaurant* i incloure també Cafè, i de botiga a *abaceria*. Entre les classes benestants es comença a apreciar el món de la gastronomia i la restauració[92] com espais de plaer *convivial*. Però en general, hostals i tavernes oferien menges quotidianes senzilles.

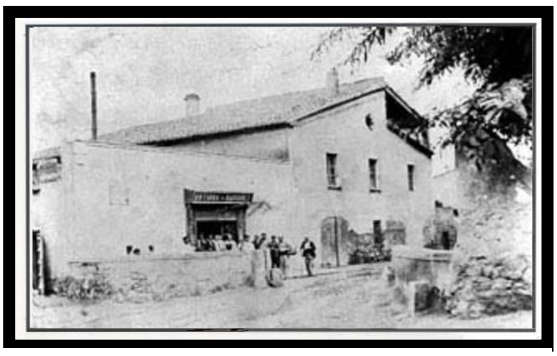
A partir del segle XIX n'obtenim una considerable normativa entorn l'abastiment que havien de procurar hostals, fondes i tavernes localitzades dins el terme municipal: la col·locació de preus, quantitats i qualitats del vi, per exemple, el tipus de venda i el destinatari de la venda, tant veïns com viatgers. Un document de 1818 relatiu a les *Tabbas del Arrendament*[93] dóna informació sobre la vida quotidiana dels habitants en relació als seus establiments de compra i consum alimentari públics. A botigues, *mesones*[94], tavernes i hostals, l'arrendatari estava obligat a tenir "*abastecido suficientemente el mercado con buenos productos*" i de tota classe de gènere. En el cas d'hostals i tavernes –específicament es referirà a "*l'hostal, tenda i gabella del Lloc*" i a la "*carnisseria, hostal, tenda i taverna de la Bordeta*"–, devien vendre vi en bones condicions i no quedar-se sense provisions sota pena de multa; el mateix passava amb "la neu[95]" durant sis mesos a l'any, i licors com l'aiguardent, el *vi Blanch cuyt de vinya* i quelcom per menjar, com *borregos* i *bizcochos*, de manera que el poble tenia la

[89] Codina, 1971: 151.
[90] Codina et al, 1992.
[91] Salmerón, 2009: 49.
[92] Significat procedent de la pràctica de *restaurar* forces menjant i descansant (Pitte, 2011: 939).
[93] Impostos que es paguen pel dret a dirigir un negoci.
[94] Amb aquest nom es coneixeran més popularment els hostals al segle XIX.
[95] Els pous de neu, on es trobava aquesta premsada i embolicada amb palla, són coneguts des de l'Edat Mitjana. Tenia dos usos principals: el primer de caràcter mèdic, que de ben segur era el predominant a L'Hospitalet, i el segon comercial entre les classes benestants per a l'elaboració de gelats i begudes refrescants com els *sorbetes* (Grau, 1972).

provisió garantida. També venien productes essencials com ous i pa blanc de millor qualitat que el que es feia a casa[96].

L'hostal de la Bordeta estava situat estratègicament a l'actual Carrer Riera Blanca número 1[97]. A l'altra costat del carrer apareix l'any 1868 la Fonda *Cal Ramonet*, o *Antigua de Ramonet*, que pocs anys més tard es trasllada a l'edifici de l'antic hostal. En aquells inicis, l'edifici contenia un bar en el qual Ramon Farré, aleshores propietari, preparava "plats a base d'ous i cansalada per treballadors i traginers de Pau Cucumy", un veí fabricant de material refractari. A l'exterior comptava amb una font per a que hi beguessin els animals de càrrega. A una obra titulada *Costums i tradicions d'hostals i tavernes* (1936), es fa un recull de petites històries i llegendes sobre diferents hostals de Catalunya. Per part de L'Hospitalet, s'esmenta aquest hostal de la Bordeta i sobre ell es conegué popularment la següent història:

"*Hom explica que el barri de la Bordeta tingué també origen en un gran hostal, els propietaris del qual no tenien fills i es van afillar una bordeta que passà a ésser mestressa de l'hostal. Era dona de molt geni que es féu popular i arribà a donar nom a l'hostal i àdhuc al barri creat al seu entorn*"[98].



Imatge 1: Aspecte de *Antigua de Ramonet* a finals del segle XIX. Font: Entrada "El hostal de la Bordeta", de 8 d'octubre de 2010 al Bloc de l'Arxiu Històric de Santa Eulàlia. Fons del Museu d'Història de L'Hospitalet.

En referència a l'hostal *del Lloch*, és a dir, el de la vila, no podia marcar preus superiors als de l'Hostal de Collblanc, havien d'estipular uns preus comuns o aproximats. A la documentació relativa a les rendes per arrendament també es parla d'una taverna del cap del riu i s'inclou encara la pesca. En conjunt, les activitats relatives a l'alimentació representaran els principals i regulars ingressos de l'Ajuntament[99].

Al segle XIX comencen a popularitzar-se els *mesones*. A Collblanc la novetat serà el *Mesón Nuevo de San Antonio*[100]; al seu costat, l'Hostal –situat al número 46 de la Carretera de Collblanc– continuava amb la funció d'alberg, botiga, taverna i fleca[101]. Encara que a mitjans del segle XIX comença a perdre força degut a l'aparició d'altres

[96] AJUNTAMENT DE L'H; MUSEU D'HISTÒRIA DE L'H (2013), Document de "Commemoració del tres-cents aniversari de la signatura del *Conveni de L'Hospitalet*". Exposició "El Conveni de L'Hospitalet: història i societat a principis del segle XVIII".

[97] Es localitzava a un dels límits de L'Hospitalet al qual varen ser instal·lats els *burots*, com es coneixia popularment el lloc on es cobraven impostos comercials que pesaven sobre les mercaderies introduïdes a la ciutat de Barcelona. El mateix hi havia al costat de l'Hostal de Collblanc des de 1880 i a altres punts dels límits amb Barcelona. A L'Hospitalet van desaparèixer l'any 1962 (Entrada "Els burots" del 4 de desembre de 2012 al Bloc *Memòria de Barri – La Torrassa*).

[98] Amades, 1936.

[99] Marcè i Sanabra, 1982.

[100] Marcè i Sanabra, 1954: 15.

[101] Salmerón, 2009: 54.

hostals ja al terme de Barcelona, a principis del XX tornarà a recuperar-se amb les funcions de taverna, cafè i botiga de comestibles.

A finals de segle, el barri de Collblanc comença a créixer ràpidament, fet que tindrà com a conseqüència l'aparició de cada vegada més comerços que abastien la població sense haver d'anar a Barcelona, en particular tavernes i botigues de begudes alcohòliques al detall i a l'engròs, els negocis especialitzats més estesos, com iniciativa de propietaris de vinyes al mateix barri de Collblanc. Entre 1908 i 1919, ja amb el canvi de segle, es comptabilitzen fins a sis noves tavernes[102].

[102] Salmerón, 2009: 61-62.

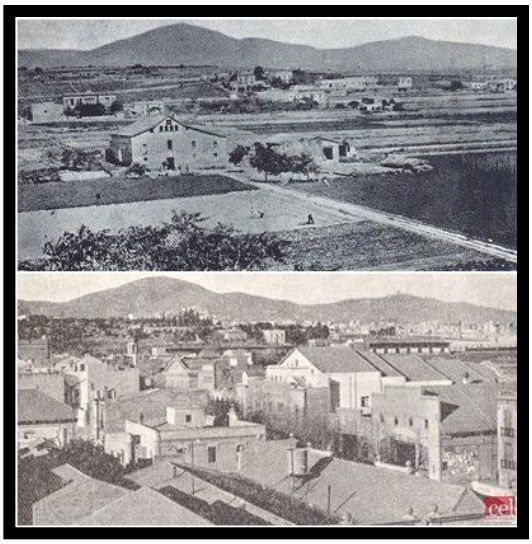
SEGON PLAT

5. Menjar a L'Hospitalet durant la primera meitat del segle XX

LA MARINA, CENTRE I SANT JOSEP

Les famílies habitants de les masies de la zona de la Marina, del Samontà i del poble de L'Hospitalet a principis del segle XX eren, principalment, pagesos –tant petits propietaris com jornalers, masovers i parcers–, menestrals i obrers de la construcció. Aquesta diferenciació per activitat professional i condicions econòmiques repercutirà en segons quins hàbits alimentaris, encara que es compartirà una cultura alimentària que es circumscriu, en general, dins la "cuina tradicional catalana" i la cultura de pagès. A continuació s'intentarà descriure aquesta alimentació gràcies al recull de testimonis i la consulta de documents històrics del període assenyalat.

L'Hospitalet del segle XX heretava del XIX 119 masies de pagès a la Marina dedicades al conreu en un terreny de més de 700 hectàrees cultivades[103], encara que la major part de la propietat de la terra pertanyia a barcelonins que, l'any 1935, controlaven el 72,35% del terreny conreable. Tot i així, amb el canvi de segle, la pagesia local va anar guanyant terreny i van passar de posseir un 14,45% de les terres al 1875, al 27,65% l'any 1935 (Casas, 1985: 146).



Imatge 2: La transformació del Centre entre 1900 i 1960. Font: CEL'H (Publicació el 4 d'abril de 2014 al *Facebook* del CEL'H).

Imatge 3: Horts a l'actual carrer Ebre (Sant Josep), anys 50-60. Font: CEL'H (Publicació el 7 de juliol de 2012 al *Facebook* del CEL'H).

Les terres de conreu de la Marina no eren les úniques. Al poble, envoltant les cases, hi havia camps d'hortalisses. Les famílies que vivien al poble –moltes de les quals s'havien traslladat des de les masies– intentaven conservar una activitat agrícola i hortícola destinada a l'autoconsum. Testimonis orals

[103] Marcè i Sanabra, 1980: 8-11.

parlen d'horts situats a on avui podem trobar el camp de futbol de L'Hospitalet C.F., i que arribaven fins a l'Avinguda del Carrilet amb la Rambla Marina; també n'hi havia al capdamunt del carrer Xipreret; i els que es trobaven al voltant de la Remunta i més cap al Samontà, al voltant de la via del tren i al costat de la CAMPSA, que cultivaven els mateixos treballadors; i finalment, també en parlen dels horts situats a on, dècades més tard, van créixer els barris de Can Serra, La Florida i Pubilla Cases.

La continuïtat del treball a l'hort seguiria donant carxofes –una hortalissa que de no ser per la pèrdua de la zona agrícola avui seria tan apreciada la de L'Hospitalet com ho és la de la localitat veïna del Prat–; cols, *espigalls* o *espigallets*[104], patates, mongeta tendra, faves, tomàquets, albergínies, bròquils, enciams i escaroles. La cura d'arbres fruiters permetria l'accés a tot tipus de fruita que s'anava collint seguint el procés natural de maduració. De fruita n'hi havia tot l'any i en una gran varietat que anava canviant amb les estacions: préssecs –coneguts els de Can Proví, davant de Can Mercader; els que hi havia tocant a la Gran Via; i els de Cal Gardimany–, cireres[105], peres, *fresons*, raïm "de vinya" i melons.

Imatge 4: Camps de carxoferes a la Marina. Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 86.

Els plàtans, com sabem, no són autòctons, però a la memòria d'aquelles persones d'edat perviu la seva irrupció. No van a arribar a les botigues de L'Hospitalet fins ben entrat el segle XX i com a conseqüència d'un accident. Un vaixell carregat de plàtans va encallar a les costes catalanes del Mediterrani –un succés del qual no s'han trobat més referències–, per salvar la fruita la van destinar als comerços barcelonins, arribant també a les rodalies. Un hospitalenc que treballava al port i tenia botiga en aquesta ciutat, se'n va endur una càrrega per a vendre-la[106].

[104] *Espigallet*: Segons la *Gastroteca* de la Generalitat de Catalunya, els espigalls són una verdura que brota d'una varietat de col anomenada *col 'brotonera'*, pròpia de les terres del Garraf. Els espigalls apareixen de gener a març i és un producte d'horta que, tot i haver desaparegut pràcticament de la dieta, s'ha recuperat en l'actualitat. Podien menjar-se frescos o bullits, però també passats després per la paella amb all i algun tros de carn, com botifarra, cansalada o arengada (http://www.gastroteca.cat/ca/fitxa-productes/brotons_i_espigalls/).

[105] A l'època s'explicava que s'acostumava fer cantar les dones que hi treballaven collint cireres per evitar que en mengessin (M. Marcè).

[106] Marcè, 1998: 25.

Els llegums se seguien cultivant i se'n menjaven sobretot cigrons, llenties i mongetes seques. Un altre producte que seguia tenint presència a l'interior de l'activitat comercial era el blat de moro, que també se'n consumia a casa i el procediment començava per deixar assecar les panotxes per després esgranar-les. Normalment es penjaven dels balcons però quan la collita era abundant es lligaven en puntals o pals col·locats verticalment sobre les parets de la casa[107]. Després s'acostumaven a menjar a la brasa.

Imatge 5: Dones *espanotxant* blat de moro als anys 20. Font: Mascarell (2003), *L'Abans*.

De vinyes, només en quedaven al Samontà, però gràcies al testimoni que deixa en Ramon Morales podem saber que als anys 40 hi quedaven vinyes al voltant de la via fèrria. Existí una parcel·la a la dreta del carrer Montseny amb el Torrent Gornal; una segona "al pont de Matacavalls, a banda i banda del camí"; i una tercera, entre les propietats de la caserna de la Remunta i s'estenia cap a la via del tren[108]. De ben segur aquest raïm arribaria a la taula d'algunes famílies a l'interior d'una bóta o d'un porró.

D'altres fonts escrites que ens parlen dels aliments produïts a L'Hospitalet són les denúncies per robatori de gènere, concretament als horts. Es robaven carxofes, garrofes, pomes, tomàquets, conills, gallines, coloms, oques, pollastres…[109]. Una altre font seran les multes i decomissions per productes no declarats als burots, a les quals s'han detallat aliments com pernil i trossos de porc, aviram, conills i verdures.

A casa de pagès el consum de carn no era excessiu però provenia principalment del porc, que es matava un cop l'any, s'assecava i salava i permetia un consum racionat; també provenia del be i de les gallines, de les quals en treien els ous; i de conills, coloms i pollastres. Aquests últims estaven circumscrits a celebracions importants com podia ser la festa major. En el cas del pollastre es preparava rostit, i la gallina, en canvi, es sacrificava per fer caldo al Nadal, aprofitant la sang i els menuts de l'animal. La sang podia fregir-se amb ceba i tomàquet i per a alguns era

Imatge 6: La matança del porc a *cal Llimpiabotes*. Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 90.

[107] Es pot observar a les fotografies realitzades per Tomás Carreras i Artau, "*Assecar blat de moro "Masia Cal Gotlla. 1921"* (135); "*Cal Matxacot: assecar blat de moro. 13/11/1921"* (643); "*Blat de moro. 13/11/1921*" (644). Material gràfic del fons de l'Institut Milá i Fontanals (Biblioteca del CSIC).
[108] Morales, 1987: 9.
[109] Marcè i Piera, 2011 : 53.

l'esmorzar de Nadal, i els menuts s'empraven molt per preparar picades pels rostits o guisats, una tècnica culinària que està caient en desús. A mitjans de segle encara existien petits ramats d'ovelles i cabres, de les quals n'obtenien la llet i també la carn.

El dia dels pagesos i pageses començava molt d'hora i amb un esmorzar a base de pa amb oli i sal, o pa amb sucre, o una tassa de llet on es sucava pa. A les 8 del matí feien el segon esmorzar al camp. Encenien foc i escalfaven el que portaven a la carmanyola: verdura i mongetes que havien sobrat la nit anterior acompanyades d'un tall de cansalada. Després de treballar unes hores, normalment alguna dona de la casa portava el dinar al camp. Aquest àpat solia consistir en escudella i carn d'olla. La beguda era aigua o vi de la pròpia collita, doncs gairebé totes les famílies pageses tenien vinya pròpia o algunes parres de les quals seguien elaborant vi *grec*. A part del vi "de taula" o quotidià, també elaboraven mistela i vi bo[110], però aquest es guardava a *la bóta del racó*[111], és a dir, la que es feia servir només per ocasions especials.

En el cas de les famílies que vivien al poble també en practicaven la cria domèstica d'animals com pollastres, conills i coloms. En tot cas, a les carnisseries es podia trobar, principalment, carn de porc, be i pollastre o gallines, però també vedella en menor quantitat. Aquesta es comprava principalment per elaborar estofats i per la *pilota* de la carn d'olla, és a dir, per preparar l'escudella, però això a les famílies amb una certa posició econòmica.

De làctics se'n consumia llet i derivats com el mató, la nata i el formatge. A la dècada dels anys 30 el consum diari de lactis per persona a l'Estat Espanyol era de 180 grs, dins la mitjana dels països mediterranis i de la cultura pagesa[112]. Les famílies que no tenien cabres o vaques anaven a comprar la llet fresca a les lleteries i a les vaqueries o l'encarregaven perquè els hi portessin a casa. Beure llet de vaca no era comú a principis de segle, ben al contrari, es tracta d'una pràctica que es va introduir lentament fins convertir-se en un hàbit. El mató, en canvi, era elaborat a les cases, fent-lo quallar amb llimona bullida o amb una herba anomenada "*herbacol*" que ajudava en el procés de quallar la llet. De iogurt[113] no n'hi havia, però comencen a arribar des de la veïna França produïts per *Danone*, empresa que l'any 1919 instaura una fàbrica a Barcelona. Encara que no van ser els primers iogurts que hi va haver, la memòria es remunta als d'aquesta marca.

Així va succeir amb altres formes de consumir per exemple la carn, en concret el bistec, un tall que a mitjans de segle n'havien de comprar a Barcelona, i "quan finalment en van vendre a L'Hospitalet, era tan dura que l'havien de posar a macerar en vinagre tota una nit o, si més no unes quantes hores, per poder-la menjar"[114].

D'entre els aliments que arribaven de fora a les cases hospitalenques el rei era el bacallà sec –un producte aleshores accessible pràcticament per a tothom– i l'arengada. De productes silvestres, es recorden per exemple els bolets d'arbre –també

[110] Mistela, moscatell, vi dolç, malvasia o també cava.
[111] Marcè, 1998: 62.
[112] Jurgen i Flandrin: 2011: 905.
[113] El iogurt arriba a l'Estat espanyol a la dècada dels anys 10 del segle XX i ho fa com a producte medicinal en venda, principalment, a les farmàcies. Un anunci al diari *La Vanguardia* el 1911 demostra la seva venda a Barcelona (http://www.historiacocina.com/es/historia-yogur).
[114] Marcè i Piera, 1998: 25.

conegut com pollancró o bolet d'àlber–, que s'hi afegien a truites o a guisats i hi donava un gust dolç. Recordem que Fèlix Norta, qui respon el qüestionari de Zamora, ja assenyala la pràctica de collir bolets que creixien arreu.

Com s'ha pogut observar fins ara, durant les primeres dècades del segle XX, la dieta dels habitants de la Marina, de la vila o del barri de Sant Josep venia encara principalment dibuixada pels productes vegetals de la terra i productes càrnics i pesquers que començaven a variar. L'estructura i contingut dels àpats en aquelles dècades havia evolucionat positivament segons els testimonis. Les receptes començaven a experimentar certs canvis i incorporacions que milloraven la qualitat nutritiva i organolèptica dels plats. La proximitat i accessibilitat dels productes permetia elaborar tota una sèrie de plats variats donant a cada ingredient múltiples usos.

Recepta de conill amb xocolata

Es talla el conill en octaus, trossejat. Es fregeix cada porció en una barreja d'all i oli que se li va afegint. Quan està fregit es va apartant cap a una cassola, de fang si pot ser. A l'oli que ha quedat a la paella se li tira ceba i tomàquet i es fa un sofregit. A l'hora, es fa una picada amb els menuts del conill (cor, ronyons, fetge) i la xocolata. S'afegeix la picada al sofregit i d'aquí es passa tot a la cassola on és el conill. S'afegeix aigua i es deixa fer xup-xup.

Recepta d'arròs de carbassa

Sofregir en una cassola daus de cansalada i ceba, tirar-hi daus de carbassa i donar unes voltes, afegir 1 litre d'aigua i fer-ho bullir uns 10 minuts.
Tirar-hi un grapat d'arròs per persona, un grapat de mongetes cuites i el suc de les mongetes, un tros de botifarra negra i fer-ho bullir tot ¼ d'hora.

Segons les diferents fonts consultades els menjars típics de pagès del delta durant la quotidianitat serien l'escudella i l'escudella barrejada; la carn d'olla –aleshores sempre de be–, moltes vegades un plat del "dia següent" i acompanyada de salsa de tomàquet o samfaina –la combinació de tomàquet, pebrot i albergínia de l'horta–; les mongetes seques amb cansalada o amb botifarra; el conill amb xocolata[115]; la truita de carxofes, o carxofes bullides o a la brasa; l'arròs de carbassa; el bròquil amb mongetes seques i cansalada –amb la variant de canviar el bròquil per les bledes, una de les més aclamades hortalisses de L'Hospitalet–; o els peus de porc[116].

[115] Recepta d'en Jesús Pañella Marcè, paradista del Mercat de la Florida i membre de la família que habità *Cal Gardimany*, situada a l'actual Travessia Industrial. La xocolata és un producte molt utilitzat per espessir i enfosquir guisats, però que també ajuda en la cocció i estova la carn de caça.
[116] Les tres darreres receptes són propostes de Núria Ribas (1997), a *Receptes antigues de L'Hospitalet*.

L'escudella, avui tant tradicional del dia de Nadal, va ser, fins ben entrat el segle XX, un plat quotidià, per la seva consistència i contingut en proteïnes animals i vegetals, tant a les cases pageses com en aquelles del poble. Molts plats estarien presents tant a les cases de pagès com a les del poble, encara que podien presentar-se petites diferències. De fet, moltes famílies del poble seguien vinculades a les feines agrícoles i hortícoles i a la cria domèstica d'aviram i altres animals, o a la caça.

Recepta de macarrons

Es sofregeix el llom i les salsitxes tallats a trossos petits. S'hi afegeix la ceba i, un cop rossa, s'hi tira el tomàquet. Es fan bullir els macarrons i es tiren a la cassola, remenant bé.

**Aleshores no es posava llet ni formatge.*

Entre aquestes darreres eren comuns també els plats de macarrons[117] –normalment els dijous–; els fideus *de motlle nou*[118] a la cassola; l'arròs a la cassola –per dijous o diumenge[119]–, i arròs amb oli i un ou batut per qualsevol altre dia; l'estofat i altres carns com el llom i el *costelló* de porc fregit, tant propi de l'hivern i de les cases de pagès; la tripa amb suc, el cor i la freixura[120] –que ens transporta als *escaldums* o *camp de batalla* que esmentava el Baró de Maldà al seu dietari–; la carn amb albergínies; la carn amb peres[121], també nombrada pel Baró de Maldà el 1804; les farinetes de blat amb llard de brou bufat[122], plat al qual s'hi afegia sucre al final –una particularitat de certs plats catalans on es combina el dolç i el salat–; les sardines "de la costa"; arengades –popularment conegudes com "civils" –; i altres peixos com el lluç, el rap i el recurrent bacallà: a la llauna, en samfaina, bullit amb patates, o esqueixat. D'altres preparacions més senzilles eren les truites en una ampla varietat: de carxofes, de mongetes seques, d'albergínies, de patates...

Recepta de carn amb peres

Tallar la carn de vedella a trossets. Posar oli en una cassola i rostir la carn. Quan està rostida afegir el tomàquet ratllat i deixar que es cogui. Un cop cuit, s'afegeixen les peres sense pelar, si són molt grans es tallen per la meitat i si són petites, com les de Sant Joan, es deixen senceres. S'hi afegeix l'aigua fins cobrir, es tira sal i sucre.

[117] La recepta de macarrons ha estat proporcionada per M. Marcè, descrita tal i com la preparava la seva mare.

[118] Nom que es devia generalitzar amb l'aparició d'una mida nova de fideus, "un motlle nou".

[119] És aquest un costum estès a la cultura culinària catalana des de la postguerra. La rigidesa dels menús ajustada a certs dies de la setmana respon a la conveniència imposada per les feines del dia. En aquest sentit l'arròs és un plat senzill que no requereix de moltes hores de cuina.

[120] Els menuts de gallina fregits eren un típic esmorzar. Per freixura s'entén els pulmons de l'animal.

[121] Recepta proporcionada per M. Marcè.

[122] "És el suc que resta a la caldera després de fer bullir les botifarres. Una vegada al plat, s'hi tirava sucre per damunt. Era un plat per quan feia molt de fred" (Marcè, 1998: 25).

Les receptes que Núria Ribas (1997), veïna de L'Hospitalet, va recollir en un receptari elaborat a partir de la transmissió oral de les dones de la seva família: mare, ties, àvies i besàvia, ens transporten a aquesta època. Es tracta de l'únic receptari trobat amb receptes que es preparaven a les masies i a la vila de L'Hospitalet i considerades "antigues" per aquelles qui les reprodueixen. A part de coincidir amb altres testimonis recollits, el valor d'aquest document es troba en les explicacions i records que precedeixen cada recepta contextualitzant-la en un temps i en un espai. Algunes d'elles ja han estat esmentades. Destaquen les referències als productes de temporada, a la seva disponibilitat i a l'extraordinarietat dels plats; així com la territorialitat –és a dir, la localització en la qual es circumscriuen– i la tipicitat assignada a les receptes i a certs productes.

Recepta de cargols amb conill

Rostim el conill en una cassola amb un cap d'alls i una branca de farigola.
Els cargols: cal tenir-los 9 dies en dejú, dins un sac de xarxa o en una gàbia. Per cuinar-los ens caldrà abans rentar-los 5 o 6 vegades canviant l'aigua cada cop, han de quedar ben nets. Fer-los fer un bull a poc foc i canviar l'aigua, fer-los bullir de nou amb aigua nova durant ¾ d'hora amb una branca de fonoll i una cullerada de sal.
Fer una salsa de tomàquet amb una mica de bitxo i daus de pernil de vora l'ós, hi afegirem els cargols i el conill rostit i deixarem que faci xup-xup una estoneta abans de servir.
Amb els cargols no beurem maig aigua, sempre un bon vi.

A la recepta de "Faves de l'àvia" l'autora hi comenta que: "la temporada de les faves és a finals de març, tot l'abril i el maig. La fava és una verdura típica del Delta del Llobregat". O l'arròs de carbassa, ja esmentat, és un "plat únic, típic de pagès, que es menja a l'hivern i dóna moltes calories".

De l'estiu, exactament del mes de juliol és la recepta de "Conill rostit amb alls i conyac", preparat durant l'època de batre, més concretament el darrer dia. Anava acompanyat d'una amanida i es servia com a berenar per als treballadors i treballadores d'aquelles tasques. Com veiem, les descripcions també ens parlen de l'estructura dels àpats, de l'assignació de plats a certs moments del dia així com els acompanyants que més afavorien cada plat.

També es fa referència als coneixements relatius a les propietats saludables i organolèptiques així com a la conservació i aprofitament dels aliments. A la recepta de "Faves de l'àvia" es diu que "les faves són idònies fer-les "tendretes" i acabades de collir", a més, a la recepta s'especifica que han de comprar-se amb pell, una pràctica en perill d'extinció degut als nous hàbits de compra. A la recepta de "Cargols amb conill" es diu que els cargols de la zona són recollits pels pagesos els mesos d'abril, maig i juny als horts, i que són els millors per "grossos i amb la closca dura, ja que si la tenen tova són bocamolls i no serveixen"; o a la de "Bunyols amb carbassa", en la qual assenyala que les carbasses són també un cultiu típic del Delta i que tenen unes "llavors blanques que curen els cucs intestinals".

Finalment, per sopar era habitual elaborar sopes que han estat un complement als àpats i una bona manera d'aprofitar el pa dur, a qui els sobrés. Sopes com la de pa escaldada amb ou batut; sopa amb ceba i all; sopa de farigola; sopa de menta o sopa de carbassa. Es feien aprofitant l'aigua de bullir prèviament la verdura del segon plat. Aquest consistirà en verdura –col, bròquil, bleda– juntament amb un tall de carn magra, o patates o cansalada, i un tall de pa que els pares solien repartir a taula[123]. Les postres solien consistir en fruita de temporada, com per exemple préssecs, albercocs, cireres, pomes, síndria, meló, raïm de vinya; o formatge i codonyat.

Menjar de festes

El menjar festiu variava segons el tipus de celebració i es distingia per un ús de productes diferenciats segons l'estació de l'any en què es celebrés. En aquells inicis de segle, les festes més celebrades i que més distinció posaven a taula eren Nadal i Sant Esteve, Quaresma, Sant Joan, la Festa Major, la Castanyada i Carnestoltes, aquesta darrera fins als anys 30.

Carnestoltes

El Carnestoltes es celebrà fins la Guerra Civil, doncs posteriorment la Dictadura Franquista prohibí aquesta celebració d'origen pagà. Eren uns dies d'elaboració de "tota mena de productes derivats del porc en totes les seves variants fresques" (M. Marcè). En la celebració del dijous gras, també conegut com el "dia de la truita", es menjava truita amb botifarra blanca. Era habitual organitzar sortides per anar a menjar al camp la truita.

Bacallà amb carxofes i ous durs

Pelar les carxofes, treure el pèl de dins i tallar-les en 4 rossos, afegir-les a un sofregit de ceba, all i tomàquet i barrejar-ho donant-hi unes quantes voltes, tirar-hi també pèsols crus. El bacallà sec, que prèviament l'haurem posat tot un dia en remull, l'escorrerem i eixugarem una mica amb un drap, l'enfarinarem i el fregirem. Després el tirem a la cassola junt amb la carxofa i el sofregit, també hi afeigrem uns ous durs tallats per la meitat, un vaset d'aigua i una picada d'ametlles torrades i ho deixem fent xup-xup 10 minuts.

[123] Marcè, 1998: 23.

Quaresma

D'aquesta època són propis els plats de vigília per la prohibició de menjar carn, de manera que les preparacions contenen principalment verdures, llegums i peix. Els plats a base de bacallà seran els plats estrella, i en són exemples "l'Arròs amb bacallà" i el "Bacallà amb carxofes i ous durs"[124], de dijous i divendres Sant quan "les carxofes estan en plena temporada, al Delta del Llobregat se'n cultivaven moltes". D'aquesta recepta existeix la variant de "Bacallà amb panses i ous durs" (M. Marcè). A les mateixes dates corresponen els plats de "Cigrons amb espinacs, bacallà i ous durs" i "Escudella de congre". Aquesta recepta ha servit a l'autora del receptari esmentat per recordar del temps en què L'Hospitalet arribava fins el mar.

Com a dolços de Setmana Santa assenyalar els "Bunyols de figues seques"[125]. La figuera és un arbre molt estès a L'Hospitalet, ha caracteritzat el seu paisatge fins fa pocs anys i donava uns fruits en abundància que es menjaven per berenar o en la preparació de postres com aquest. N'hi havia qui els menjava acompanyats de taronja.

Recepta de bunyols de figues seques

Fer una pasta espessa de llet, farina blanca i ou. Obrir les figues seques per la meitat. Amb una cullera sopera agafar una mica de pasta i tirar-la dins l'oli calent, posar-hi una figa seca oberta pel damunt i tirar-hi una mica més de pasta i fregir-lo fins que quedi ben ros, i si cal donar-li l volta.

Per aquesta festa era típica la mona de Pasqua, que en aquella època no era una figura de xocolata sinó un pastís que –acostumava a ser bastant pobre– es guarnia amb plomes, figures i ous durs. Igualment, per Setmana Santa es celebrava el Dia de la Palma, durant el qual es menjava fruita confitada que es penjava a les palmes de les nenes que anaven a beneir la palma (M. Marcè).

[124] La variant amb cigrons i espinacs també es pròpia d'aquest època. Recordem que tant un ingredient com l'altre han estat dos dels productes cultivats des de fa més segles al Delta del Llobregat. Núria Ribas (1997), *Receptes antigues de L'Hospitalet*.
[125] Íbidem.

Nadal i Sant Esteve

És una de les festes que més continuïtat ofereix en termes alimentaris. Els plats tradicionals com l'escudella i carn d'olla; el rostit de pollastre amb prunes i pinyons; oca o ànec amb naps o amb peres[126]; i com a dolços els torrons. Hi havia qui, en lloc de preparar el rostit de pollastre a casa, portava el pollastre a coure al forn. La majoria de receptes a base d'oca es poden preparar també amb ànec, doncs tenen un gust semblant. Aquests animals eren comuns a les cases de pagès i existeixen amplis coneixements sobre el tractament d'aquesta carn.

Recepta d'oca o ànec amb naps

Un nap gros per persona, 3 grans d'all, una ceba, 2 pastanagues, un litre de brou, 2 cullerades de vinagre, 2 cullerades de farina, una picada d'alls, julivert, ametlles i una torrada o galeta.
Fer l'oca o l'ànec a trossos i salpebrar-los. Daurar ben daurats els trossos en una cassola de terra a foc viu. Apartar els trossos i en l'oli del rostir posar-hi una ceba, làmines de pastanaga i els alls, sofregir-ho tot, després tirar-hi la farina i el litre de brou i tirar-hi els trossos d'oca o d'ànec. Un cop tot és dins la cassola, posar-la al forn però tapada amb una tapa, quan punxem l'oca i la trobem tova, hi tirem la picada. La picada, prèviament la diluïm amb 2 cullerades de vinagre i una mica del suc de la cassola. Els naps, els netegem, hi tirem una mica de suc de llimona i els fem bullir tres minuts amb aigua. Escorre'ls i deixar refredar. Un cop freds tallar-los laminats, enfarinar i fregir. Quan falti poc per acabar-se de fer l'oca, tirar-los dins la cassola del forn i deixar-los fer una mica més.

Com s'ha assenyalat amb anterioritat, aquestes festes venen marcades per emprar carns més preuades com el pollastre. Els testimonis recorden com moltes famílies van passar d'elaborar aquests plats tradicionals a incorporar marisc a les darreres dècades del segle XX, fent-se habituals les gambes i llagostins que podien aconseguir-se a les parades del mercat. També és costum acompanyar els plats de carn amb l'amanida, elaborada amb api blanc, escarola i raves, d'un "poder altament desgreixant, molt beneficiós pels budells i que ajuda a eliminar la sensació de pesadesa"[127].

Per Sant Esteve el més habitual era tornar a menjar el mateix perquè el dia de Nadal sobrava de tot, especialment a les cases de pagès. La variant estava en que la carn d'olla es menjava amb samfaina. L'aparició dels canalons, en canvi, és més recent del que pensem, o al menys no era un plat popular fins la primera meitat de segle.

[126] Núria Ribas (1997), *Receptes antigues de L'Hospitalet.*
[127] Íbidem.

Dolços de distintes festivitats de l'any

El calendari pastisser és ample i variat. D'entre els dolços més destacats per commemorar els patrons i sants trobem la Crema de Sant Josep[128], que en aquella època s'elaborava a casa; "Bunyols de Santa Teresa", a la tardor; "Bunyols de vent", a la primavera, tot aprofitant les clares que sobraven d'elaborar la Crema de Sant Josep, una descripció que ens porta a recordar com aquella era una veritable cuina d'aprofitament. Per Sant Joan es menjava coca, la més consumida, la tradicional, era la de fruita confitada, que s'acompanyava amb vi bo i moscatell. La coca s'elaborava a casa normalment, i es portava al forn a coure-la. Finalment, per la castanyada, s'elaboraven igualment panellets i es torraven les castanyes. Existia el costum que consistia en que els nens covaven les castanyes seient a sobre del sac ple d'aquestes. Es menjaven al tornar del cementiri, acompanyades amb vi bo, malvasia o mistela, i moniatos. De panellets, el més típic era el d'ametlla.

Festa Major

Com a plat extraordinari inscrit en la celebració de Festa Major és la "Oca o ànec amb olives verdes i ceba"[129] (també era idoni per Nadal o per qualsevol convit, indica Núria Ribas). Al final del receptari d'aquesta autora hi ha un annex afegit amb posterioritat, que conté dues receptes de festa, la primera "Llomillo amb ametlles i llet"[130], corresponent a un dinar de Festa Major, i la segona "Pollastre amb mongetes seques", pel sopar de Festa Major.

Recepta d'Oca o ànec amb olives verdes i ceba

Rostir l'oca o l'ànec a trossos en una cassola amb un bon raig d'oli, un cop rostit treure-ho de la cassola i en aquest oli tirar-hi molta ceba i donar-li unes voltes. Hi tirarem un litre de brou senzill junt amb l'ànec i una branca de farigola, força julivert picat i el fetge fregit i picat. Quan l'ànec sigui tou al punxar-lo i el caldo s'hagi reduït, hi afegirem unes olives verdes, deixarem una mica més i ho retirarem del foc.

Recepta de Llomillo amb ametlles i llet

Agafes el llomillo i el talles com un llibre, sense acabar de fer els talls. Piques ametlles i les vas posant entremig. Quan ja està el lligues de cap a cap perquè no s'escapin les ametlles. En una cassola de fang hi poses oli i llard, ceba i el llom perquè es vagi rostint. Després hi poses llet i el vas deixant coure sense pressa afegint-hi llet quan calgui.

[128] La recepta de M. Marcè conté el rovell dels ous, llet, peles de llimona, canyella, sucre i midó. Es cuina remenant fins que arrenca el bull. Es deixa refredar i es pot cremar.
[129] Núria Ribas (1997), *Receptes antigues de L'Hospitalet*.
[130] Autores: Maria Elias, de Cal Paretó i Amèlia Bartra, a l'Annex de Núria Ribas (1997), *Receptes antigues de L'Hospitalet*.

ELS OFICIS DE L'ALIMENTACIÓ

Les activitats relacionades amb la producció i provisió d'aliments a la primera meitat del segle XX es troben dins el treball artesanal, i representen un moment previ a la industrialització alimentària amb una subtil i silenciosa continuïtat al llarg del segle XX, al costat del ràpid aixecament d'indústries. A continuació es presenta un recorregut per la feina dels hortolans, la dels pastors i les vaqueries; per les tasques d'esquarterament d'animals a l'escorxador; per l'activitat pesquera; i per totes aquelles botigues, mercats, sense oblidar la venda ambulant, tant habitual a l'època. És als barris del Centre i Sant Josep on es troba la majoria d'antics establiments amb tradició respecte de la nostra cultura alimentària: forns de pa, cellers de vi, tavernes, mercats i botigues especialitzades i de queviures. Al seu costat, els barris de Collblanc-Torrassa i Santa Eulàlia també alberguen tot un conjunt d'espais de memòria gastronòmica.

Pagesos, hortolans i exportadors d'hortalisses

Imatge 7: Dones preparant les carxofes per l'embarc. Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 91.

El *Diccionario Geográfico Universal* (Barcelona, 1931) assenyalava que, al segle anterior, els principals productes hospitalencs eren "el blat, els llegums i el vi, particularment, i en gran quantitat, de la variant anomenada "grec"[131]. Encara que el blat ocupava gran part de les terres de conreu, durant les primeres dècades es produirà un *boom* de producció amb fins comercial de fruites i hortalisses, en particular de carxofes, i d'enciams i escaroles, que s'exportaven a Barcelona i fóra de Catalunya des de 1918 i 1925, respectivament[132]. Al 1919 el conreu de carxofa –la llavor de la qual es portà de Reus al principi i de Tudela més tard– ocupava només 80 hectàrees, però donava un alt rendiment ja que es parla d'una dada aproximada de 12.000 kg per hectàrea[133]. La meitat de la producció sortia cap a França, a on aleshores eren més apreciades.

El conreu d'hortalisses ocupava el 78,1% del territori conreat l'any 1955. El 80% de la producció –al voltant de 30.000 kg de verdures– sortia cap a Barcelona. El 10% es quedava per al consum local i l'altre 10% sortia cap a d'altres províncies espanyoles i cap a l'estranger. L'expansió del comerç de fruites, verdures i hortalisses va significar una important font d'ingressos per a les famílies treballadores agrícoles gràcies a una

[131] Marcé i Sanabra, 1980: 18.
[132] Santacana, 1987: 31.
[133] Arxiu Municipal de L'Hospitalet, "*Agricultura. Masies i varis. S. XIX i XX*", citat a Domínguez, 2008 : 13.

alta producció de qualitat en aquestes terres del Delta del Llobregat. D'entre els conreus de secà, predominaven el de blat de moro i el de blat, "dels quals es collien cada any al voltant de 250.000 kg i 140.000 kg respectivament[134].

Aleshores ja es coneixen com a "especialitats hortícoles de l'Hospitalet" les bledes i les carxofes, com a productes de millor qualitat que a d'altres indrets, juntament amb els melons, els enciams i les mongetes. En Francesc Ivern escriurà:

*"Entre las especialidades hortícolas de Hospitalet debemos mencionar las **acelgas** y, sobre todo, las **alcachofas**, de calidad muy superior a las producidas en otras regiones. Durante unos ocho meses se recogen diariamente 8.000 kg de alcachofas. Hospitalet produce dos cosechas de acelgas al año: durante los meses de invierno la producción alcanza los 25.000 kg diarios; en el resto del año oscila entre los 3.000 o 4.000 kg. diarios. Otros cultivos hortícolas importantes son las **habas** y **judías verdes**, la **patata temprana**, las **coles**, **coliflores**, **espinacas**, **pimientos**, **tomates**, **lechugas**, **escarolas**, **melones**, **boniatos** y **cebollas**. La producción de judías verdes adquiere particular importancia en el Bajo Llobregat. En Hospitalet hay unas 30 hectáreas dedicadas a este cutlivo y más de 100 al de **judías secas**, con una producción en 1950 de 1.500 quintales de las primeras y 1.132 de las segundas. (...) Sólo el 10% de la producción se queda en el municipio"*[135].

Imatge 8: Collita de melons a l'Hospici. Font: Marcè i Piera, M. (1991), *Cop d'ull als motius de L'Hospitalet*, p. 102.

Imatge 9: Dones preparant escaroles i enciams per a l'embarc (anys 50). Font: Mascarell, M., *L'Abans*, p. 33.

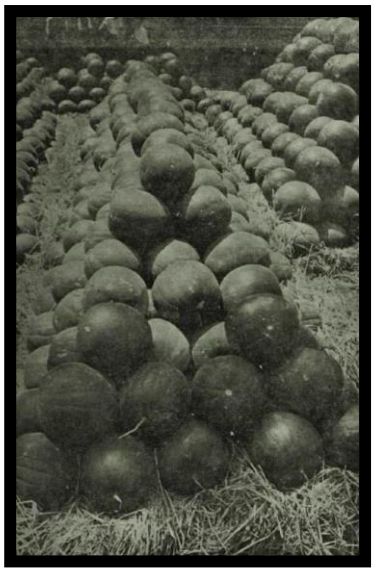
Esther Gràvalos afegiria anys més tard que podia parlar-se de "*hortalizas made in Hospitalet*", amb especial menció a les bledes i les carxofes, una productivitat que atribuirà a les bones condicions climatològiques i a un "coneixement agrícola ancestral"[136]. De fet, les carxofes ja s'havien convertit en un símbol mercantil i alimentari diferenciador. Josep Pla escriuria també sobre la producció deltaica:

[134] Ivern, 1960: 129.
[135] Ivern, 1960: 128.
[136] Grávalos, 1984: 10.

"¿I què podríem dir de l'enciam "Trocadero", de la col-i-flor, dels pèsols, les faves, les mongetes de les espècies més variades i de totes les temporades; dels tomàquets primerencs i dels darrerencs -que són sempre els millors-, de les albergínies, de l'escarola i fins i tot de les patates que es fan al Delta del Llobregat?"[137].

Imatge 10: Camió carregat d'escaroles per portar al born. Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 9.

Les síndries eren molt apreciades encara que estiguin en un segon pla respecte d'altres productes hortícoles i fruiters esmentats amb anterioritat. El periodista Rafael Manzano escriurà *Elogio de las sandías* l'any 1952 per a la Revista *Semanario de Información de Artes y Letras* (Veure Annex II). En aquest article descriu la voluminosa presència de melons i síndries als voltants del Born de Barcelona, i la seva venda i consum al carrer en talls, sortint així de l'espai domèstic al qual normalment estava relegat el consum de fruita. Es referirà, específicament, a "*una buena y pulposa sandía de Hospitalet*" i, a l'emular la conversa amb un venedor, aquest respondrà que les preferides són "*las del Prat de Llobregat, Sans i Hospitalet*".



Imatge 11: Collita de síndries. Font: Entrada "Les síndries de L'Hospitalet" del 2 d'abril de 2012 al Bloc *L'Hospitalet de Llobregat*.

El barri de Sant Josep, que sorgí al voltant de l'actual carrer d'Enric Prat de la Riba i paral·lelament al desenvolupament de la vila, té els seus orígens en històries de masies i pagesos, a on també predominava una economia mixta agrícola-ramadera de subsistència, inclosa la cura d'animals domèstics com a recurs alimentari (ànecs, conills, gallines...). Els veïns de Sant Josep, pujant muntanya comptaven amb vinyes, garroferes i oliveres. Al segle XIX, i com va passar a tota la Marina, es van començar a parcel·lar terres destinades al cultiu de productes hortícoles i a millorar el rendiment. Es vivia principalment de la collita de la carxofa a l'hivern i de la de llegums a l'estiu.

Aquests horts han perdurat fins a la segona meitat del segle XX, de fet la foto 12 mostra uns horts del que semblen ser cols i tomaqueres, i que van existir fins a finals dels anys 70[138]. Però en aquests horts es cultivaven també mongetes tendres, enciams,

[137] Marcè i Sanabra, 1979: 69.
[138] Morales Medina, 1988: 208.

albergínies, coliflors... Els darrers en desaparèixer van ser els de *Can Freixas*, de la família Estadella, que als anys 20 ja anunciaven la qualitat dels seus plantés (Veure Annex III). De fet, la casa pairal encara hi va estar dempeus fins el 1999[139]. Altres horts importants van ser els de *Cal Calona*, de la família Estruch; i el de *Cal Cuca*, de la família Cuyàs.

Imatge 12: Horts de *Cal Sellarés* al futur parc de la Serp, el 1931. Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 24.

No sempre els aliments comercialitzats arribaven al seu destí de venda. Els burots, punts d'entrada i sortida de les ciutats on es "cobraven i recaptaven arbitris" per les mercaderies transportades, estaven localitzats, durant la I República (1931-1939), a "Pubilla Casas, la Remunta, la Bordeta, la carretera del Prat i també davant l'estació del tren de Dalt (ara RENFE)"[140]. Molts comerciants i particulars intentaven treure del poble animals o verdures per vendre sense declarar i així evitar els impostos.

Pastors, vaquers i lleteries

Els ramats d'ovelles i cabres van ser d'allò més habitual de veure al terme de L'Hospitalet fins els anys 60. Pasturaven per les zones encara sense urbanitzar de la Torrassa, Collblanc i la Florida. La llet de cabra era molt apreciada i tenien certa continuïtat la d'ovella i la de moltó. Però els ramats que predominaven a mitjans de segle segons el nombre de caps eren el porcí i el boví (veure Quadre 1). Francesc Ivern explica que,

"*en la región litoral y en las proximidades de Barcelona, el ganado bovino, porcino y cabrío, y, entre las especies pecuarias menores, la avicultura, son los únicos que adquieren una cierta importancia*".

Especies	Número de cabezas
Ganado equino:	
Especie caballar	1.186
Especie asnal	74
Especie mular	159
Ganado bovino	2.604
Ganado lanar	499
Ganado cabrío	4.101
Ganado porcino	7.561
Total	16.184

Quadre 2: Cens del ramat existent a L'Hospitalet al 1950. Font: Ivern, F. (1960), *Hospitalet de Llobregat. Municipio suburbano*, *Cuadro 25*, p. 131.

Imatge 13: *Cal Fiero* (sortida al passatge de la Rectoria, al Centre). Els pastors repartien la llet pel carrer. Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 193.

[139] Perellò, 2004: 28.
[140] Marcè, 2011: 31.

Les vaqueries eren un lloc habitual de compra. Els vaquers munyien les vaques al matí i a la tarda a les vaqueries, que estaven situades al mig del poble. La llet la venien fresca i sense bullir a la seva pròpia botiga, però també bullida per a que la gent la pogués beure allà mateix. Aquestes vaqueries de L'Hospitalet arribaren a proveir de llet diferents barris de Barcelona[141], fet que no és d'estranyar si recordem que des del segle XVI, les pastures del Llobregat ja eren el rebost càrnic de la capital. També venien matons casolans –que ara ja no són tant habituals de trobar– i els aleshores innovadors iogurts de *Danone*, més amunt comentats. Les últimes vaqueries van existir fins els a mitjans dels anys 80.

En quant a les cabres hi havia el mateix procediment. Els pastors tenien un espai tancat darrere la casa i allà munyien les cabres seguint el mateix procés de venda que les vaqueries, encara que aquesta activitat va desaparèixer uns anys abans.

En front del Mercat hi existí, fins la primera dècada del segle XXI, la lleteria *Cal Josep*, o més coneguda com *Ca la Magdalena*, nom de la seva mare. No s'ha trobat cap testimoni de les famílies lleteres o vaqueres, però en una article titulat, precisament, "Josep Torres: l'antiga lleteria en temps del *tetrabrick*" publicat al *Viu L'Hospitalet* (2007), s'explica la història d'aquesta lleteria. Dues generacions enrere, l'àvia del darrer *lleter*, la Conxita, venia llet però també elaborava iogurts, matons i altres derivats, amb la llet que es feia portar d'una vaqueria propera. Amb la pèrdua de les lleteries s'ha perdut una part d'aquella cultura de la llet, d'anar a la lleteria a prendre'n productes artesanals elaborats per la mateixa persona que els ven, però també les diferents mesures, recipients, receptes i una diversitat de noms que ajudaven a designar la varietat de productes làctics elaborats diàriament.

L'escorxador

L'escorxador estava situat a on actualment es troba el poliesportiu municipal del Centre, al carrer Riera de l'Escorxador. Va donar resposta a noves necessitats i exigències higièniques per al tractament dels animals i de la carn. Allà es matava i es preparava la carn per a la seva distribució. Les següents fotografies de principis de segle treuen a la llum el predominant consum de porc i de be, en detriment de la vedella.

Imatge 14: Matança del porc a principis de segle. Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 70.

La vedella es comprava principalment per fer estofats i, a qui la pròpia economia li permetés, també per elaborar la pilota de l'escudella. Pel contrari, el xai i el porc proporcionaven les carns consumides diàriament. La carn d'olla estava composta, principalment, de carn de be, el qual procedia en gran part de l'Aragó.

[141] Mascarell: 2003: 417.

Per la seva banda, a començaments del segle XX era imprescindible l'ofici de la gallinaire, normalment dona. El pollastre i la gallina eren plats extraordinaris excepte per aquelles famílies benestants, però estaven experimentant un augment del seu consum degut a que anaven fent-se lloc a plats quotidians.

Imatge 15: Secció del be, anys 20. Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 71.

Imatge 16: La dona de la foto, d'ofici gallinaire, es fa retratar amb els instruments de feina i fins i tot la gallina. Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 190.

La pesca

Més enllà del bacallà sec, recordem que a L'Hospitalet del moment es seguien consumint anguiles i sabogues, que encara es pescaven al riu Llobregat. També sardines –normalment en arengada–, lluç, llísseres i rap dels quals es proveïen a través dels pescadors del mar, dels venedors ambulants o a les parades del mercat. Les llísseres es trobaven a la zona portuària, i tot i que encara existeixen, ha desaparegut al seu consum degut a la contaminació de les aigües pel petroli dels vaixells que, més enllà d'una qüestió de salubritat, acaba donant un mal gust.

Imatge 17: Separant el peix a la xarxa. Fotografia de Tomàs Carreras i Artau. Font: Arxiu d'Etnologia i Folklore de Catalunya, CSIC. Extreta de CEL'H (1997), *Història de L'Hospitalet. Una síntesi del passat com a eina de futur*, p. 159.

La pesca sempre fou una activitat marginal practicada artesanalment. Al fons fotogràfic generat per Tomàs Carreras i Artau existeix una col·lecció de fotografies titulada *Les Barraques de l'Art*. En aquest material es poden observar les condicions de feina i de vida dels pescadors, tant adults com nens, que vivien en barraques de fusta sobre la sorra de la platja. En el catàleg de materials gràfics que recopila en Lluis Calvo (1994), es pot accedir al comentari que el fotògraf escriví en el seu moment. Gràcies a aquests comentaris podem saber que moltes famílies procedien de Múrcia[142], que potser la família que construí la primera barraca procedia de Xàtiva (Comunitat Valenciana)[143], i que allà hi havia famílies que hi vivien des dels anys 80 del segle XIX[144]. Algunes d'elles registren el moment en què els veïns i veïnes del barri es reparteixen la pesca de la jornada[145].

Recepta de petxines

Ceba
Tomàquets
Petxines
Oli i sal
Es sofregeix ceba i tomàquet en oli d'oliva. Quan estiguin al punt de sofregit, s'hi afegeixen les petxines amb closca i es deixa coure una estona per a que agafi el gust.

Un altre producte procedent del mar que els testimonis recorden són les petxines que les dones del Prat anaven a buscar a la platja i venien al poble de L'Hospitalet. Aquestes dones eren conegudes com les *cama-roges del Prat*, perquè "com que eren pobres no portaven mitges i sempre tenien les cames vermelles a causa del fred" (M. Marcè). Arribaven cridant "Petxines, noies, petxines!", es corria la veu i les compraven al carrer segons anaven fent el recorregut.

Botigues d'alimentació, mercats i venda ambulant

Les famílies hospitalenques podien proveir-se als comerços del barri –a peu de carrer i amb una certa especialització–, al mercat municipal, o a través de la venda ambulant. Passat l'equador del segle XIX, la contribució industrial del 1857 denota una diversificació i un augment dels establiments i "oficis" relacionats amb l'alimentació. Al poble hi havia tres bacallaneries, tres forns de pa, un hostaler, una taverna, dos cafès i un xocolater[146]. D'aquella època, en canvi, no es conserva documentació relativa a la celebració de mercats públics o borns, com sí hi havia a Barcelona. Només n'hi ha constància a partir de 1870, quan es començarà a celebrar el primer mercat setmanal a la Plaça de la Llibertat, al Centre (Jiménez, 1991: 5).

[142] Fotografia "*Les barraques de l'art: barraques de tiradors. 23/02/1922*" (1599). El comentari explica que una família recent arribada de Múrcia construeix una barraca amb canyes i troncs. Calvo, 1994.
[143] Fotografia "*Les barraques de l'art: les barraques valencianes. 26/10/1919*" (1596). El comentari es refereix a una noia que explica que el seu pare arribà de Xàtiva i va ser el primer en construir-ne una barraca. La majoria eren valencians, i molts vivien de la pesca, d'altres també treballaven a fàbriques. Calvo, 1994.
[144] Fotografia "*Les barraques de l'art. 26/10/1919*" (1586). El comentari explica que es troben l'alcalde i el propietari del terreny (el mateix de Cal Pebrot), qui assegura que aquelles famílies vivien allà des de feia més de quaranta anys. Calvo, 1994.
[145] Fotografies: *"Les barraques de l'art. 26/10/1919"* (1597 i 1605).
[146] Casas, 1983: 43.

A principis de segle XX el pa seguia ocupant el lloc d'aliment principal tant per la quantitat diària menjada com pel seu simbolisme a la nostra cultura alimentària. Forns com el de l'Espiga, del qual es tenen notícies des de l'any 1851, o la Fleca Luquín –des de 1931– que han arribat els nostres dies, són emblemàtics, sobretot per la seva trajectòria i adaptació a les demandes de la societat. Al llarg del segle XIX i les primeres dècades del segle XX els pagesos portaven el seu blat i el forner els feia el pa, que després repartia amb un carro tirat per cavalls, però també n'hi havia famílies que l'anaven a buscar directament al forn. A partir dels anys 30 aquests dos forns, juntament amb el Forn de la Placeta, el Forn Vergés (que eren anteriors a la Fleca Luquín) i el Forn Mercè abastien la població de la vila amb el que es coneix com a pa català: la barra de quilo, el rodó –que portava una creu al damunt–, el de pagès, el llonguet, el crostó, de forma triangular i, ja més recentment, el pa de màquina[147]. La compra de pa era en grans quantitats, fins a set o vuit barres diàries, i el pa rodó era tallat amb una ganvieta a mà. El més comú era el de quilo, i en aquells temps el pa de mig (de ½ quilo) era un luxe i el de quart encara ho era més.

Imatge 18: El forn de l'Espiga, el més antic de la ciutat, cap el 1925. A la porta Maria Tubau i Rosa Vergés, besàvia i àvia de l'actual propietari del forn, Antoni Riera i Barba. Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p.

Les masies, i segurament algunes cases del poble, comptaven amb pasteres i forn. Però l'especialització professional, per exemple la dedicació quasi total a comercialitzar fruites i hortalisses pròpia del canvi de segle, o el fet de no tenir forn a casa, juntament amb una evident accessibilitat a pa de qualitat als forns, va facilitar que les famílies pageses que conreaven blat portessin la farina al forn del poble per abastir-se de pa. Però no només oferien aquest servei, la gent també portava pastes fetes a casa, moniatos i fins i tot canalons i pollastres per a coure'ls al forn. Aquestes pràctiques hi van sobreviure a la Guerra Civil i la Postguerra. Com es veu a les següents fotos, l'habitual era que pastisseria i *panaderia* o forn fossin dos negocis diferents, encara que al forn es podien comprar també dolços com la coca de sucre i pinyons, i xocolata. Avui hi predominen units en un mateix local degut a que els forners van haver de reinventar-se aprenent pastisseria o incorporant pastissers entre els seus treballadors. A les fotografies podem apreciar, a més, la disposició dels pans, les formes i mides –segurament de quilo– i l'aspecte que els donaven aleshores, així com les eines de treball, en aquest cas la balança i la ganiveta per tallar el pa.

Imatge 19: Forn de la placeta. Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 61.

[147] Mascarell, 2003: 270.

El *Forn Luquín*, un dels més antics i que ha tancat les seves portes recentment, elaborava, més enllà dels pastissos i dolços populars com el tortell de Reis o els torrons[148], dolços circumscrits al calendari pastisser, molt lligat als oficis i a les diades dels patrons. Incorporava entre les seves ofertes el pastís de torn: per Santa Llúcia, patrona de les costureres o modistes, elaboraven un massapà amb forma de tisores; el tortell de San Anton amb forma d'algun animal; la crema de Sant Josep; el rosco de Sant Blas; per Sant Eloi –patró de la metal·lúrgia– un pastís amb forma de martell. Aquests pastissos han arribat fins els nostres dies i en són una mostra de la convivència d'una tradició amb el desconeixement de les dates i els patrons corresponents a uns oficis que ja no són majoritaris, és a dir, no aglomeren a una majoria poblacional.

De carnisseries i xarcuteries no existien només les localitzades a l'interior del Mercat. Són un exemple *Ca la Perica* (foto 20), i *Can Bové*, al Centre des de 1926.

Un tipus de botiga d'alimentació que pràcticament va desaparèixer i es troba en recuperació en l'actualitat són les cases de llegum cuit i de venda a granel. *Can Gairalt* va ser una de les més conegudes, allà venien arròs i mongetes a granel, oli, i tot tipus de productes essencials per a la cuina. També existí la botiga de *Viuda de Antonio Felip,* que disposava de servei a domicili.

Imatge 20: Cansaladeria i xarcuteria de Ca la Perica (1934/35). Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 60.

Imatge 21: Anunci publicitari de "*Aceites de oliva. Viuda de Antonio Felip. Reparto a domicilio*". Font: *Guía oficial de San Feliu de Llobregat y su partido.* Patrocinada por sus principales ayuntamientos. Guias Catalonia, Barcelona, 1927, p. 66.

Al barri de Sant Josep es va desenvolupar també, durant les primeres dècades del segle XX, tota una activitat comercial al voltant dels productes alimentaris al llarg de l'actual Carrer d'Enric Prat de la Riba. Hi havia, per exemple, les botigues de queviures de *Cal Caballero* i *Cal Vicentó*. D'especialitzades n'hi havia un magatzem d'olis de l'empresa Bau que va funcionar fins els anys 60 i on venien oli de diferents intensitats i graus d'acidesa, proveint la població d'un producte essencial. Pels lactis n'hi havia "la

[148] Dels quals havien arribat a elaborar "*hasta catorce variedades, como por ejemplo de yema, coco, canela, licores, almendra, mazapán o frambuesa*" (M. José Almendro, empleada al Forn Luquín durant més de quaranta anys).

botiga del mató", postres tradicionals sovint mencionats als testimonis, i la vaqueria de Joan Font a *Cal Pebrot*. Per comprar peix i carn no calia anar al Centre. Hi havia la peixateria *Cal Colet*, que venia pesca salada i llegums cuits. Per comprar cansalada i altres productes càrnics hi havia la carnisseria *Boix*, que existí fins els anys 50 i el carnisser de la qual era ben conegut per la venda de carn de cavall durant la Postguerra[149]; també existí la polleria de *Cal Rossos*; i la cansaladeria *Baillés*, des de 1921 i que va arribar fins a finals de segle. Poques botigues d'aquest tipus han aconseguit sobreviure tot i les transformacions dels hàbits de compra a la societat, encara que moltes acaben tancant perquè el negoci familiar arriba a la seva fi.

Els cellers, en canvi, han subsistit als canvis socials i econòmics. Al poble n'hi havia un al carrer Riera de la Creu xamfrà amb el carrer Sant Joan; i un altre al carrer Josep Prats, 30, el Celler 1912, que com el seu nom indica va obrir a principis de la segona dècada del segle XX i encara desenvolupa la seva tasca. Les vendes eren de vins, licors i vermuts. Moltes dones o els fills i filles, anaven al celler a demanar un *petricó*[150] de vi ranci per fer la "barreja", aquella substància de la qual parlava el Baró de Maldà, que s'hi afegeix als guisats per fer el menjar més saborós. Normalment es barrejava *cognac* o aiguardent amb vi ranci. Donat el creixement demogràfic i la progressiva desaparició de les vinyes al Samontà, la provisió de vi es feia a Vilafranca del Penedès i arribava a L'Hospitalet dins de carros de tracció animal. Fins l'any 1993 ho va portar la família Guixà, i des d'aquell moment se n'encarrega Antoni Pons que ha mantingut l'aspecte del local però ha renovat la seva oferta gastronòmica (veure el capítol *Reflexions de Sobretaula*). Just a la cantonada del davant hi va haver, fins l'any 1986, una vaqueria.

A Sant Josep, mentre, per proveir-se de vi hi havia el Celler *Cal Cuscó*, el celler de *Sant Josep*, i l'aleshores coneguda com *la fassina*[151], el celler d'*Eduardo Pujol*, un magatzem de vins i alhora fàbrica d'aiguardent ja que disposava d'una part del local destinat a la destil·lació.

Imatge 22: Anunci publicitari de la *Fábrica de aguardientes y almacén de vinos Eduardo Pujol*, 1925. Font: Entrada "*Una fassina al carrer d'Enric Prat de la Riba*", de l'1 de novembre de 2012 al Bloc *L'Hospitalet de Llobregat*.

[149] Perellò, 2004: 95.
[150] Mesura que equival a ¼ de litre (de vi, de llet, d'oli…).
[151] Actual Celler d'en Pep, al carrer Estrella xamfrà amb carrer d'Enric Prat de la Riba. La família propietària actualment porta el negoci des dels anys 50.

D'altra banda hi havia el mercat municipal, centre de provisió i punt de trobada. El mercat del Centre era, com la resta de mercats de Barcelona, un recinte a cel obert en el qual s'intentava centralitzar la oferta d'aliments frescos com són les verdures, la carn i el peix. Als anys 20 es construeix l'estructura coberta del nou mercat –unes barraques provisionals que comencen a incorporar queviures de tot tipus, com sucre, xocolata, cafè o galetes– fins que al 1935 s'inaugura la construcció definitiva.

Imatge 23: Barraca de conserves, olives de diferents tipus i sardines, abans de la construcció del Mercat del Centre. Font: Mascarell (2003), *L'Abans*, p. 35.

Les parades de verdures es caracteritzaven per tenir fruites i hortalisses de temporada. Degut al creixement de població, part del gènere havia de venir de més enllà de les terres de la Marina, de tal manera que provenien de tota la comarca. Els préssecs venien de Martorell i les pomes de Sant Joan Despí o Sant Feliu i les cireres de Molins de Rei. Però n'hi havia algunes fruites que ja entre els anys 40 i 60 venien d'altres indrets més llunyans, com les taronges de Corbera (València) o les cireres de Segorbe (València)[152].

Imatge 24: Botiga de queviures i venda a granel, un hàbit de compra que torna. Mercat del Centre. Font: Mascarell (2003), *L'Abans*, p. 493.

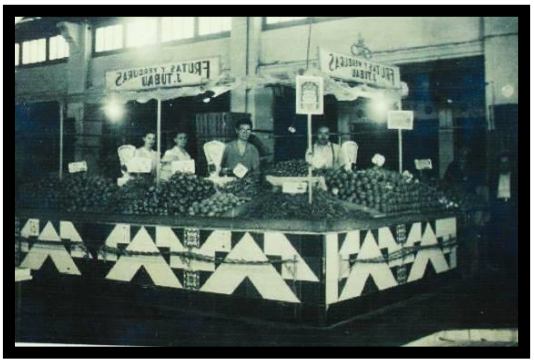
En certs casos, els propietaris abastien les parades amb productes dels seus propis conreus, com és el cas de *Fruites i Verdures Llopis*, que abaixà la persiana el desembre de 2014 al mercat del Centre. Aquest record ens remet a l'especificitat dels productes segons l'estacionalitat. Aleshores es trobava, per exemple, l'enciam, i a l'hivern l'escarola, i en alguns casos l'anomenat "enciam francès", que encara que es destinava principalment a l'exportació, els testimonis han demostrat que va introduir-se a la dieta local. De cols se'n trobaven diferents varietats, doncs hi havia l'espigall de la col verda (o *brotonera*); la col d'olla, que era molt atapeïda; i la col de paperina, dita així per la seva forma.

[152] Segons el testimoni d'en Josep Tubau, propietari de vàries parades, la primera de les quals ha complert 68 anys al mes de desembre de 2014. El seu és un negoci familiar que als inicis s'especialitzà en fruites i verdures i la venda a granel i avui ja ofereix productes congelats en resposta a l'evolució de la demanda.

L'api i el rave, també productes d'hivern i ingredients bàsics de l'amanida de Nadal. També n'hi havia bròquil, coliflor, espinacs, faves i carxofes. D'aquestes, la temporada començava al desembre i acabava cap al mes de març o abril, i la carxofa que quedava era més dura però es collia igualment per a elaborar conserves. No podem oblidar les emblemàtiques bledes. L'Hospitalet fou la primera ciutat en producció de bledes fins el *boom* del creixement urbanístic a partir dels anys 60-70, i eren ben conegudes per la seva qualitat. Degut a això, a la vila s'hi celebrava el mercat més important de bledes a les primeres dècades del segle XX (Peiró; Garriga, 2008: 77).

Imatge 25: Parada de fruita i verdura de Mercè Raventòs Gusiñé. Era una de les venedores més antigues de la plaça, doncs anteriorment havia despatxat ensaïmades i matons quan encara no havien construït el mercat. Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 67.

De tomàquets n'hi havia de diferents tipus i principalment venien del Delta i del Maresme: el tomàquet *palosanto*; aquell més petit que es penjava i s'assecava; i el de Canàries, que arribava a l'hivern i havia d'anar-se'n a buscar al moll de Barcelona. Però el més característic d'aquella època a les parades de fruites i verdures és aquella olor a tomaquera que encara desprenien col·locats al mostrador. La pràctica inexistència de tomàquet al llarg de tants mesos portava a la preparació de conserves de tomàquet.



Imatge 26: Parada de fruites i verdures d'en Josep Tubau (1946). Font: Cedida per Josep Tubau per a diferents publicacions (Laura Gómez, *El mercat del Centre*, i Mireia Mascarell, *L'Abans.*

Un altre aspecte definitori d'aquelles vendes era la forma de presentar-les, és a dir, la oferta que anava lligada a la demanda dels clients, a l'estil de vida i als hàbits alimentaris de l'època. Les faves o els pèsols, per exemple, productes quotidians, eren comprats per farcells de quilo, és a dir, en grans quantitats, i amb la pell inclosa. Als anys 50, superats els anys més durs de la Postguerra, ja es podia trobar una major especialització i assignació dels productes a les parades. En aquests anys, al mercat destacava per la quantitat de parades destinades a la venda de fruites i verdures, amb un total de vuitanta una, representació que segurament vingués condicionada per una activitat agrícola en el seu millor moment.

Dedicades al sector carnisser n'hi havia cinquanta quatre parades distingides per: menuts; carn de xai –*con todos sus despojos*–; carn de vedella; carn de porc; carn de bou; aviram i caça –*vivos o muertos*–; xarcuteries –que comptava amb embotits i formatges nacionals i estrangers–; parades amb *despojos de ganado lanar i bovino*, per

separat; *mantequería* –formatges, llard i també embotits catalans–; parada d'embotits –que no acceptaven la botifarra blanca i negra–; i, per últim, parades especialitzades en embotits valencians –*compuestos de cerdo o buey, cebolla y arroz, con exclusión de cualquier clase de embutidos compuestos de carne o grasa de cerdo*–. De parades d'embotits valencians n'hi havia dos al Mercat del Centre, i ens porten a recordar el fenomen migratori que vivia la ciutat des de finals del segle XIX[153].

La carn de vedella es limitava a dues parades, doncs no era un producte quotidià que la majoria de la població pogués permetre's. La venda de carn de xai i cabrit era major, i la seva procedència era d'Aragó. Les parades de carn que tenien més èxit arribaren a vendre entre seixanta i setanta xais a la setmana, que les dependentes mateixes tallaven. La carn de xai, principalment el pit i els menuts, es compraven per elaborar l'escudella doncs, a més de ser una carn més econòmica, el gust de l'època demanava una escudella amb un brou de gust fort a diferència del gust predominant en l'actualitat, que demana un brou més suau que s'aconsegueix amb la carn de vedella. Abans no es feia cap tipus de preparació com les mandonguilles o les hamburgueses, doncs les dones ho preparaven a casa. Com a molt es venia la carn picada amb aquesta finalitat.

Es manté la pesca salada separada de la fresca, com no sempre passa en l'actualitat. Abans de l'aparició del congelat i de la diversificació dels establiments de peix, al mercat es venia en grans quantitats i amb les peces poc tallades o netejades, al contrari que avui dia. El bacallà és un dels peixos que més canvi ha experimentat. Abans era el peix principal, es comprava majoritàriament salat i era econòmic. Avui és un producte més car a proporció amb el temps, i no es ven gaire. Segons els venedors de la *Peixateria Matas*, al voltant del 80% del bacallà de l'any es ven per Setmana Santa, la qual cosa vol dir que persisteix aquesta tradició religiosa però en canvi ha perdut pes en la quotidianitat.

A la fotografia 27 es veu una parada especialitzada en bacallà sec en un moment poc habitual. Trobem molts pocs registres de persones menjant, és a dir, del moment de comensalitat. En aquest cas, sembla que veuen cervesa, potser fins i tot tenien un motiu a celebrar. El que està clar, és que els mercats són espais en els quals els treballadors passen moltes hores i molts dies el volum de feina i els horaris obliguen a dinar al mateix recinte. Aleshores, aquesta pràctica podia ser quotidiana.

Imatge 27: Hora de dinar a la parada de pesca salada al Mercat del Centre. Font: Mascarell (2003), *L'Abans*, p. 39.

[153] Informació extreta de *l'Anexo al Reglamento de Mercados*, BIM, Núm. 14, L'Hospitalet, 1957, p. 17; i de Gómez (2007), *El Mercat del Centre.* Figura 3.1. *Inventari de les parades de l'any 1950* (*Taula elaborada a partir de les dades de concessions consultades als arxius del CENFO*).

La vila de L'Hospitalet, el barri del Centre, no va experimentar l'impacte de les primeres migracions dels anys 20 amb la mateixa intensitat que els barris de Santa Eulàlia i Collblanc, ni les dels anys 50-70 com la resta de barris. No obstant això, el mercat començà a notar les diferències en la cultura alimentària, en els ingredients demandats així com en les formes de cuinar. Es comencen a rebre noves demandes de productes enyorats de la terra, del lloc d'origen, com els *grelos*, de Galícia, o les *borrajas*, de l'Aragó. Les famílies nouvingudes, que pertanyien al sector de la població hospitalenca amb menys recursos, només podia permetre's accedir a un gènere en petites quantitats i de mides reduïdes, com les peres o els albercocs petits, així com els talls de carn menys valorats. Els venedors també notaven l'augment de la venda de certs productes que eren ingredients bàsics en les seves preparacions, com són els necessaris per al *gazpacho*, els *cocidos* i *potajes*, entre altres que s'assenyalaran més endavant.

La venda ambulant, per la seva banda, va ser un negoci recurrent per moltes famílies que no tenien la possibilitat d'adquirir una parada al mercat o una botiga. Es venien, a través d'aquest mitjà, verdura, fruita, cacauets, fruita seca, gelats, llet i fins i tot peix. A partir de l'agost de 1934 aquesta activitat va ser prohibida i perseguida amb les sancions assignades i les conseqüents decomissions[154]. El què es va permetre amb autorització és la venda a un lloc fixe del carrer mitjançant una sol·licitud prèvia. Matilde Marcè ha estudiat aquestes sol·licituds i actes de decomissions –que anaven des del Centre de la vila fins a la Torrassa i Collblanc–, on es poden identificar productes destinats a la venda ambulant com plàtans, pastes, fruites seques, com avellanes i cacauets, gelats, castanyes, xurros i bunyols, síndries i melons. El què més es sol·licitava és la venda de gelats i fruits secs, a la porta de d'edificis concorreguts (Cinema, mercat, quioscos...) i sobretot dies especials (dissabtes, festius...).

Imatge 28: Venda ambulant de melons davant la fàbrica tèxtil Can Trinxet. Font: Arxiu Històric de Santa Eulàlia. Font: CEL'H, 1997: 162.

[154] Marcè, 2011: 17.

6. Collblanc – La Torrassa i Santa Eulàlia

La primera gran transformació a l'Hospitalet es va gestar als anys 20 del segle XX a causa d'un creixement demogràfic exponencial. La migració no era un fenomen nou a la ciutat, doncs de famílies arribades de l'interior de Catalunya i de les regions veïnes de l'Aragó i València ja n'hi havia des dels segles XVIII i XIX.

Als anys 20, la migració es produïa des del sud de la península, principalment de Múrcia i Andalusia, sobretot d'Almeria. Amb un origen eminentment rural, aquelles persones i famílies senceres foren expulsades degut als processos de concentració de terres efectuats al segle XIX i al conseqüent excés de mà d'obra proletària, que per contra serà reclamada a Barcelona. Arribats a la ciutat comtal començaren a treballar a les obres de construcció de l'Exposició Universal de 1929, a la indústria i en la construcció del metro, principalment, alhora que intentaven assimilar el canvi d'un sistema de vida rural a un urbà. Donada la necessitat de viure a prop del lloc de feina, les famílies es van assentar en els límits de la ciutat, a la zona entre la capital i L'Hospitalet. Aquí anirien aixecant-se els barris de Collblanc, La Torrassa –lligat al barri de Collblanc des de 1934[155]– i Santa Eulàlia.

El 1930 la població nascuda fora de Catalunya representava quasi la meitat de la població hospitalenca[156]. Amb 37.650 habitants –quasi 32.000 més que l'any 1900[157]– L'Hospitalet es convertia en el principal lloc d'acollida de la migració. L'arribada de població i la conformació dels barris havia de suposar noves formes d'habitar la ciutat i noves necessitats, diferents segons la naturalesa i l'origen de les famílies.

Aquesta essencial contextualització sobre l'origen cultural i social de les persones nouvingudes serà imprescindible de cara a observar una cultura alimentària que també posaran a la maleta per emprendre el viatge, i que, en arribar a L'Hospitalet, es manifestarà dins un marc de relacions socials condicionat per la cultura d'origen i per la que anirà construint-se al lloc de destí. A més, caldrà evitar la tendència a homogeneïtzar la població immigrada, i serà necessari tenir presents els diversos factors de mobilitat i de classe social, així com la posta en pràctica d'estratègies d'integració i assimilació cultural diverses.

MENJAR PER VIURE: aprovisionament alimentari

El procés d'expansió demogràfica no va venir sol, amb ell es va donar, a principis de segle, una expansió del comerç als barris de nova aparició. En el cas del barri de Collblanc, lloc de pas cap a Barcelona, l'aparició d'un comerç a banda de l'històric hostal començarà a mitjans del segle XIX: una botiga de venda de llavors al detall per a la producció agrícola, el 1836, que al 1850 ja era una botiga d'ultramarins on es venien fruits colonials; déu anys més tard obrirà un segon comerciant que venia llavors,

[155] Morales Medina, 1985b.
[156] Camós, 1986.
[157] Casas, 1983: 79.

cereals i llegums i que des del 1873 venia llavors *del país* a l'engròs. El 1887 apareixerà una altra carnisseria i pocs anys més tard una altra; abans del canvi de segle, al 1890, apareixerà una botiga d'olis i sabons. Amb aquest panorama comença el segle XX. La Matrícula Industrial i el Registre de Construccions relatiu al barri de Collblanc mostren l'aparició de catorze nous comerços o oficis dels quals déu estaven relacionats amb l'alimentació: una vaqueria (1911); una fleca (1912); una taverna (1914); una botiga d'ultramarins (1915); una botiga de plats i olles (1917); una polleria (1917); un cafè (1919); una llauneria (1921) i una orxateria (1922). Però al llarg dels anys 20 es duplicaran els establiments d'alimentació i als anys 30 ja trobem els següents[158]: 42 botigues de queviures, 16 vaqueries, 40 cafès, 32 tavernes, 27 fondes, 13 fleques i 6 lleteries, de llet de cabra.

Gràcies al recull realitzat per veïns i veïnes del barri de Collblanc-La Torrassa, s'ha pogut fer un llistat d'alguns dels establiments existents durant la primera meitat de segle. Dedicats a la venda de carn i cansalada hi havia la *carnisseria Tarrasón*, la *Casa Avel·lina* i la *cansaladeria Ferrer*. Com a botigues de queviures, se'n podia anar a la *mongeteria Alañà*, des dels anys 40, dedicada a la venda de llegums cuits i situada a l'actual carrer de Rafael Campalans; *La Moderna*, també botiga de llegums cuits, secs i llavors; el forn del Joan i la Joanita, al costat de la Plaça Pirineus; i molt a prop es trobava una bacallaneria, que venia també arengades i conserves; una vaqueria on els diumenges anaven les famílies a esmorzar "un flam, nata i una ensaïmada"[159]; i la *Bodega del Tonet*.

D'aquells emblemàtics que han arribat fins els nostres dies donant continuïtat a certs productes tradicionals són la *Pastisseria Estella*, des de 1930, actualment al carrer Llobregat, 22; i la botiga *Alimentació Folguera*, que obre el 1932. En el cas de la primera, elaborant dolços del calendari pastisser català i seguint les receptes de tota la vida, amb la millor qualitat possible en matèria prima. En Pere Estella, seguint l'ofici del seu pare, continua consultant receptaris de pastisseria d'aquelles dècades: *El formulario práctico del pastelero*, de Vilardell i Jornet (1933), i *Confitería y repostería*, de María Mestaye de Echagüe (Marquesa de Parabere) (1940), encara que assegura, n'hi ha pastissos que "han passat de moda i d'altres que es continuen elaborant igual".

En el cas de la segona, per vendre bacallà sec i alimentació en general: fruits secs, assortiment d'olives, tòfones... Començaren amb una botiga al carrer Dr. Martí Julià, 24 –que avui està situada al número 26–, i un altre local al mateix carrer número 25 a on torraven cafè –*de cebada y del bueno*– i tenien fruits secs: pipes, tramussos, ametlles... Avui dia compten amb tres parades al mercat de Collblanc i també es dedicaran a la venda a l'engròs destinada a hostaleria[160].

[158] Salmeron, 2009: 63.

[159] Entrada "El meu trosset de barri: carrer Martí i Julià", del 15 d'abril de 2013 al Bloc *Memòria de Barri – La Torrassa*.

[160] Entrades "Crecimiento de la familia Folguera", 27 de maig de 2013, i "Benvinguts a Alimentació Folguera", del 3 de juliol de 2013 al bloc de *Memòria de barri - La Torrassa*.

Una altra botiga mítica era *La Confianza*, que obrí les seves portes el 1931 com a carnisseria, cansaladeria i polleria, al carrer Dr. Martí Julià, 77. Més tard amplià el negoci obrint més botigues i va existir fins 1986. La filla dels aleshores propietaris explica al bloc *Memòria de barri La Torrassa* com s'elaboraven els productes que venien: es feia una primera selecció d'ingredients que es passaven per la picadora, s'hi adobava amb sal -18 grs.- i pebre -3 grs- per quilo de massa, es pastaven, s'embotien en tripa de porc o de be, es lligaven, es trenaven i es coïen o assecaven.

La Confianza

Botifarra
Saltxitxa fresca
Botifarra blanca
Bull blanc
Cap de porc senglar
Botifarra negra
Bisbe o bull negre
Botifarrons de ceba
Sobrassada
Xoriço
Xistorra o sigaleta
Botifarra d'ou per dijous gras
Fuets i llonganisses
Llardons i llard
Hamburgueses
Carn adobada
Peus i estómacs cuits
Sang cuita
Cansalades grasses i salades
Sagí

Especialitat
Botifarra d'ou amb all i julivert

Imatge 29: Llonganisses, talls de carn i eines de cuina a l'obrador nou de *La Confianza*, situat al Carrer Mas, 32, a partir de 1966. Font: Entrada "Carnisseria i cansaladeria *La Confianza*", de l'11 de març de 2013 al Bloc *Memòria de barri – La*

Darrere l'elaboració d'embotits hi ha un coneixement, unes tècniques, uns detalls a tenir en compte, com la cocció adequada, amb la temperatura i el temps just. L'autora de l'entrada al bloc, bona coneixedora del negoci familiar, presenta un llistat dels principals productes de xarcuteria, on es pot distingir entre els crus i els assecats. Aquí es representa l'assortiment de productes elaborats a l'obrador, majoritàriament inscrits dins una cuina tradicional catalana.

A més de les botigues de carn, cansalada, llegums a granel i de queviures en general –*colmados* i *ultramarinos*–, de les quals no s'han obtingut registres escrits o gràfics, a La Torrassa existí la fàbrica de caramels *Productos Agüera*. Fundada el 1948 amb seu al Carrer Pujós, 98, la feina va començar a la cuina de casa i la venda al carrer. A més de caramels també es venien altres fruits i llaminadures i el seu comerç resistí fins el 2009.

Imatge 30: Treballadores de *Productos Agüera* embolicant caramels a la petita fàbrica artesanal de Collblanc. Entrada "*Fábrica de caramelos 'Productos Agüera'*" del 20 de gener de 2014, del Bloc *Memòria de Barri – La Torrassa*.

Imatge 31: Venda de caramels i llaminadures al carrer. Entrada "*Fábrica de caramelos 'Productos Agüera'*" del 20 de gener de 2014, del Bloc *Memòria de Barri – La Torrassa*.

Aquesta és una mostra del desenvolupament del comerç alimentari a la ciutat, que segurament fos paral·lel, al menys, al de Santa Eulàlia. En aquest barri *Cal Ramonet* fou un dels punts històrics de venda. A part dels àpats esmentats en apartats anteriors, en aquest establiment es venien productes de primera necessitat com oli, sabons i vi, i de fet, a la matrícula industrial del 1831-1881 apareix com a "*tienda de vino y aguardiente del país al por menor*"[161]. Així continuà com a mínim fins als anys 20. D'aquest negoci s'ha pogut accedir a consultar una sèrie de correspondència de caràcter comercial, transcrites a un quadern que titula *CARTAS,* escrites i/o guardades per Ramon Badia, aleshores propietari i avi d'en Ramon Blanch, posseïdor dels documents. Aquestes cartes daten d'entre 1902 i 1925 i en elles es pot constatar l'existència de diverses relacions comercials. En primer lloc, la correspondència s'estableix entre territori català i espanyol, i també amb ultramar (Xile, Uruguai i Argentina), però cal aclarir que precisament aquestes darreres cartes no són dirigides a, o escrites per, Ramon Badia.

En aquestes s'hi troben recollides diferents varietats de vi i en diferents quantitats, a demanda del client: vi del Priorat; vi de Montilla, *pipas* de Jerez Oro, de *amontillado*, de *Jerez seco*; *aguardiente triple anís; cognac tres cepas*. Així com també es troben documentats productes alimentaris com blat i blat de moro. El què no s'ha pogut establir és el motiu de conservació d'aquestes cartes per part del propietari de Cal Ramonet qui no apareix referenciat als escrits.

[161] Salmeron, 1998: 4.

Les cartes signades o rebudes per ell reflecteixen també un comerç de vi i en tindrà diferents proveïdors. En transcric un exemple:

Documents 1 i 2 (Annex IV):

Hospitalet 17 - 11 - 1913
D. Manuel Ramon
Cornadella

Muy Sr. Mío: Por los buenos informes que me han dado de V. servirà mandarme muestras del vino que tiene en su propiedad, y me pondrá en cada muestra una etiqueta que lleve escrito el número de grados que tenga, su precio y la cantidad de vino disponible.

Y sin otra cosa de particular se despide de V. s.s.q.l.b.l.m.

R. Badia

Cornadella 21-11-1914
Sr. D. Ramón Badia

Muy distinguido Sr:

Tengo el gusto de entregarle estas muestras de vino.

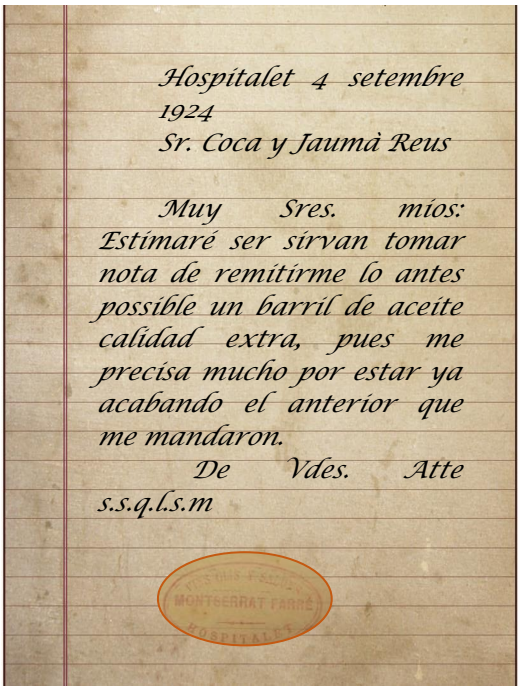
De la primera que lleva la letra (A) en la etiqueta tengo 8 cargas, es de 16 grados, a 18 ptas. la carga. De la segunda, (E) 16 [car]gas; de 15 grados, a 15 ½ ptas. la carga; de la tercera (I) tengo 12 cargas de 17 grados, a 18,50 ptas. la carga; de la cuarta (O) tengo 18 cargas de 20 grados 21 ptas. de la quinta (P) 22 cargas de 18 grados a 12 ptas. de la sexta (n) 15 ptas de 14 ½.

En contestación a su carta, fecha 17 del actual, para mí muy laudatoria y que agradezco muchísimo, tengo el gusto de mandarle estas muestras.

Esperando que encontrará Buenos los precios, y en la Seguridad de servirle con exactitud y prontamente queda a sus órdenes su atento S.S.G.L.B.l.m.

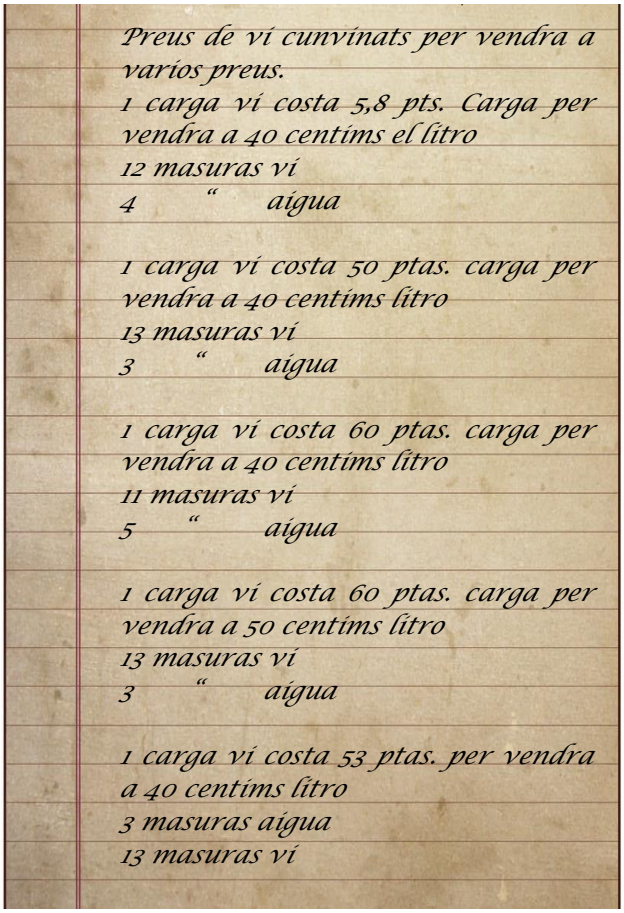
Manuel Ramos

D'altra banda, a més de vi, també es comprava i venia oli. A continuació la transcripció d'una correspondència per compra d'oli de qualitat extra a un proveïdor de Reus. No hi ha signatura però sí el segell de l'empresa al qual es pot llegir: *Vins, olis y sabons. Montserrat Farré. Hospitalet* (Document 3 – Annex IV)[162].



Hospitalet 4 setembre 1924
Sr. Coca y Jaumà Reus

Muy Sres. míos: Estimaré ser sirvan tomar nota de remitirme lo antes possible un barril de aceite calidad extra, pues me precisa mucho por estar ya acabando el anterior que me mandaron.
De Vdes. Atte s.s.q.l.s.m



Preus de vi cunvinats per vendra a varios preus.
1 carga vi costa 5,8 pts. Carga per vendra a 40 centims el litro
12 masuras vi
4 " aigua

1 carga vi costa 50 ptas. carga per vendra a 40 centims litro
13 masuras vi
3 " aigua

1 carga vi costa 60 ptas. carga per vendra a 40 centims litro
11 masuras vi
5 " aigua

1 carga vi costa 60 ptas. carga per vendra a 50 centims litro
13 masuras vi
3 " aigua

1 carga vi costa 53 ptas. per vendra a 40 centims litro
3 masuras aigua
13 masuras vi

En aquest llibre de comptes s'inclouen altres tipus d'anotacions particulars –ara en català– relatives a preus de vi per vendre. En ells es pot observar la barreja de vi i aigua que acostumava a fer-se per consumir el vi. Aquestes devien ser les mesures que en Ramon Badia feia servir per la venda de diferents tipus i qualitats de vi a granel. Transcric a continuació (Document 4 – Annex IV):

[162] Montserrat Farré era mare d'en Ramon Badia, qui hereta el negoci familiar a principis de segle.

La forta demanda de mà d'obra va conviure amb uns índex d'atur igualment alts –en particular als anys 30 després de la crisi del *crack del 29*–, motiu pel qual una gran part de les famílies buscaran alternatives a l'aprovisionament d'aliments. Es van treballar horts domèstics però també a la part més baixa de Santa Eulàlia, tocant la Gran Via; es van organitzar en cooperatives, es dedicaran al mercat negre de productes alimentaris i a la seva venda ambulant[163], entre d'altres iniciatives per assolir les principals necessitats, entre elles una alimentació suficient.

La Cooperativa de Consum "*El Respeto Mutuo*" situada al Carrer Buenos Aires, al barri de Santa Eulàlia, va néixer el 1910 com una forma alternativa d'aprovisionament de productes alimentaris per a les famílies obreres del barri. Va funcionar molt activament fins la Postguerra i va sobreviure al Franquisme encara que amb una mínima participació[164]. Al capítol 1 dels Estatuts es llegeix:

"*El objeto de esta Sociedad es subministrar toda clase de comestibles y líquidos y cuantos géneros se consideren de utilidad para sus asociados*".

Els veïns i veïnes socis de la cooperativa –a la qual s'hi van sumar moltes famílies nouvingudes– s'organitzaven en un sistema rotatiu de serveis, entre els quals hi havia la compra de productes agrícoles i càrnics en grans quantitats als pagesos de la Marina, amb l'objectiu final d'abaratir els preus. Per la compra de pa, van encunyar una moneda pròpia de la Cooperativa que servia a les famílies per pagar als forns del barri, fent un pagament previ a la Cooperativa, amb el mateix fi d'abaratir el cost del pa en comprar en grans quantitats per a tothom.

Fent una ullada a les Actes de les assemblees de la Societat i als resultats de la investigació realitzada per Sergio Bau i altres autors (1987), cal destacar els elements més rellevants, com era l'atenció i el sentit que s'hi ensumava respecte la qualitat dels productes alimentaris i l'elaboració de productes artesanals. Un dels aliments més valorats era el vi, sobre el qual en Bau escriu:

"*se ha encontrado entre los objetos que utilizaban un ebulloscopio*[165] *importado de París para medir el grado del alcohol, (…) También compraban la caña de azúcar y se hacía allí el ron, y otros licores, mataban el cerdo… el último producto que se vendió fue el aceite a granel".*

Fent una observació superficial s'han identificat alguns dels productes amb els que hi comptaven: vi, oli, licors, carn de porc, hortalisses, patates, cereals, peix o cafè; però és aquest un tema pendent d'investigar en major profunditat, i a l'Arxiu Municipal es pot disposar de les Actes de les Assembles des de l'any 1910 (veure Annex V).

---

[163] Ealham, 2005.

[164] No va poder competir amb l'abaratiment dels preus dels productes als *economatos* franquistes (Bau, 1987), ni amb la repressió política que minvà la consciència social, solidària i cooperativista. Als anys 70, els seus integrants eren gent massa gran per tenir energies i iniciatives per donar continuïtat a aquest projecte històric. Però, el 1975 l'Associació de Veïns de Santa Eulàlia s'interessa pel local i poc a poc també pel funcionament de la Cooperativa, en la qual es fa una inversió de nou capital, que no serà suficient per calar al si de les preferències de la població de l'època. D'aquells intents de recuperació es conserva un cartell informatiu de 1977 en el qual s'anunciava una xerrada sobre alimentació que es celebraria al local de la cooperativa i indicant l'objectiu de la convocatòria. Titulava el següent: "*La Cooperativa: venga a vernos. Son nuestros precios, no ofertas especiales*" (Font: Arxiu Municipal de L'Hospitalet, Fons Entitats, Cartells, 709).

[165] Aquesta paraula, en masculí, no existeix a la *Real Academia Española de la Lengua*, però en canvi sí apareix la versió en femení, el significat de la qual és: *Quím. Determinación del peso molecular de una sustancia por la variación del punto de ebullición de sus disoluciones*.

La Cooperativa *El Respeto Mutuo* no va ser l'única organització alternativa de consumidors a la ciutat. Alguns testimonis parlen d'una altra a la vila, però hi ha constància d'un altra al veí barri de la Torrassa, la *Cooperativa Torrassence*[166], i a la mateixa barriada de Santa Eulàlia, *El Mirall* i *La Esperanza*[167].

D'altra banda, la cria d'aviram se seguia practicant a casa, de gallines a coloms, passant per ànecs i conills, i fins i tot també de porc. S'habilitaven uns espais a la casa, tant als patis com als terrats amb aquesta finalitat[168].

Imatge 32: Persistència de la cria domèstica d'oques i, en general, d'aviram. Santa Eulàlia. Font: Mascarell (2003), *L'Abans*, p. 70.

AL MERCAT COUEN RECEPTES I CONVIVÈNCIA

Entre els darrers anys del segle XIX i principis del segle XX neixen els mercats a cel obert de Santa Eulàlia i de Collblanc-Torrassa. El primer estava localitzat a l'actual Plaça de Pius XII, que comptava amb moltes parades de peix, fruites i verdures[169]. Collblanc, per la seva banda, des de 1898 organitzava un "mercat provisional de barraques al tram del Carrer Llobregat entre el Carrer Occident i el Carrer Pujós"[170]. Aquest mercat setmanal, que es celebrava els diumenges, va funcionar gràcies a la Unió d'Agricultors del Pla del Llobregat que portaven els productes agrícoles del delta fins a Collblanc, obtenint els consumidors un gènere que avui en diríem de "Kilòmetro 0". Va ser creat per solucionar les "dificultats per les quals passava el gremi d'Agricultors i Exportadors de fruites i verdures de l'Hospitalet per tal d'introduir els seus productes"[171]. Però, amb el temps, aquell espai va esdevenir insuficient degut a la seva popularitat.

L'any 1930 es construeix el Mercat cobert de Santa Eulàlia i l'any 1932, el de Collblanc. La finalitat era millorar l'espai d'abastiment d'una població creixent. Aquests mercats de seguida van esdevenir, com tots els mercats, imprescindibles centres neuràlgics d'aprovisionament alimentari i de vida social. Eren espais a on trobar allò que es volia i es podia tenir a taula, un espai de trobada entre les necessitats i les capacitats, entre la demanda i la oferta de cultures diferenciades.

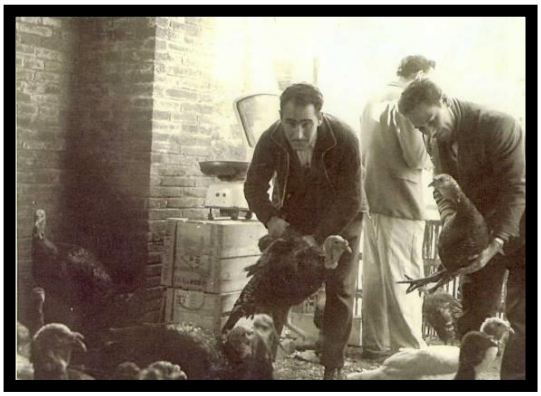
[166] Fullejant les Actes de les *Assembles de la Cooperativa de Consumo El Respeto Mutuo* s'ha trobat una referència explícita a la cooperativa veïna, en relació a una possible operació de venda de productes entre ambdues.
[167] Casas, 1986b: 64.
[168] Mascarell, 2003: 383.
[169] Breu, 1988: 171.
[170] Bartrina, R; Moliner, P.: 1989; Salmerón, 2009: 67.
[171] Susana Burgos, 1998.

A les Actes del Ple de l'Ajuntament amb data 24 de març de 1932 hi apareix l'adjudicació de parades del mercat amb la relació de preus. Amb anterioritat, al mateix lloc hi havia barraques. Es pot veure, gràcies a aquests documents, la varietat de parades i productes que es venien[172]: 40 parades carn –de vedella, de porc i de pollastre, i especialitzades en menuts, tant presents en aquella època als plats quotidians–; 4 de peix salat (bacallà); 16 peixateries que incloïen venda de mariscs; 116 de fruites i verdures; 12 d'olives i aviram; i 8 d'ous i begudes; després hi havia d'altres que venien dolços, pa, gra, llegums cuits, fruits secs i conserves. El mercat municipal de Santa Eulàlia experimentarà un procés paral·lel al de Collblanc.

Imatge 33: Bacallaneria, 1932. Font: Exposició *75 Aniversari del Mercat de Collblanc (1932-2007),* 2007. Arxiu Municipal

Imatge 34: Carnisseria de la parada 43 del Mercat de Collblanc, 1947. Font: Exposició *75 Aniversari del Mercat de Collblanc (1932-2007),* 2007, p. 13. Arxiu Municipal de L'H.

En el moment de compra, la clienta establia en aquelles èpoques una relació estreta i d'intercanvi de formes de fer a la cuina. La dependenta o dependent solia aconsellar sobre la millor forma de preparar el gènere, mentre en l'actualitat es tracta d'una pràctica cada cop menys habitual a conseqüència dels nous hàbits de compra. No obstant això, els mercats es continuen definint com a centres de comunicació i transmissió de coneixements, espais on circulen receptes.



Imatge 35: Venda de gall dindi als anys 50. Era el sopar típic de Nadal i s'escollien vius, com era habitual trobar l'aviram al mercat. Font: Exposició *75 Aniversari del Mercat de Collblanc (1932-2007),* 2007. Arxiu Municipal de L'H.

Gràcies a les fotos conservades i als testimonis recollits a les parades amb una trajectòria més llarga a ambdós mercats, es poden apreciar les diferències en la forma de presentar i adquirir els aliments. Ara no s'acostumen a trobar els filets de bacallà ni la peça de xai sencera penjant dels mostradors. Tot està reposant, excepte quan es tracta de xarcuteria, és a dir, embotits i tot tipus de llonganisses. Tampoc es compren els animals vius, es tracta d'una pràctica suprimida per qüestions higièniques i sanitàries. Una altra diferència important és que unes dècades enrere les

[172] Salmerón, 2009: 69.

compres es feien per quilos, tant en el cas de la carn i el peix com de les verdures i les fruites, doncs el mercat acollia la major part de la oferta alimentària; i productes com les faves o els pèsols, s'adquirien sense desgranar. La tendència actual, pel contrari, és demanar i oferir pràcticament tot pelat, desgranat o preparat.

D'altra banda, les fotografies ens parlen alhora de tradició gastronòmica i d'aliments de recent incorporació a la ciutat. A la foto 36 podem veure la tradicional escarola i l'api, tant propis de l'hivern i de l'amanida de Nadal a la cuina catalana.

Imatge 36: Parada 160 de verdura i fruita. Font: Exposició *75 Aniversari del Mercat de Collblanc (1932-2007),* 2007. Arxiu Municipal de L'H.

Al sector de verdures podia trobar-se, des de principis de segle, el *cardo* i les *borrajas*, que no són pas propis de la cuina catalana sinó que arribaran amb els caldos i *potajes* de les famílies aragoneses[173].

Recepta de cardos amb pinyons i panses
Unes branques de cardo
Un grapat de pinyons
Un grapat de panses
Una ceba
Oli i sal
Tallar i sofregir la ceba amb oli i una mica de sal en una paella. Afegir les panses i els pinyons i remoure bé. A part, bullir el cardo perquè es cuini una mica, i després afegir-ho al remenat de ceba, panses i pinyons. Afegir aigua fins cobrir i deixa evaporar a foc lent.

[173] Testimoni de Dolors Villanueva, parada de fruites i verdures al Mercat de Collblanc. Tant la recepta de "Cardos amb panses i pinyons", com la de "Faves a la catalana" així com la de "Faves a l'andalusa", són esmentades per ella.

Recepta de faves a la catalana
Faves
Botifarra negra i blanca
Cansalada
Ceba, all i llorer
Oli d'oliva i vi dolç (o ranci).
*També es pot utilitzar all tendre, i menta fresca en lloc de llorer.
Es sofregeix la cansalada amb oli d'oliva i es deixa confitar. S'afegeix l'all, la ceba i el llorer, i també les faves. Es deixa sofregir uns minuts i s'hi afegeix el vi. Es tapa i després d'uns 15

Recepta de faves a l'andalusa
Faves
Cebes i alls
Pernil salat
Unes llesques de pa
Pebre vermell dolç
Menta
Vino fino
Oli d'oliva i sal
*Pot portar un huevo estrellado (ou ferrat) per sobre.
Es posa oli a una cassola i es fregeixen les llesques de pa fins que estiguin daurades. Es xafen amb la menta i una cullerada petita de pebre vermell i es retiren. Al mateix oli sofregir una ceba i dos alls tallats. Afegir el pernil salat també tallat i les faves. Afegir el vi i la sal i, si cal, afegir una mica d'aigua. Tapar i deixar fer xup-xup.

A mesura que evoluciona el fenomen migratori es diversifiquen els llocs de procedència i amb ells els productes alimentaris i les receptes. Al Mercat es començarà a demanar "pebrot *pajarito*", el pebrot verd per la població andalusa; o els *grelos*, aquells brots indispensables en la cuina gallega, o la patata *cachelo*, que encara avui s'importa de Galícia. Tanmateix, augmentarà la venda de certs productes coneguts, encara que no tant popularitzats com la xirimoia, per la gent de Córdoba. El plat per excel·lència a les parades de verdura són els caldos, *potajes* i *cocidos*, que varien en ingredients segons l'origen de procedència dels visitants del mercat, i es podrà distingir el caldo gallec del que es fa a Madrid, a l'Aragó o a Catalunya, i el *potaje* extremeny del que es prepara a Andalusia. El *gazpacho*, en canvi, serà el plat estrella de l'estiu i la provisió dels seus ingredients es farà indispensable a les parades de verdures i fruites. D'altres productes venuts fruit de la nostàlgia i d'uns costums culinaris arrelats seran els formatge, les olives i els dolços.

Més enllà de les incorporacions, i com a part de les transformacions, hi ha productes que han anat caient en desús. És el cas de les mongetes tendres de diferents varietats, mentre abans es podia trobar de varietat *perona*, *carai* i *bobi*, la primera va passar a ser la més consumida relegant les altres dues.

En relació al consum de carn, també es noten canvis en les quantitats així com en la diversitat, experimentant la mateixa tendència que al Mercat del Centre. En aquells anys de meitat de segle el consum es centrava en la carn de porc i de be, i amb menys presència la carn de vedella, que no començarà el seu auge fins els anys 60, aproximadament. L'ofici de *tocinaire* estava assegurat, és a dir, el d'aquells cansaladers que compraven les mitges canals i ells mateixos preparaven els talls. Una de les diferències més perceptibles es troba en el consum de carn de be. Encara que era de

consum quotidià, la menja del xai sencer era propi de dates assenyalades. Per veure la seva importància ens remetem a la Fira d'Anyells que es celebrava a Collblanc cada Dijous Sant. Es tractava d'un esdeveniment social de gran repercussió, els ramaders arribaven amb els ramats fins a la ciutat i les famílies es mobilitzaven per anar a comprar un xai per menjar-ne a la Segona Pasqua, dia fins el qual criaven l'animal. Al voltant de la compra de xai es generava tot un mercat provisional en aprofitant la concurrència de l'esdeveniment[174].

Imatge 37: Parada 82 de xarcuteria, 1959. *Embotits variats, adaptats als gustos dels clients vinguts d'arreu.* Font: Exposició *75 Aniversari del Mercat de Collblanc (1932-2007),* 2007. Arxiu Municipal de L'H.

Tornant al mercat municipal, la quantitat comprada era, normalment, d'uns quants quilos de carn variada i, en general, la més econòmica. Aleshores tenia més pes el condicionant econòmic i que els ingredients fossin els imprescindibles per a la preparació casolana. De fet, moltes famílies arribaven a elaborar els seus propis embotits adquirint a les carnisseries la matèria prima. Això sobretot, però no només, per part de les famílies nouvingudes, que intentaven adquirir peces petites i habitualment els menuts. En aquest sector, l'arribada de població de fora de Catalunya es notà, per exemple, en la demanda de *tocino*, ingredient bàsic en les *migas*, tan extremenyes com andaluses, o la carn de la *pringá*, que s'hi afegia per fer *cocido* i equivaldria a la carn d'olla[175]. En general, s'hi acostumava a demanar peces *per omplir l'olla*, era el què ara es pica per fer hamburgueses, com per exemple el pit de xai. A la foto 34, hi som l'any 1959 i s'aprecien embotits i llonganisses amb orígens diversos. La oferta del mercat havia variat segons la demanda de la població nouvinguda.

Un dels plats recollits entre els testimonis dels mercats és la mamella de vaca tallada en trossos petits i fregida o la recepta de l'olla de tros[176].

Recepta d'olla de tros
Cansalada
Vedellla
Pollastre
Conill
Botifarra
Oli i mantega
Llorer, all i canyella
Es posava oli i llard, amb unes fulles de llorer, uns alls i una branca de canyella dins l'olla, i es deixava confitar. Quan estava al punt s'hi afegia tota la carn i es deixava coure fent xup-xup.

La *Polleria Hnos. Masmitjà* és un dels negocis amb més antiguitat del mercat, doncs començà amb la seva inauguració. Els primers propietaris tenien l'escorxador a la planta baixa de la pròpia casa, a on portaven els animals, els mataven i tallaven per vendre'ls primer a una botiga, més tard al mercat. A la

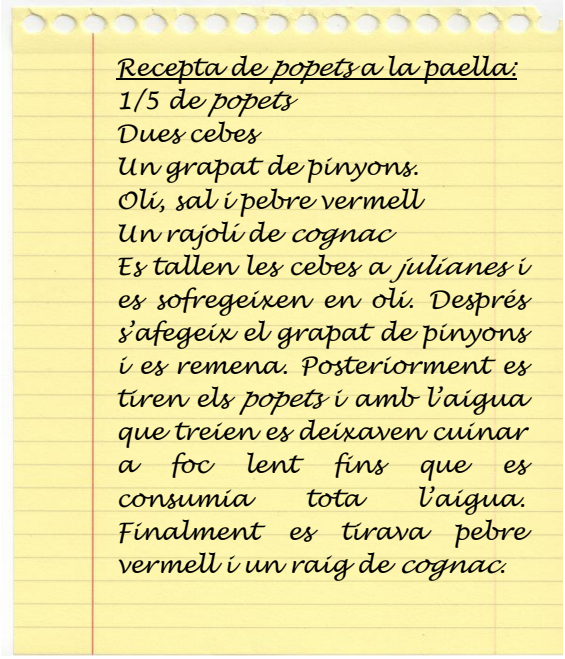
[174] Mascarell, 2003: 325.
[175] Testimoni de Francesc Pregones, de la carnisseria i cansaladeria *Pregones*, del Mercat de Collblanc.
[176] La primera explicada per Domingo Garrido, propietari d'un dels bars del Mercat de Santa Eulàlia, parada 17; la segona per la seva companya Mercè Masmitjà, propietària d'una polleria, parada 15 del mateix mercat. Aquesta darrera és una recepta tradicional de pagès coneguda així a Lleida.

venda de carn, s'hi afegiria una parada d'alls, llimones i cargols. D'aquest n'hi havia de diferents varietats al Delta: els *bové*, els *vinyals* i els *mongeta*[177]. Durant els anys 40 i 50, i en el sector de l'aviram, es comprava principalment pollastre, conill i gallina.

L'aviram tampoc no sortia pràcticament tallat, es venia sencer, o tallat al mig o en quarts, així com els menuts eren un menjar quotidià, una pràctica que ha tornat a ser habitual. Aleshores, les famílies nouvingudes demanaven unes gallines petites que anomenaven *pollitas*, eren barates i tendres i les cuinaven per guisar, en estofat. També compraven uns pollastres petits que ara estan prohibits que eren anomenats *pollos tomateros* i que les famílies catalanes rebutjaven. I en aquell moment fins i tot el conill era quotidià, doncs un conill de 2,5kg, per exemple, era d'allò més econòmic. Posteriorment, el compraria molt la població gallega perquè elaboraven *empanada* farcida de conill, i el demanaven tallat molt petit.

En contrast amb aquest sector de la població, les famílies que acostumaven a comprar gènere de millor qualitat al mercat durant les primeres dècades del segle era la gent més rica del barri, en particular famílies d'origen català: els propietaris dels *sitials*. Per Nadal arribaven a comprar galls dindi de 10 kg, a dins hi podien posar un pollastre i a dins d'aquest un colomí. Es tracta d'una recepta ostentosa que es portava a coure el diumenge de Nadal al forn del barri.

En relació a la venda i el consum de peix, la família Tella-Roca té una llarga experiència ja que es troben al capdavant de la parada des de finals dels anys 20 –quan encara hi havia barracons–, i actualment es troba dirigida per la tercera generació. En la mateixa situació que la carn, el peix també es venia en majors quantitats degut a la pràctica inexistència de peix fora mercat, i tampoc es demanava ni tant netejat ni filetejat. Els peixos més venuts eren el lluç, el rap, el llenguado, el varat i el congre. De sabogues i bogues també en venien, que es menjaven fregides o bullides i acompanyades de patata. La "llangueta" sortia molt per fregir-la o preparar truites, i un altre plat molt comú eren els *popets* a la paella[178].


Recepta de popets a la paella:
1/5 de popets
Dues cebes
Un grapat de pinyons.
Oli, sal i pebre vermell
Un rajolí de cognac
Es tallen les cebes a julianes i es sofregeixen en oli. Després s'afegeix el grapat de pinyons i es remena. Posteriorment es tiren els popets i amb l'aigua que treien es deixaven cuinar a foc lent fins que es consumia tota l'aigua. Finalment es tirava pebre vermell i un raig de cognac.

[177] Núria Ribas (1997), "Recepta – Cargols amb conill", a *Receptes antigues de L'Hospitalet*.

[178] El testimoni i la recepta corresponen a Joana Tella, al capdavant de la peixateria des de 1960 i actualment retirada. El mateix procediment que amb els "popets" es poden preparar calamars.

En canvi, encara que es coneixien, el seitó i la sardina van passar a ocupar més espai a la parada amb l'arribada de població del sud de la península. Degut al fenomen migratori es comencen a escoltar noms diferents per distingir els peixos: *japuta,* per referir-se a la *castanyola*, o *putitas pelás*, per demanar *palaia*, en són els casos més recordats.

Imatge 38: Peixateria de Joana Tella. Font: Mascarell (2003), *L'Abans*, p. 42.

La transformació dels hàbits culinaris i alimentaris en relació a la preparació de peix és, potser, un dels factors que estan provocant una desaparició dels coneixements sobre com tractar cada espècie. Abans es comprava molt més peix per guisar, fregir i fer caldos, reproduint receptes antigues heretades de les mares. I també s'han abandonat algunes preparacions com la sardina escabetxada, tant quotidiana al llarg de segles.

Els mercats esdevenen ràpidament punts de trobada i espais de convivència, on tenia lloc la conversa i l'intercanvi de coneixements culinaris, on es compartien receptes, feina i també moments d'esbarjo. Als mercats s'organitzaven trobades de caràcter festiu on l'alimentació jugava un paper de nexe, de moment per compartir. Així ho demostra la fotografia 39, on veiem una xocolatada que aplegava a tota la canalla, possiblement fills i filles de venedors i venedores del mercat. Posteriorment, aquestes trobades es van convertir en botifarrades o sardinades, preparacions culinàries seleccionades per conveniència en reunions de moltes persones. Els mercats esdevindran espais de vincle personal plens d'història social.

Imatge 39: Xocolatada al Mercat de Collblanc (anys 50?). Font: Exposició *75 Aniversari del Mercat de Collblanc (1932-2007),* 2007. Arxiu Municipal de L'H.

7. Menjar i beure fora de casa

Menjar i beure fora de casa no era habitual, i molt menys entre les dones. Les activitats d'oci que impliquen l'assistència a bars i restaurants, el gaudir del menjar en establiments públics com un costum popularitzat no existia a principis de segle sinó com una pràctica reservada a certs sectors socials. Hi havia bars, fondes, tavernes, ateneus i el Casino, però eren espais en els quals sobretot es bevia. El més comú eren els vermuts del diumenge, els cafès i les *barretxes* dels esmorzars.

En canvi el menjar era molt més reservat a l'espai privat i domèstic. Només aquells que, per treballar lluny de casa o degut al creixement del treball femení fora de l'espai domèstic, esmorzaven o dinaven al bar o fonda més proper al lloc de treball, o aquells i aquelles que al matí prenien un cafè o un *carajillo* acompanyat d'una pasta, de camí a la feina o al descans. Sempre hi havia qui s'ho podia permetre i qui no, però al segle XX estava més que consolidat un sector que oferia aquest tipus de servei de beguda i de cuina.

Encara que el sortir a gaudir d'un àpat fora de casa era poc habitual en aquestes primeres dècades del segle, es poden identificar certs espais que fan pensar que l'esbarjo i la gastronomia, entesa aquí com el bon menjar o el menjar bé, es començaven a viure a L'Hospitalet com espais de sociabilitat i de descans. A continuació es farà un recorregut per les zones històricament habitades de la ciutat.

LA MARINA, CENTRE I SANT JOSEP

A la vora del riu Llobregat hi va haver durant les primeres dècades del segle el que es coneixia com a *Ca l'Anguilero*, o com a *Casa de l'Anguilaire*, una masia fonda situada a la desembocadura del riu[179] que era el centre de reunió de pescadors, aficionats i excursionistes, però també d'aquells que volguessin sortir de la ciutat un dia festiu. Les persones que regentaven Ca l'Anguilero organitzaven excursions per caçadors que acabaven amb un abundant esmorzar o dinar al seu restaurant[180]. Allà es podien menjar les anguiles del Llobregat i caldos elaborats a partir de l'ebullició d'aquestes. La seva especialitat era el famós plat de conill amb anguiles i cargols[181]. Un historieta explicada a *L'Almanach* de *L'Esquella de la torratxa*[182] al 1920, assenyala altres possibles plats que s'oferien en aquest local –que es reprodueixen al quadre del costat–. D'aquesta oferta de plats remarcar que els espinacs són una de les hortalisses més conreades al delta i que el conill amb cargols –que aquí incorpora anguiles– és un plat esmentat com tradicional per les famílies pageses de la Marina. El

Imatge 40: Postal de *Casa del Anguilero*, 18/9/1913. Font: Entrada "*Ca l'Anguilero*", de l'11 de juny de 2010 al Bloc *L'Hospitalet de Llobregat.*

Ca l'Anguilero

Arròs
Mongetes amb llomillo
Truita d'espinacs i botifarra
Conill amb allioli
Anguiles
Caldo d'anguiles

Especialitat de la casa:

Conill amb anguiles i cargols

[179] Segons el bloc de l'*Associació de Veïns de Bellvitge*, estava situada a on avui es trobarien "el Passatge de Suez del ZAL i la llera antiga del riu", i així va ser fins la riuada del 25 de setembre de 1962 que la va arrossegar ("*Ca l'Anguilero, Cal Anguilero, Casa Anguilero o Casa del Anguilero",* entrada de 19 de novembre de 2009; i entrada de l'11 de juny de 2010 al Bloc *L'Hospitalet de Llobregat*).

[180] L'entrada del Bloc anteriorment citada, es refereix a un document de 1904 de M. Artemán en el qual es narra una d'aquestes excursions a Ca l'Anguilero, que aquí no es reproduirà per allunyar-se de la temàtica i no especificar en què consistien aquests àpats.

[181] Font: Hemeroteca de *La veu de Catalunya*, del 27 de març de 1936, que tracta sobre les sortides al delta del Llobregat. Veure següent cita.

[182] *Almanach* de *L'Esquella de la torratxa*, Any XXXII, p. 16-17, digitalitzat per la *Biblioteca Virtual de Prensa Histórica del Ministerio de Cultura*. Font: Entrada "*Una història de nassos a Ca l'Anguilero*", del 2 d'octubre de 2011 al Bloc de *L'Hospitalet de Llobregat*.

document també parlarà d'un vi fort, més proper a l'aiguardent, suposant que seria per la seva alta graduació.

Però a la Marina existia una altra casa de menjar: *Cal Patirem* o *Cal Pelicam*[183], una mena de *txiringuito* de platja que disposava d'unes taules de fusta protegides del sol per un cobert de palla, i que funcionà al menys al llarg dels anys 10 i 20, però del qual no s'ha obtingut més informació.

Imatge 41: Taules al pati de *Cal Patirem* o *Cal Pelicam*. Font: Entrada "*Cal Pelicam o Cal Patirem*" del 2 de desembre de 2011 al bloc *L'Hospitalet de Llobregat.*

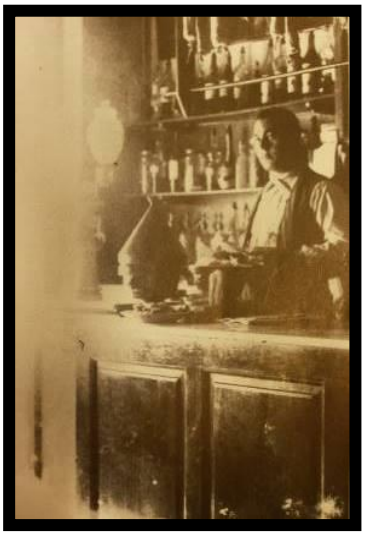
Els primers bars del poble de L'Hospitalet, aquells localitzats a la vila, són els bars de les societats: el Casino i l'Harmonia[184], on anaven principalment homes i, en el cas del segon també hi anaven les dones, sobretot a prendre el vermut els diumenges. També l'Ateneu, situat aleshores a la cantonada del carrer Josep Maria de Segarra i el carrer de Rossend Arús oferia un servei de bar des d'una humil barra i una limitada carta de begudes.

Imatge 42: Aspecte de l'Ateneu situat al Carrer de Rossend Arús, construït l'any 1882 i enderrocat el 1965. Font: Mascarell (2003), *L'Abans*, p. 52.

Al voltant de l'Ajuntament i l'Església començaven a aparèixer els primers bars: el Bar La Flor, o el Bar Peret, situat a la Plaça de Mossèn Homar, *Casa Nin*[185], i un dels primers bars a la Rambla Just Oliveres: el Bar Deportivo[186], aparegut abans de la Guerra Civil i tancat definitivament al novembre de 2014. De ben segur que existirien molts més bars contemporanis al Deportivo, però cap d'ells arribà fins els nostres dies. La seva especialitat eren les truites d'ingredients variats.

[183] Entrada "*Cal Pelicam o Cal Patirem*" del 2 de desembre de 2011 al bloc *L'Hospitalet de Llobregat*.
[184] Dels quals no s'ha pogut obtenir cap referència al servei de begudes i restauració.
[185] El cas del Restaurant *Casa Nin* ens és desconegut ja que no ha estat possible contactar amb els propietaris. Inicià la seva tasca l'any 1924 com a taverna a l'actual carrer Major, 29 i de taverna passarà a bar, on es començaran a servir menjars, fins convertir-se definitivament en restaurant. És de recent desaparició.
[186] No s'ha pogut accedir a entrevistar els darrers propietaris.

Al barri de Sant Josep, per la seva banda, s'han comptabilitzat fins a cinc fondes en diferents testimonis escrits[187], recollits gràcies a testimonis orals. Una localitzada sobre el Carrer d'Enric Prat de la Riba que va funcionar les primeres dècades del segle fins la República, quan es convertí en estanc; una altra sobre el mateix carrer a prop del Carrer de l'Estrella, coneguda amb el nom de *El pontet*, on es podia menjar escudella i carn d'olla; dues cases-fonda de les famílies Arbós –*Cal Matxacot*– i Gelabert –*Ca la Barbareta*–, respectivament. Es tractava de famílies hortolanes que es dedicaven a la venda de fruites i hortalisses però que, a part, oferien aquest servei de menjar i beure, molt reclamat en aquesta zona de pas cap a Barcelona. Per últim, la botiga de queviures de *Cal Vicentó*, anteriorment esmentada, també oferia servei de bar. Era la substituta d'una fonda humil regentada pels pares que oferia dinars diàriament a desenes de persones. El menú, molt tradicional: "escudella i carn d'olla, escudella sola o carn d'olla sola"[188]. S'evidencia aquí la combinació d'oficis i l'aparició de fondes particulars.



Imatge 43: Vicenç Perelló al taulell de l'establiment que tenien al que ara és el número 132 del Carrer d'Enric Prat de la Riba, el 1920. Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 59.

De bars n'hi havia uns quants més: *La Marinesca*, el *Bar Saura*, el *Bar Vendrell* –anteriorment conegut com a *Bar Sant Josep*–, que era uns dels més concorreguts juntament amb el *Bar de Viuda*, situat al Carrer d'Enric Prat de la Riba fent xamfrà amb el Carrer Muntanya. Un altre bar popular després de la Guerra Civil[189] va ser el *Bar Pajero*, el nom del qual possiblement es deu a l'anterior activitat de l'amo, i estava localitzat entre el pas a nivell i el Torrent Gornal. Eren populars sobretot entre els treballadors de les fàbriques properes i els carreters, que fins els anys 60 aproximadament, recorrien aquest camí cap a Barcelona amb la càrrega de fruites i hortalisses procedents del Baix Llobregat. Degut a la modernització del sector automobilístic i l'extinció d'aquest trajecte, les fondes van anar perdent la seva funcionalitat d'oferir descans, beure i menjar, fins desaparèixer moltes d'elles.

[187] Principalment les obres següents: Morales Medina, J.M. (1988), *El barri de Sant Josep* ; i Perellò (2004), *Passejant pel carrer d'Enric Prat de la Riba* .
[188] Perellò, 2004: 78.
[189] Carles Sentís també va parlar d'aquest bar com "una taverna on venen un *peleón* autèntic" ("Múrcia exportadora d'homes… Vida en un nucli tocant a Barcelona", a *Mirador*, Barcelona, 1 de novembre de 1932).

COLLBLANC – LA TORRASSA I SANTA EULÀLIA

De fondes i tavernes als primers bars

Les fondes i tavernes del segle XIX aniran desapareixent excepte alguns casos que han esdevingut emblemàtics de la ciutat. És el cas de *Cal Ramonet*, ara ja registrat com a *Bar - Casa de Comidas* (veure Document 1 – Annex VI), que seguirà oferint esmorzars, dinars i tot tipus de begudes a tot aquell que s'hi aturés a les seves portes. D'aquestes primeres dècades del segle XX es conserven dos llistats de preus del què serien els principals productes oferts. De la cuina i els plats preparats no es conserven documents, encara que els actuals propietaris asseguren que es tractava d'una cuina catalana.

En primer lloc, existeix un llistat de preus datat del període corresponent a la II República, donat que es troba escrit en català i els preus en cèntims de pesseta (Document 2 – Annex V). Un segon document, aquest sí amb data de 1948, indica els preus estipulats pel *Sindicato Provincial de Hostelería y Similares de Barcelona* (Document 3 – Annex V), en plena època de racionament dels bens de consum, encara que els especificats en aquesta carta no es trobaven intervinguts però sí fixats amb uns preus màxims.

Tant a l'un com a l'altre, les begudes ocupen la major part del cartell. En el primer es pot trobar: vi –corrent, Xereç i Màlaga, i Moscatell i ranci–, licors –on entren de diferents tipus, des de conyacs a roms, anissos i *cassalla*–, refrescos –que contenien xarops, orxates i sucs de fruites, fins a *Coca-cola* i gasosa–, aperitius –com l'absenta i els famosos *botellins*–, cafè –a on s'incloïen els *carajillos* i begudes amb llet i xocolata–, cervesa –de la qual no hi apareix cap marca–, i cigalons. Apareixen certes begudes assenyalades com de "marca", del que es podria derivar que moltes de les preparacions podien ser casolanes, el que seria coherent amb les receptes que en Ramon Badia tenia anotades al seu quadern (Annex VII).

El cartell corresponent al 1948 conté una major especificitat i diferenciació a l'incloure les següents categories: *ginebras, anisados* –correspondria als anteriors *cigalons–, coñacs, licores, vinos generosos, manzanillas, ron, combinados, agua mineral*. També oferta una major varietat, destacant la referida a vins, i incorpora gelats i granissats. Ambdós destinen un espai mínim al menjar. En el cas del primer parlarà d'*entreteniments*, oferint "olives farcides, patates a l'anglesa, anxoves, *almejes*, *almejes* dobles, *boquerons*"; en el segon apareix ja el terme "*Tapas*": "*aceitunas, anchoas, ensaladilla* y *almejas*" i incorpora una preparació casolana: l'*ensaladilla*.

Al final del *Llibre de Cartes* esmentat anteriorment hi apareixen anotades receptes culinàries, però també de begudes alcohòliques i sense alcohol, i altres solucions que servien com a remeis i productes de neteja i higiene casolans, escrits uns en llengua catalana i d'altres en castellà. Pel que aquí ens interessa, es transcriuen aquelles receptes relacionades amb el consum alimentari que, en aquest cas, es tracten de preparacions subjectes a un consum social, com són les begudes alcohòliques, refrescos i dolços: vermut, vi, extracte de vi, xarops, orxata, granissats, etc. (veure Annex VII i següents transcripcions). Com s'ha assenyalat, és possible que entre la oferta de menjar i beure de la fonda estiguessin incloses aquestes preparacions.

Vermout
38 litros agua
40 " Moscatel bueno
4 kilos azúcar
10 u 11 litros alcohol 40º
1 ½ a 2 litros extracto de vemout
175 gramos de ácido tartárico
Se colora con caramelo

Se hace disolver el azúcar con el agua y el ácido tartárico también se disuelve con una parte de esta misma agua. De manera que se puede utilizar la mitad para disolver el azúcar y la otra mitad para el ácido tartárico.

El extracto de vermut se echa al alcohol y se mezcla bien.

A la vez [h]echar las tales mezclas dentro de un barril con espita y se va trasegando para que se mezcle bien todo, y para ser mejor se deja de 5 á 6 meses en reposo.

En el cas del Document 1 i 2 es poden llegir els ingredients necessaris per a una recepta de bunyols i per a una recepta de granissat de taronja, però no es donen les indicacions necessàries per a preparar-les. En el cas del Document 3, al costat, en canvi, s'escriu una detallada explicació sobre com preparar vermut casolà en grans quantitats, fet que indica una venda habitual de vermut al bar – fonda de *Cal Ramonet*.

Al document 4 es llegeixen tres receptes diferents en castellà, indicant els ingredients però no sempre les indicacions per preparar-les, sinó més aviat certes anotacions recordatòries. La primera correspon a un

Horchata 1ª de almendra
24 libras azucar
2 libras almendras
6 litros agua
3 pieles de corteza de limón
Graduado a 30 grados

Jarabe de cidra o limon
25 litros azucar
5 litros agua
El azucar un poco quemado para dar color, esencia de limon o de lo que uno quiere.
A[lcohol] de 30 grados

Horchata 2ª
10 libras azucar
1 libra polvos de Arroz
1 libra [g]lucosa
3 litros agua
5 gramos acido tartárico polvos
10 gotas esencia de limon
Graduado de 31 a 32 grados

Jarabe de horchata

Azúcar	8 kg
Almendras	2 "
Glucosa	1 "
Agua	4 litros
Arroz	1 libra
Cola de pescado	2 hojas
Limón pieles	2 limones
Canela en rama	2 unidades

Después de escaldades y peladas las almendras se pasan por la máquina con el arroz para que quede toto finamente molido y entonces se le mezcla el agua y se revuelve bien para formar una horchata que se pasará por la manga de franela.
El líquido filtrado se vierte sobre el azúcar que se tendrá dispuesto en una caldera; se revuelve con la espàtula, añadiéndo la glucosa, la cola de pescado, las pieles de limón y un poco de canela en rama. Sin dejar de revòlver se coloca al fuego retirándola al querer entrar en bullición, pues si llegase aa hevir se volvería negro.
Entonces se gradua, deviendo marear 31 ½ grados del pesa jarabes agregando agua ó azucar si marca más o menos grados de los marcados. Embotéllase una vez frío.

xarop, molt comuns per a preparar còctels; una segona recepta d'orxata d'ametlles i una tercera d'orxata d'arròs, res a veure amb l'orxata de xufla actual, però presents als llistats de preus mostrats amb anterioritat.

Estracto de vino

Para una carga de vino ó sea 120 litros

Raiz angelica	10 gramos
Aigua	500 "
Raiz panica	15 "
Glicerina	25 "
Glucosa	40 "
Acido acetico	10 "
" tartarico	55 "
" cítrico	20 "

Al document 5 es pot llegir una variant que combina els ingredients base de les anteriors receptes d'orxata –encara sense contenir xufla–, però amb unes extenses indicacions per a preparar-la. Al document 6 es pot llegir una recepta d'extracte de vi. Finalment, al document 7, es llegeixen un conjunt d'anotacions variades. Una primera que explica ràpidament com elaborar ametlles torrades, una indicació per clarificar vins, i una darrera anotació per elaborar vinagre casolà.

Almendras tostadas

1 k. Almendras - 1 onza de sal) se pone en agua 5 minutos y despues se colan y se ponen a la torradora en poco fuego y ramena que ramenaras fins que estiguin turradas.

Per clarifica vins

Ablumina cristallisada
8 grams per carga

Vinagre

1 bota de vinagre 1 litro àcid acètic

Situat al barri de Collblanc, un cas emblemàtic de mitjans del segle XX és la masia *Can Taner*, que acollia la fonda *El*

parador del camino, situada a l'actual terreny del F.C. Barcelona i per tant un lloc estratègic de pas entre L'Hospitalet i Barcelona. Tal i com ocorria amb el carrer d'Enric Prat de la Riba fins a mitjans del segle XX, o a la Riera Blanca, aquí estava localitzada una de les casernes dels burots i per tant era una via de pas per a traginers i comerciants que feien parada en aquesta fonda. Es servien dinars –amb la possibilitat de menjar a l'aire lliure- però també era un lloc habitual d'aficionats que anaven a prendre un cafè o alguna beguda abans d'entrar al camp a veure els partits de futbol[190].

Imatge 44: *El parador del camino* l'any 1956. Tancà de cara al públic l'any 1965. Font: Entrada "*Can Taner (o Tané), una masia propera a Collblanc*", del 13 de novembre de 2011 al Bloc *L'Hospitalet de Llobregat*.

Aquest tipus d'establiment són d'interès en aquesta investigació en tant que espais gastronòmics i donat que són els antecedents d'uns restaurants i bars que avui impulsen i reprodueixen una cultura alimentària, una gastronomia local i regional.

La creixent proliferació de bars serà superior en el cas dels barris de nova construcció i entre els anys 20 i 30. En Joan Camós (1987), al seu estudi sobre l'activitat econòmica a L'Hospitalet entre 1930 i 1980, destaca la sorprenent relació entre el nombre d'habitants i el nombre de bars. Així trobem que al 1930 hi havia un bar o restaurant per cada 272 habitants, xifra que ascendeix a 316 l'any 40 i a 369 cinc anys més tard.

Degut al desenvolupament de la indústria del beure i a una arrelada cultura del vi i dels licors, es va crear el Gremi de Líquids el 1926, que posteriorment passà a anomenar-se Gremi Comarcal d'Hostaleria i que ha experimentat una darrera renovació l'any 2005.

Imatge 45: Fundació del Gremi de Líquids de L'Hospitalet, 1926. Font: Recull personal de fotografies de Ramon Blanch (propietari de *Cal Ramonet*).

Els bars eren punts de trobada, d'experiències i converses a compartir, espais d'esbarjo i d'associació. Per aquest motiu no és estrany que el moviment associatiu i reivindicatiu als barris, a partir dels anys 20-30, comptés amb la presència dels bars a les seves entitats o, fins i tot, que aquestes entitats sorgissin de la trobada als bars "de sempre", com és el cas de la Torrassa, a on es crea la primera Associació de Veïns a L'Hospitalet. La Plaça Espanyola, centre social i polític, principalment de la

[190] Informació addicional estreta de: http://barcelofilia.blogspot.com.es/2012/05/can-taner-masia-i-fonda-les-corts-s.html

comunitat murciana als anys 20, 30 i 40– va albergar el Cafè Espanyol, Can Cunill, l'Univers, el *Cafè-Bar La Bohèmia* o el bar Llorenç, tots desapareguts[191]. D'altres referències a Collblanc van ser el *Gato Negro*, que estava situat al Carrer Occident, 16; el *Bar Triana*, al Carrer Llobregat, 23; el *Bar Collblanc*, a la Carretera, 47; o el *Cafè-Bar El Suís*.

Imatge 46: Anunci publicitari del *"Café-bar Esperanza"*, de Juan Gruguers, situat al carrer Aprestadora, Santa Eulàlia. Font: *Guía oficial de San Feliu de Llobregat y su partido.* Patrocinada por sus principales ayuntamientos. Guias Catalonia, Barcelona, 1927, p. 72, Arxiu Municipal de L'Hospitalet.

Pel que respecte a Santa Eulàlia trobem que, per exemple, les primeres reunions del Gremi de Líquids es celebraven –com era habitual al si de les associacions– al *Gran Cafè-Bar Carbó*, que donarà lloc a la Cooperativa de Consum "*El Respeto Mutuo*", i a la Societat Unió 'La Hortènsia'. Aquest bar –també conegut com a *Can Martiró*–, que aparegué a finals del segle XIX, es localitzava al Carrer de Santa Eulàlia, 114, i es tractava d'un espai per a obrers i menestrals –de tendència republicana– que feien la partida mentre prenien alguna beguda[192]. Junt amb aquest va ser emblemàtic el *Bar Imperial*.

L'aparició de cada vegada més bars també va anar lligada a la vida laboral. En són exemples el *Café-Bar La Esperanza* (foto 46) i el *Bar Serra*, situat a la Carretera de Santa Eulàlia, número 100, xamfrà amb la Baixada del Metro des de 1940. La localització d'aquest bar era idònia per aquells treballadors i treballadores que venien d'altres barris a l'Hospitalet quan als anys 40 el metro tenia aquí la seva última parada de la Línia 1. Aquest recorregut portava a les fàbriques del voltant i suposava baixar fins a la Carretera per pujar als autobusos que es dirigien a diferents centres industrials i agrícoles de la zona. En aquell moment del matí, els treballadors s'aturaven a prendre un cafè, un *carajillo* o una *barretxa* que els permetés escalfar-se o agafar energia per encarar la feina.

Altres exemples d'aquest fenomen són els bars localitzats a l'interior o immediatament al voltant dels mercats municipals. Van esdevenir imprescindibles per prendre un descans i menjar o beure durant el llarg dia dels comerciants, particularment els dissabtes, aleshores el dia de mercat. Era el dia que els treballadors cobraven a les fàbriques i els *escombriaries* rebien el seu sou, amb el qual anaven al mercat a fer la compra setmanal. La oferta era fruit directe d'una demanda diversificada amanida amb la feina personal d'aquell o aquella qui regenta el bar. Entre els que han arribat fins els nostres dies a mans de segones i terceres generacions, en destaquen els bar d'en Javier, a Collblanc. Els seus sogres començaran aquesta feina des de l'apertura del mercat, al 1932. Aleshores era un "bar de cafè", a on s'oferien

[191] Quaderns d'Estudi del CEL'H, núm. 11, 1995: 17 i Breu, Quaderns d'Estudi, núm. 6, 1988: 171.
[192] Salmerón, 2009: 65.

pastes, com les *boles de Berlin* i els xuixos –també anomenats *tornemis*– i entrepans freds.

Per la seva banda, al Mercat de Santa Eulàlia en trobem el cas del *Bar Mingo*, de la família Garrido des de finals dels anys 40, quan compren la parada a José Escudero Blasi, de qui s'ha trobat un anunci publicitari.

En Domingo Garrido, que començà ajudant al seu pare als 12 anys, recorda com a les 5.30h del matí els homes que transportaven la fruita i la verdura, coneguts com els *camàlics*, demanaven *barretxas* per entrar en calor, a compte de les parades a les quals els portaven el gènere. Més tard, a mig matí, era habitual que els i les dependentes demanessin el cafè amb llet i una pasta, que acostumava a ser un croissant, una ensaïmada o un flam acompanyats de nata. Eren les especialitats, donant continuïtat a l'oferta del propietari anterior, com veiem a l'anunci (foto 47). La nata, fresca i que ells mateixos muntaven, es pesava en un bàscula de marbre. La llet venia de les vaqueries en càntirs de 20L i les pastes d'una pastisseria-*bolleria* situada al carrer Rafael Campalans que en feia producció industrial.

Imatge 47: Anunci publicitari del bar corresponent a la parada 17 del Mercat de Santa Eulàlia. Font: *Guía y listín comercial de la Ciudad de Hospitalet de Llobregat, 1948,* Barcelona [s.n. 194?], Arxiu Municipal de L'Hospitalet.

MENJAR DE FESTA

Segons diferents antropòlegs que han abordat les festivitats com espais d'expressió cultural, la festa major es podria definir com aquella "festa local per excel·lència, que serveix per definir una població entre totes les poblacions veïnes. Expressió com és de la comunitat, mostra i referma davant els forasters la identitat del poble". Així mateix, defineixen la festa de barri com "l'expressió d'identitat d'un segment de població, definit per un veïnatge i una proximitat física (…). Característiques aquestes que permeten la comensalitat dels seus membres i que fan de l'àpat comunitari, en les més variades formes, una culminació organitzativa i alhora una demostració d'identitat i pertinença"[193].

L'expressió d'una cultura gastronòmica acabarà manifestant-se en diferents espais socials, en el si de festes majors, festes de barri o qualsevol altre tipus de festa pública que impliqui una organització col·lectiva. Tal i com tornarà a succeir amb força als anys 70 i 80, el moviment reivindicatiu i associatiu dels anys 20, 30 i 40 girarà entorn la

[193] Llopart; Prat; Roma, 1989: 36-37.

celebració d'àpats populars cada vegada més organitzats: esmorzar, dinars i vetllades; així com de les festes tradicionals: Nadal, el carnestoltes, la revetlla de Sant Joan, la castanyada, etc. Les festes, que es celebren en dates assenyalades i amb un contingut simbòlic, evidencien aquest caràcter distintiu també a través del menjar, que haurà de ser extraordinari i abundant. S'acostuma a preparar allò que no es fa quotidianament, o es prepara de forma especial.

Una ressenya sobre la festa major de 1892 publicada el 21 d'agost al diari *El Faro del Llobregat*[194], qui signa amb el nom de *Pepin*, fa referència a l'abundància del menjar amb la següent descripció:

> "*que la Fiesta Mayor que dicha villa celebraba y á la cual estaba invitado más que cortesmente me ha proporcionado una indigestión sobirana y un cansancio tal que apenas si puedo acometer la empresa de borronear las presentes líneas*".

I segueix l'autor, sense donar-nos detalls de la composició del menú ni dels plats, ni tan sols una més detallada informació sobre les begudes que esmenta:

> "*Sí, señores, sí, comí bárbaramente: como se come en fiestas mayores, máxime cuando son espléndidas como acaece siempre en cuantas celebra Hospitalet*. (...) *tuve que embuchar después de la opípara comida no sé cuantas bebidas gaseosas, alcohólicas y frigoríficas en los distintos centros de recreo que la villa cuenta*".

Les festes, per tant, porten la gent a sortir, a treure la taula al carrer o a compartir menjar i beure en algun establiment públic. L'espai creat per compartir aliments i taula –allò que en diuen comensalitat– era un "factor d'integració cultural"[195]. La festa per excel·lència era la Festa Major que no tothom vivia amb la mateixa intensitat o sota les mateixes despeses. A la vila s'acostumava a celebrar un àpat popular –al qual moltes famílies no hi podien accedir– on el tradicional era preparar quatre plats i en grans quantitats, havent-hi el compromís de menjar tot. Ja des dels escrits del Baró de Maldà es fa referència a l'abundància d'aquests àpats. Un menú de festa major a la vila podia començar amb uns entremesos, continuar amb uns canalons, seguir amb un plat de peix i un plat de carn, normalment rostit, i finalment, venien els dolços, licors i altres refrescos.

[194] Entrada *Festa Major de L'Hospitalet, 1892*, del 6 de juny de 2010 al Bloc *L'Hospitalet de Llobregat*.
[195] Quaderns d'Estudi, núm. 11, 1995: 39.

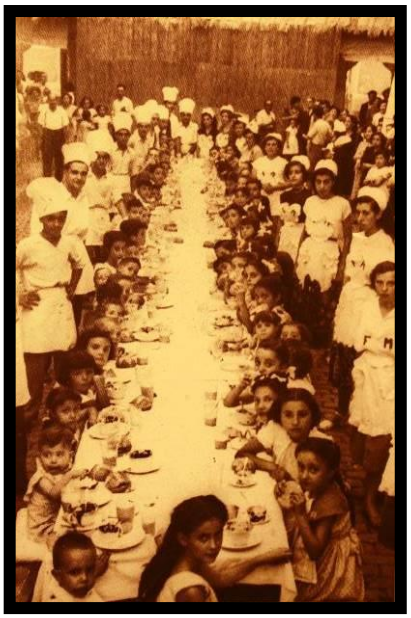
Per la festa major de la Torrassa les famílies sortien a l'actual Plaça Espanyola –que abans havia estat un vinyer– i entre totes organitzaven un dinar a l'aire lliure, aportant estris de cuina i ingredients[196]. A Santa Eulàlia, per festes majors els establiments com *Cal Tòfol* –la variant conservadora de *Cal Martiró* al ser freqüentat per la classe benestant–, i que tingueren certa continuïtat fins els anys 50-60, s'omplien de gent que prenia algun licor o copa de cava. També era freqüentat per prendre una xocolata desfeta durant el descans de l'actuació de l'envelat[197].

Imatge 48: Terrassa de Cal Tòfol (anys 50). Font: Mascarell (2003), *L'Abans*, p. 393.

D' aquests àpats populars de principis de segle no se n'han trobat gaires testimonis gràfics, però sí existeix un major registre a partir dels anys 50. En aquell moment, la situació econòmica havia millorat lleugerament, o al menys per a certes famílies ben posicionades que aprofitaven les festes per mostrar un punt més de categoria amb el consum de productes extraordinaris.

Però per festa major no només menjaven els adults, també hi havia festins gastronòmics per als més petits. Per això són populars i tradicionals els berenars de xocolatada.

Imatge 49: Xocolatada al Carrer Àngel Guimerà (Santa Eulàlia, 1953). Font: Mascarell (2003), *L'Abans,* p. 400.



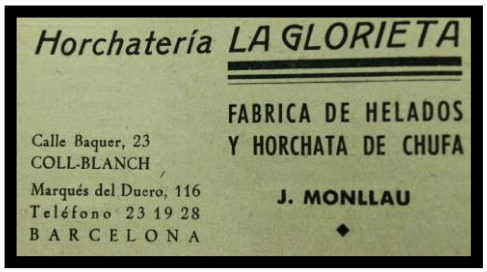
Imatge 50: Xocolatada popular infantil al carrer Progrés, entre els carrers Mas i Paris a mitjans anys 50. Font: Mascarell (2003), *L'Abans*, p. 513.

A les fotografies es pot observar com es preparaven taules ben parades, fins i tot per a un gran nombre d'infants comensals, cadascú amb el seu respectiu tassó de xocolata.

[196] Salmerón, 2009: 286.
[197] Entrada de l'1 de març de 2014 al bloc de *l'Arxiu Històric de Santa Eulàlia de Provençana*.

Als anys 50 els costums comencen a canviar. Més enllà dels bars de les societats, o dels bars que sorgiren paral·lelament a la construcció de les fàbriques o els mercats, comença a ser habitual freqüentar cafès, bars, orxateries i altres centres de reunió a compartir un beure amb amics, companys o familiars. Això serà en particular durant les festes o els dissabtes, vigílies de festiu, que no s'acostumava a treballar, o amb motiu d'alguna celebració. Al següent anunci publicitari podem veure una mostra de la popular pràctica de sortir a prendre orxata, ara ja sí, de xufla.

Imatge 51: Grup d'amics prenent una orxata (anys 50). Font: Mascarell (2003), *L'Abans*, p. 547.



Imatge 52: Anunci publicitari de *Horchatería La Glorieta*, *Fábrica de helados y horchata de chufa*, situada al carrer Baquer, 23, Collblanc. Font: Piñol Andreu, R. (1952), *Guía oficial de la Ciudad de Hospitalet de Llobregat*, [Duc, 1952], Arxiu Municipal de L'Hospitalet.

Una altra festa celebrada al carrer era la revetlla de Sant Joan, de la qual s'ha trobat el següent registre fotogràfic, que ens parla d'altre tipus de consum gastronòmic festiu: les copes i els refrigeris.

Imatge 53: Cambrers que treballaren al Casino servint copes i refrigeris per la revetlla de Sant Joan, 1946. Font: Mascarell (2003), *L'Abans*, p. 643.

Un altre motiu que feia sortir exclusivament als homes era el *dinar o sopar de duro*. Es coneixia amb aquest nom l'àpat que oferien a certs restaurants de més categoria que els visitats quotidianament. Solia fer-se aquesta despesa per àpats de feina, normalment quant coincidia amb el patró del gremi. Aquell dia era freqüent desplaçar-se fins algun restaurant o fonda de Barcelona i menjar productes inaccessibles la resta de l'any, com podia ser marisc o gelat[198].

A part dels bars i tavernes, hi havia d'altres espais públics que podien esdevenir "espais gastronòmics", a on el menjar era protagonista o acompanyant d'un moment d'esbarjo, com ho eren les vaqueries o els cinemes. L'alimentació, des d'un punt de vista lúdic, es va fer el seu lloc també en activitats d'oci com aquesta darrera. En el cas de les primeres, moltes dones que hi anaven a comprar la llet –com per exemple a Cal

[198] Marcè, 1998: 25.

Xerricó– a primera hora del matí, aprofitaven per prendre'n allà la seva corresponent porció de llet mentre feien la xerrada[199].

Aleshores anar al cinema podia implicar dedicar-hi tot un dia, doncs es projectaven dues pel·lícules amb una durada que feia venir la gana. Al poble hi havia el Cinema Oliveres, i la prova hi és a la memòria d'aquells que recorden amb gust el plaer, no només de mirar allò tant fantàstic com era una pel·lícula a la gran pantalla, sinó els tramussos, cacauets o xufles que es compartien amb familiars i amics aquelles estones. En el cas de la Torrassa, el que seria portar un tastet, per exemple crispetes, es va convertir en un festí gastronòmic. Testimonis de la Torrassa asseguren portar truites i fins i tot una cassola de cargols; i a Santa Eulàlia, el Cine Victòria els dissabtes a la nit s'omplia d'entrepans i carmanyoles[200].

[199] Marcè, 1998: 24.
[200] Quaderns d'Estudi, núm. 11, 1995: 39 i Breu, Quaderns d'Estudi, núm. 6, 1988: 174.

TERCER PLAT

8. Arrels gastronòmiques: altres maneres de menjar (1950-1980)

L'arribada de població provinent del sud de la península a L'Hospitalet les primeres dècades del segle va ser de gran impacte urbanístic i social, però encara es podia parlar d'un municipi eminentment rural i agrícola. En canvi, el fenomen serà de dimensions multiplicades a partir de la dècada dels anys 50 i fins els anys 80, aproximadament. Mentre l'entrada al segle XX es va fer amb poc més de 5.000 habitants[201], al 1967 la població havia crescut en un 302,9% respecte l'any 1940[202]. En només 25 anys (1950-1975) arriben a la ciutat més de 118.000 persones (Padró de L'Hospitalet, 1986) amb una procedència més diversificada que en dècades anteriors: Andalusia[203], Aragó, Castella i Lleó, Galícia, Extremadura, Múrcia i València, principalment. La dinàmica de l'èxode era semblant a l'anterior, però aquest cop alentida per les mesures econòmiques preses pel Règim Franquista que van generar més industrialització i més expulsió de camperols procedents de zones rurals.

Les famílies recentment arribades anaven assentant-se amb l'ajuda de familiars que havien emigrat amb anterioritat, de fet l'arribada per contacte –possiblement la més habitual de les dinàmiques d'assentament– va crear nuclis de població amb orígens comuns. El Cens de L'Hospitalet de 1991 indica que el 45,7% de la població de la ciutat procedia de fóra de Catalunya, i d'aquesta pràcticament la meitat havien arribat entre l'any 1960 i 1975.

Dones i homes entren a treballar a les fàbriques i en les obres de construcció dels pisos residencials. Moltes dones treballaven també a les cases de pagès com a hortolanes. En aquell moment, L'Hospitalet era més que mai el rebost de Barcelona degut a una alta producció d'hortalisses, fruites i verdures.

Imatge 54: Camp de carxofes a la Feixa Llarga, abans de l'aixecament del barri de Bellvitge. Font: Marcè, M. (1995), *Memòries incompletes*, p. 19.

Els barris existents no podien donar acollida a aquest volum de persones, de manera que els barris de Pubilla Cases, La Florida, Bellvitge, el Gornal i Can Serra van créixer ràpidament a les parts més muntanyoses –en les antigues terres de vinyes, garrofers i hortalisses– i a la part hortícola de la Marina, amb una escassa planificació urbanística i una manca de

[201] Casas, 1983: 79.
[202] BIM, 61, 1969, CEL'H, 1997.
[203] Més de 850.000 andalusos arriben a Catalunya. Representaren el 15% de la població de la província de Barcelona, i un percentatge més alt a municipis com L'Hospitalet, arribant a un total de 50.000 persones (García Duarte, 2007: 22).

serveis. D'aquesta manera l'espai agrari i les seves activitats vinculades a la producció, elaboració i producció d'aliments es van veure reduïdes en detriment de la construcció massiva d'edificis residencials, passant de 4.000 a 200 hectàrees l'any 1986, quan la població s'apropava els 300.000 habitants[204]. Les més de 100 masies existents a La Marina es van anar enderrocant, quedant-ne només tres en l'actualitat. Hem d'assumir que la pèrdua dels camps de conreu a L'Hospitalet significà deixar en mans del passat i la història aquella part de la cultura alimentària lligada a l'agricultura local. Això no vol dir, però, que els aliments propis d'aquells conreus hagin desaparegut definitivament de la nostra dieta i del nostre present gastronòmic.

En relació a la present temàtica d'estudi, veurem com les diferents cultures alimentàries començaran a trobar-se en diferents espais. El testimoni de Matilde Marcè ens transporta, aquesta vegada, a l'activitat comercial del seu pare i a les prop de cent cinquanta dones que treballaven en la preparació d'hortalisses, sobretot carxofes, escaroles i enciams. Ella s'encarregava d'escalfar en una cuina econòmica el dinar de les treballadores i recorda com es podia distingir clarament el contingut d'unes carmanyoles i les altres: aquelles d'origen català i de les arribades abans de la Guerra –majoritàriament valencianes, aragoneses, murcianes i algunes andaluses–, d'aquelles nouvingudes als anys 50 i 60. La manera de cuinar, com és l'ús que feien de l'oli i del picant, i el color del menjar eren alguns aspectes que resultaven estranys a l'ull i al gust d'una dona catalana. D'altra banda hi havia qui només menjava pa i bacallà sec en afrontar una difícil situació econòmica, en particular els primers mesos i anys posteriors a l'arribada.

D'altra banda, els comerços de l'alimentació, els establiments públics de begudes i menjars –els bars–, així com els espais i moments festius tradicionals es veuran impregnats d'una cultura alimentària que anava, en gran part, acord amb el lloc d'origen i la realitat socioeconòmica de les famílies arribades. La cultura culinària de les famílies pageses de L'Hospitalet contrastarà amb aquesta "nova cuina", i els bars –que continuaran proliferant com a "centres gastronòmics"– es convertiran en nous espais de comunicació i associació veïnal. Les noves expressions culturals i identitàries a la ciutat es veuran de nou manifestades a través de l'alimentació i les seves pràctiques. En aquest sentit, el menjar juga el paper d'identificar a aquella "gent com jo", "que menja com jo", i distingir-se d'aquella provinent d'un altre lloc i que "no menja com jo". Les diferències en matèria alimentària uniran una població diversificada.

Com a mostra d'això es van editar una sèrie de receptes sota el títol *Els fogons de L'Hospitalet* (1999), que dibuixen la diversitat cultural de la ciutat i la voluntat d'intercanvi de sabers al si de la ciutadania. Les *migas,* el *gazpacho*, el *caldo gallego*, l'escudella i carn d'olla, els *caracoles en salsa con jamón*, els *callos* i les *torrijas extremeñas*, són algunes de les preparacions que contribuirien a definir la diversitat d'orígens a la qual s'està fent referència.

[204] Casas,1983: 83.

ARRIBAR I MOLDRE: la cuina fóra de lloc

Abans de la segona migració iniciada als anys 60, alguns barris com La Florida i Pubilla Cases es trobaven ja en formació. Gràcies als testimonis recollits al projecte de l'IES Fontseré, del 2009, a partir de la memòria històrica dels habitants de la Florida, ens podem fer una idea de com era el barri amb anterioritat en termes de provisió alimentària. Durant els anys 30, 40 i 50 hi havia algun *colmado*, algun forn –un al carrer Bòbila xamfrà amb carrer Jardí– i una *lleteria* –en aquest mateix carrer–. Hi havia també altres oficis relacionats amb l'alimentació com el de boter, qui –encara artesanalment– fabricava les botes de cuir per emmagatzemar i portar el vi. Però quan es tractava de proveir-se de carn o peix, per exemple, havien d'anar al mercat de Collblanc. En aquells anys, per a moltes famílies la cistella d'aliments es completava amb la cria d'animals, com coloms i conills, i amb verdures i hortalisses dels horts domèstics, qui en tingués[205]. A part dels horts, en aquest territori sobrevivien conreus de blat, vinyes, oliveres, garrofers, patates i fins i tot carxofes, que van conviure amb l'arribada del metro al barri.

A la dècada dels 50 un mercat al barri es feia imprescindible. La inauguració del mercat de la Florida data de 1959, paral·lelament al qual es van obrir botigues amb productes demandats per la població i procedents dels seus llocs d'origen, fet que, alhora, va significar una oportunitat laboral per a moltes famílies. Ens ho explica, per exemple, un dels testimonis recollits al projecte de l'IES Fontseré: "*Había calles... la calle de los gallegos que era la calle Piera. Allí todo eran comercios de gallegos*"[206].

Al Mercat de la Florida s'ha pogut accedir al testimoni de la família Pañella Marcè, venedors de fruites i verdures que es troben al capdavant d'una parada des de l'any 1962, segurament la parada amb més antiguitat. D'origen pagès i horticultora a la Marina, aquesta família habitava la masia *Cal Gardimany*[207], situada a la travessia Industrial fins el 1973, quan va ser enderrocada com a part del pla de urbanístic que donà lloc a l'actual Bellvitge. Proveïen la seva parada amb els productes que ells mateixos cultivaven, però des de que no compten amb els horts s'abasteixen de gènere a través dels pagesos de proximitat, els del Prat. La seva trajectòria ens dóna una perspectiva des de fora del barri de la Florida. La seva oferta a la parada dibuixa una continuïtat amb aquells productes que històricament s'han cultivat al delta del Llobregat, com per exemple l'api, l'escarola i el rave –la tríada que dona forma a la tradicional amanida de Nadal–, dels quals avui es ven una tercera part del que es venia fa cinquanta anys quan just començaven.

[205] IES Fontseré, 2009: 11-13.
[206] J. Murillo, IES Fontseré, 2009: 14.
[207] També coneguda com *Can Pere de la Coixa*. El primer nom sembla venir d'un familiar llunyà qui es dedicava a la producció i venda de préssecs de la varietat coneguda com *gardimany*. La popularitat d'aquesta va donar nom al lloc i a aquesta casa pairal.

Aleshores es consumia molt d'enciam *trocadero*, aquell anomenat també "francès" destinat principalment a l'exportació, l'enciam llarg i les ja esmentades escaroles. D'entre les cols, en podem enumerar una llista de varietats diverses: la col d'olla, també dita *paperina* o col de les cinc setmanes; l'espigall –esmentades les dues en apartats anteriors–; o la col *brotonera*, dita així perquè creix cap enfora sense tancar-se. En Jesús, al capdavant d'aquesta parada de la família de *Cal Gardimany*, assegura que d'aquesta varietat només disposen actualment dos pagesos al delta del Llobregat, un d'ells a Cal Trabal, a qui li fa la comanda. Aquesta col ha estat sempre molt demandada per la població d'origen gallec per preparar el tradicional *caldo gallego*, ja que és la més semblant a la col que obtenen a Galícia. D'altres varietats són la col verda i el *bord*, dit així perquè és l'híbrid de la coliflor i el bròquil[208].

Recepta de bord amb mongetes seques
Un bord
Mongeta blanca
Cansalada
Es bullen les mongetes blanques, fins el punt per servir-les seques, i el bord amb la cansalada. Quan està tot bullit, es fa un sofregit d'all amb oli d'oliva i s'hi afegeix tot a la paella amb un punt de sal i es remena continuament.

Tot això significa que, encara que va disminuint el consum d'aquest tipus d'hortalisses, es manté entre la població nouvinguda, que en part també adaptarà la cuina als productes a l'abast. Les faves eren un altre producte molt reclamat fa unes dècades, no només per preparar les tradicionals *faves a la catalana* o *faves a l'andalusa*, sinó perquè la gent provinent del sud de l'Estat les menjava crues. Aquest fenomen té avui cada vegada menys representants.

Les famílies de Pubilla Cases, per la seva banda, es proveïen al conegut com *mercadillo*, un petit però ben abastit mercat d'iniciativa particular, situat en el límit amb el barri de Can Vidalet des de 1948. Com sempre, el mercat va fer la funció d'aglutinar les famílies al voltant de les seves parades, i així van anar formant-se aquests dos barris. A la carretera de Collblanc, al costat de l'església de Santa Gemma hi havia un altre petit mercat. L'aparició del mercat de la Florida no va fer desaparèixer la concurrència del *mercadillo*, molt més propers per a aquestes famílies.

Per a les famílies amb orígens rurals, l'arribada a L'Hospitalet va ser quotidianament sorprenent. La diversitat alimentària i les quantitats que oferien els mercats serà una imatge d'aquelles que recordaran sempre en forma de millores nutricionals: es podia afegir més carn als plats i variar diàriament. Al poble l'economia estava més a prop de l'autoconsum que no pas de l'aprovisionament a través del comerç.

> "*Para mí el mercado de Santa Eulalia me parecía sorprendente, ha sido de siempre un mercado espectacular. Para mí eso era una cosa… eso no se veía en el pueblo. Esos cacharros de olivas, las latas de atún abiertas, todo tan bien puesto. El jamón en dulce, el embutido…, y lo cortaban en la máquina*" (C.C., Málaga)

[208] Es tracta del bròquil morat. En canvi el *brócoli*, aquell més suau, no és una varietat autòctona del delta (Jesús Pañella).

La compra de productes diaris, sobretot aquells específics, es feia, generalment, als *colmados*, que són els que "*quizá traían cosas más concretas, más especializadas, eran tiendas que tenían de todo*" (C.C., Málaga).

Una altra conseqüència, aquest cop fruit de les diferències culturals, es donà a l'hora de nombrar els productes en el moment de compra. El peix que a la costa gaditana els pescadors anomenen "*putitas en cueros*" o "*putitas pelás*", o el que a Màlaga anomenen "*bacalaílla*", a Catalunya les dones peixateres li deien "maira"; el mateix passava amb el *"sable"* que, arribades aquí, van aprendre que es deia "castanyola". Entre d'altre tipus de productes en destaquen els *alcauciles* (I.S. Cadis), nom per denominar les tradicionals carxofes.

> "*Cuando vienes de allí, te vienes con la misma idea y luego no es así. Había alimentos diferentes. Aunque mi madre hacía los potajes y todo igual que allí. Lo que más me sorprendió fue el pescado, porque mi padre era pescador, allí había todas las clases de pescado y aquí llegabas y no había*" (I. S., Cadis).

> "*Los guisantes, en mi tierra son los chícharos. Tú venías aquí, que sabías como se llamaban las cosas y le decías: "*ponme medio kg *de eso". Y tenías que decir "de eso" porque no sabías. Yo trabajé cocinando para una familia que eran de Jaén pero que habían nacido aquí y tenían que pedir que les tradujeran porque no me entendían. Yo por ejemplo decía: "*hacemos unas berenjenas con eso "arrebujao". *Y no entendían, claro, era 'remover'*"" (I.S., Cadis).

Tot i l'abundància dels mercats, hi havia certs productes que no es trobaven, però que es van anar introduint, que es trobaven a faltar perquè abans d'emigrar eren quotidians o perquè eren imprescindibles en l'elaboració de certs plats: certes classes de peix que amb anterioritat no tenien cabuda als aparadors però que després abundaven, com és el cas del pop, el seitó, el sorell i la mussola (el *cazón*) que arriben amb els andalusos, o el besuc, amb els castellans. Passava el mateix amb els embotits, la *manteca colorà* –que moltes vegades s'elaborava a casa comprant llard blanc i afegint-hi pebre vermell–, els productes gallecs en general, fruits com les *castañas pilongas*, i fins i tot amb el pa.

El pa seguirà sent l'aliment quotidià per excel·lència i experimentarà una certa millora amb la fi del racionament a mitjans dels anys 50, i paral·lelament a les dinàmiques de l'economia espanyola del moment. A mesura que comença a diversificar-se la dieta de la població, els forns noten una davallada en la venda de pa i seran més estimades les barres de mig i de quart, però aquest producte de primera necessitat no perdrà terreny al si de les famílies obreres nouvingudes, grans consumidores de pa. Molts homes i també algunes dones, van començar a treballar en les obres de construcció de les instal·lacions de la fàbrica de la SEAT a la Zona Franca i L'Espiga, que aleshores ja era un forn històric, els proveirà de barres de pa diàriament[209].

[209] Antoni Riera , actual propietari del forn *L'Espiga*.

No obstant això, els forns hauran de reinventar-se contínuament, i començaran a oferir altres productes elaborats amb blat, com la brioxeria, i a posar a la venda nous tipus de pa: l'andalús, el pa gallec o els *molletes*, que donaran resposta a la demanda per part de les famílies nouvingudes del sud o del nord de la península. En tot cas, el pa anirà perdent importància a la dieta i això serà gràcies a la possibilitat de gaudir d'una dieta variada. A diferència de quan parlàvem en apartats anteriors, del *pa i companatge*, ara el pa és l'acompanyant, i no al revés.

> "*… los molletes de Antequera. Un mollete en mi pueblo era así con una rayita en medio. Allí el pan era redondo y claro, aquí más barra. Y eso sí se notaba*" (C. C., Málaga).

Hermanos Murcianos
Chistorra colorá
Chistorra blanca
Morcillica murciana
Pelota murciana
Morcilla de Jaén
Morcilla malagueña
Sobrassada (picante y normal)
Bull blanc i negre

En aquesta dinàmica, comencen a proliferar a l'interior dels nous barris tota una sèrie de botigues especialitzades en productes regionals. N'és un exemple la *Xarcuteria Hnos. Murcianos*, al carrer Progrés, 74, fundada el 1964 per una família arribada de Múrcia. A diferència de la seva veïna –i durant els anys 60 contemporània– *La Confianza*, que elaborava exclusivament embotits catalans, aquesta família de seguida va decidir habilitar un obrador per elaborar embotits murcians.

Imatge 55: Diversitat de productes càrnics artesanals a *Hnos. Murcianos*. Font: Elaboració pròpia.

Amb el temps han incorporat productes propis d'altres regions i també d'origen català, que han après a elaborar ells mateixos i que han estat demandats per les famílies veïnes. La seva especialitat són les *morcillicas murcianes*, amb ceba, que no hi ha en tot el barri; i la *pelota murciana*, que porta pollastre, vedella, porc, xistorra, all, julivert i llimona, ingredients amb els quals es fa una massa i es preparen pilotes una mica més grans que les mandonguilles, arrebossant-les després en pa ratllat per fregir-les finalment[210].

Per satisfer la demanda dels clients i clientes han incorporat formatges i dolços, com *cordiales, mantecados, rollitos de naranja,* o el formatge de cabra *Alvino - D.O. Murcia.* Des de l'obrador, al final de la botiga, continua sortint l'aroma de cebes i alls picats, preparats per embotir junt amb la carn.

[210] Serapia Moreno, primera propietària de *Hnos Murcianos* i avui ajudant del seu fill.

No sempre l'oferta satisfeia tothom i per això l'aprovisionament no es circumscrivia exclusivament a l'Hospitalet. Es pot dir que, pràcticament tothom, es feia portar, o portava, del seu poble o lloc d'origen un assortiment de productes alimentaris que s'enyoraven, de vegades perquè hi faltava, d'altres perquè era més econòmic, i d'altres perquè se li atribueix una major qualitat, tal i com es veurà als següents testimonis:

> "*Ibas al pueblo y traías cosas de allí, que te pegabas un viaje de treinta y pico de horas. Nosotros vamos a Salamanca también, que mi marido es de allí, y nos traemos los chorizos, el pimentón… y todo de allí. Todavía venimos con productos cargados*" (C.C., Málaga).

> *"Mi cuñao me tenía, cuando iba, latas de anchoas, que las preparaba él en sal. Y la mojama, los 'volaores', que es otro pescado. Yo me traía cajas de atún y aún me traen el pipirrana de Almería y el aceite de Jaén"* (I. S., Cadis).

Encara que en alguns casos i molts d'aquests productes ja poden trobar-se a L'Hospitalet, la provisió alimentaria durant el viatge es continua practicant i moltes vegades acaba convertint-se en un *souvenir* gastronòmic per a amics i veïnes, una pràctica que derivarà en unes relacions veïnals i de barri reforçades per una reciprocitat alimentària.

Actualment es conserven certes pràctiques culinàries, plats i altres preparacions vinculades a moments del dia o dates concretes que es reprodueixen tal i com s'aprengueren abans d'emigrar o com les mares i àvies els han transmès. Entre elles no falta la *tosta* de pa amb oli per esmorzar; el *gazpacho* i el *salmorejo* –també anomenat *porra antequerana* a Màlaga– a l'estiu; plats "pobres" com els *cardillos* –a Andalusia coneguts com *tagarnina*– sofregits amb all i remenat d'ou (J. M., Badajoz); productes com els *berros* (créixens en català); les *migas* –amb la seva variant de farina, pròpia de l'orient andalús[211]–; el *potaje de castaña*, uns postres; les *gachas*[212], per la festa de Tots Sants a casa de les famílies andaluses, un dolç que ja pot ser uns postres o un berenar d'un dia qualsevol. De *gachas* se'n feien de dolces, recepta que reproduïm, i de salades.

Recepta de gachas
Farina de blat
Pell de llimona
Pa dur
Llet
Canyella en branca i en pols
Sucre
Anís matafaluga
Oli d'oliva
Es sofregeixen en oli els trossos de pa dur en una paella. Es retira i en el mateix oli es sofregeix un grapat d'anís matafaluga en gra, unes branques de canyella i un tros de pell de llimona. En una cassola, preferiblement de fang, es tira aquest sofregit i s'hi afegeix la llet, la farina i amb el foc fort es remena contínuament. Quan va espessint s'afegeix el pa fregit.

[211] Les de *migas* de pa es feien quan sobrava pa, quan passaven gana no hi sobrava pa i es feien de farina. Eren *migas* de sèmola i es feien tot l'any, el que variava era l'acompanyant segons l'època: sardines, pebrot vermell o pebrot sec, ceba i alls confitats, bacallà, xoriço, botifarra negra, o amb fruites: orellanes, cireres, raïm, meló... (M.J. A., Granada).
[212] La seva variant gaditana, anomenada *espoleá*, no inclou el pa fregit.

Les *gachas* salades variaven el contingut segons l'època, com passava amb les *migas*: podien portar bolets, un sofregit de pebrot, all i tomàquet; o costella, quan era el moment de la matança, peix, pebrots a la brasa, i fins i tot *pajarillos*, aquells ocelletes que caçaven perquè es menjaven la llavor acabada de sembrar. Alguns en deien *pichoticos* (M.J. A., Granada).

En el cas de Bellvitge, el ràpid creixement urbanístic va comportar greus problemes d'abastiment, doncs el servei d'alimentació no seguia el ritme d'arribada de població que, als anys 70 arribava ja als 10.000 habitants[213]. Havien de desplaçar-se als barris propers, com el Centre, o cedir als alts preus que posaven les noves i escasses botigues del barri, fins que es construí el primer mercat, el 1975. Els habitants van viure durant molts anys entre edificis i horts. De fet, la creació d'horts familiars o compartits amb veïns o amics va ser una de les alternatives de provisió alimentària i alhora de convivència social.

Alguns estaven situats al que avui és la Rambla Marina, dividint Bellvitge sud del Bellvitge nord. També hi havia horts a la Gran Via, on avui es troba el Centre Comercial *Gran Via 2*, el Tanatori i l'Hotel *Experia,* i a on recentment s'ha construït la Ciutat de la Justícia i els edificis de la Fira. Entre finals dels anys 80 i els anys 90 es donarà una desaparició progressiva i forçada dels camps de conreu, no sense posar en peu a pagesos i a una part de la ciutadania que tenia horts en zones que després serien edificades[214]. Però molts horts perviuran en algunes zones i han arribat fins a l'actualitat, quan el procés d'urbanització i reconstrucció d'infraestructura segueix vigent. Al bloc de l'Associació de Veïns de Bellvitge en trobem diferents publicacions sobre l'existència d'horts al costat de les vies del tren fins fa menys de cinc anys. Allà es collien enciams, cebes, pebrots, tomàquets de diferents tipus, faves, "*habichuelas*", julivert, menta, figues, pomes, nespres, llimones, prunes, raïm, melons, patates o carxofes[215].

> *"Plantabas cuarenta tomateras y ¡venga tomates!, o los tirabas o los regalabas. Llegaban las cebollas y tenías que darle a toda la familia. También se daban lechugas y escarolas prácticamente todo el año, es que la escarola es muy dura y aguanta más el frío y va creciendo. Y coles, berzas, patatas… Ajos también cogíamos para todo el año. Bueno, también plantamos fresas y espárragos. Teníamos higueras, que estaban por allí, pero los higos nacían solos"*[216].

Aquests horts, "habitats" i treballats sobretot per veïns i veïnes dels barris de Bellvitge, Santa Eulàlia i el Torrent Gornal, eren espais de convivència. Per a uns eren essencialment espais de provisió alimentària, per a altres només un espai de fuga, però per a tots es generaven moments de trobada per a compartir.

> *"Plantábamos de todo pero nosotros así cultivar por necesidad no, porque teníamos el huertecito por un capricho, como por salir al campo. Éramos tres amigos, y nuestra afición era levantarnos el sábado e ir a almorzar al huerto. Asábamos sardinas, y a veces nos*

[213] *Quaderns d'Estudi* del CEL'H, núm. 10, 1991: 17 i 23.
[214] Per seguir l'evolució d'aquests fets és interessant consultar els articles publicats a la Revista *L'Eina*.
[215] Ricardo, arribat de Ciudad Real, veí de Bellvitge i horticultor durant més de 25 anys.
[216] Indalecio, arribat de Soria a finals dels anys 60 i veí del barri de Santa Eulàlia.

juntábamos hasta diez, que entonces llevábamos un cordero entero, y si sobraba lo merendábamos. Salíamos de casa a las 9 de la mañana para comprar en el mercado y a veces llegábamos a casa a las 10 de la noche porque empalmábamos el almuerzo con la comida, y eso era beber y cantar y de todo. Al lado había un barecito, una casa antigua de un hombre, un padre, que tenía tres hijos, la mujer y la abuela, y vivían ahí. Le comprábamos el vino a granel y luego íbamos a tomar el café, los 'carajillos', y nos poníamos a cantar"[217].

Com es veu al testimoni anterior, a l'hort mateix s'han celebrat moltes sardinades, un menjar compartit que va ser tota una institució dels anys 70 i 80. La sardina grossa era la que es menjava en aquestes ocasions a la brasa, i no es netejava, sinó que es salava la nit anterior abundantment i es posava en una escorredora perquè regués l'aigua. Al dia següent, sense rentar-la, es posava al foc[218].

Però la rellevància dels horts no radica només en la producció d'aliments per a la subsistència o com a complement alimentari que permetia economitzar a casa; ni tan sols només en les relacions socials que s'hi establien. Tenen la seva rellevància en la construcció d'una història de la ciutat i en la formació d'una imatge gastronòmica. Són la continuïtat, en un moment social, cultural, econòmic i polític ben diferent, de la horticultura pagesa de dècades i segles anteriors en aquesta mateixa zona. Però també ho serà de l'origen majoritàriament rural de les famílies nouvingudes.

Aquesta imatge que surt arrel dels productes alimentaris no es pot desprendre de les necessitats econòmiques, socials i culturals de la població, de la realitat urbanística i agrària de la ciutat. La ciutat, que actualment projecta una imatge gastronòmica en el marc de la restauració, lligada al consum d'aliments i preparacions culinàries, no pot oblidar uns orígens dedicats a la producció d'aquests.

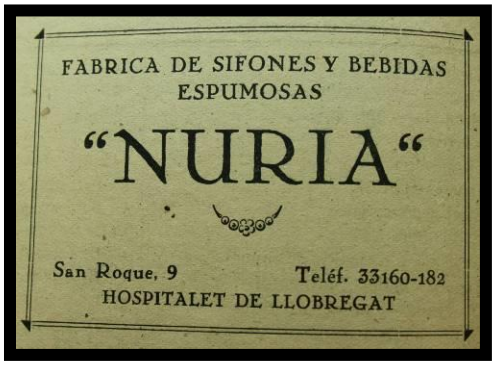
LA INDÚSTRIA DEL BEURE

La proximitat amb Barcelona ha donat, històricament, grans beneficis econòmics i culturals a L'Hospitalet. No ha estat tant l'ombra de la capital sinó, ben al contrari, ha begut d'aquesta construint una història pròpia a estudiar i valorar. El per què d'un desenvolupament industrial és un tema abordat, ara bé, no és el cas de l'especialització en la indústria del beure. L'Hospitalet ha estat seu d'una considerable producció d'aiguardent, gasoses, sodes, espumosos, refrescos, etc.

[217] Indalecio, arribat de Soria a finals dels ansys 60 i veí del barri de Santa Eulàlia

[218] Si es neteja el foc absorbiria tota l'aigua i el poc greix que li quedés, el que li dóna el gust, es perdria (Joana Tella, Mercat de Santa Eulàlia).

No és possible aquí aprofundir en el tema però sí presentar una mostra d'aquella indústria del beure que inicia amb aquelles primeres fassines del segle XIX i continua al segle XX amb petites fàbriques com la *Nuria* (foto 56), al Centre, i amb fàbriques principalment de gasoses i refrescos de novetat: la fàbrica de la *Pepsi*, a la Gran Via; la fàbrica *Danzón; La Provenzana,* més tard *Carbónicas Vivó*; el *Baco-vin*, el vi de taula, i la *Gaseosa Familiar*, als anys 60*;* i, finalment, de *Carbónicas Barcino*, ja als anys 80. En aquest estudi vindrà a col·lació en tant que aquests productes començaran a acompanyar els àpats quotidians i festius de la població, així com un desenvolupament de l'hostaleria a la ciutat.



Imatge 56: Anunci publicitari de la *Fábrica de sifones y bebidas espumoses "Nuria"*, situada al carrer Sant Roc, 9. Font: *Guía y listín comercial de la Ciudad de Hospitalet de Llobregat,* 1948, Barcelona [s.n. 194?], Arxiu Municipal de L'Hospitalet.

El cas de la fàbrica de *Danzón*, situada als seus inicis al carrer Barcelona, 94, és un dels que s'ha pogut obtenir més informació. Es tractava d'una fàbrica de begudes gasoses (*carbónicas*) i espumosos que oferia, entre els seus productes, refrescos amb extractes de sabors. Es té constància de la seva existència al menys des de 1944[219], però possiblement aparegués uns anys abans. La seva estètica i discurs publicitari presenten un producte de novetat i suposadament exitós, que requeria la barreja d'un extracte amb el refresc per obtenir el sabor que s'estava venent. L'empresa va participar de la *XIII Feria Oficial e Internacional de muestras de Barcelona* l'any 1945 tal i com mostra la següent fotografia.

Imatge 57: Cartell publicitari de participació a la *XIII Feria Oficial e Internacional de Muestras de Barcelona de 1945*. Font: Entrada "Danzón, una beguda hospitalenca", del 14 de desembre de 2011 al Bloc *L'Hospitalet de Llobregat.*

[219] Així ho explica en Luis Bagan quan cita un discret anunci a *La Vanguardia* del 7 de juny de 1944 que titulava: "*Danzón, pídalo en cafés y establecimientos de bebidas. Es agradable por su aroma y sabroso por su paladar. Danzón, refresco delicioso, animal*". Entrada del 14 de desembre de 2011 al Bloc *L'Hospitalet de Llobregat*.

En els documents 1 i 2 (Annex VIII), es veuen dues cartes publicitàries del president de *Danzon*, en les quals es promou la venda de *Gaseosa Montserrat modelo Danzón*, com un producte que marca diferència al presentar un nou gust a *fruto de limón natural*. El 1952 incorpora entre la seva varietat de productes un refresc *a base de extracto sin edulcorar* (Veure Document 2 - Annex VIII), en diferents especialitats i amb el següents preus: *menta a 650 pesetas litro, piña a 650 pesetas litro, gaseosa Montserrat a 200 pesetas litro*, distribuïts en caixes de 24 ampolles, el que es presenta com un avantatge econòmic pel client restaurador. El fet que sigui sense edulcorar pot respondre a una demanda de productes més saludables. En principi es tracta d'un combinat de fruites tropicals sense alcohol encara que existeix un altre anunci de 1946 en el qual es presenta aquest refresc com a "*fruta champanada*", un concepte pendent de resoldre per qui ho va provar.

Imatge 58: Ampolla de *Gaseosa Montserrat.* Font: Entrada "*L'embolic de les gasoses Montserrat"*, del 27 de gener de 2013 al Bloc *L'Hospitalet de Llobregat*.

La *Gaseosa Montserrat*, una marca registrada, amb la muntanya i el Santuari de Montserrat al *logo*, va ser un dels productes més recordats i populars d'aquella meitat de segle. El fet que en una de les cartes publicitàries del President de *Danzón* als anys 40, es presenti la *Gaseosa Montserrat modelo Danzón* com un dels productes de novetat, ens porta a preguntar-nos per la relació entre aquestes dues marques de begudes. En qualsevol cas, es tractava d'una beguda que, al menys durant uns anys, es va elaborar a L'Hospitalet i es podia trobar tant a botigues de comestibles com als bars.

Imatge 59: Nou model de l'ampolla de *Gaseosa Montserrat.* Font: Entrada "*L'embolic de les gasoses Montserrat*", de 27 de gener e 2013 al Bloc *L'Hospitalet de Llobregat*.

Entre 1956 i 1984 existí, a la Gran Via, la fàbrica de la *Pepsi-cola* –de la comercialitzadora *Bebidas Americanas SAE*– presentada com la més moderna del país. En el següent anunci publicitari veiem la seva localització al municipi de L'Hospitalet, i la promoció de la *Pepsi* com a beguda social, "*de la cordialidad*", motiu que es repetirà en tots els anuncis. Els nens que vivien a prop de la fàbrica, sobretot a Santa Eulàlia, eren aficionats a visitar-la gràcies a un carnet de socis que els permetia degustar la beguda gratuïtament i visualitzar uns anuncis publicitaris[220].

[220] Segons el testimoni de D. Garrido, *Bar Mingo,* Mercat de Santa Eulàlia.

De fet, en un anunci publicat al primer número de *La Voz del Llobregat* el 27 d'abril de 1973, es promociona la *Pepsi-cola* com una beguda *familiar*[221].

Imatge 60: Anunci publicitari de *Pepsi-Cola*. Font: Entrada "*La Mecaleux, 1987 (i una mica de la Pepsi*)", del 28 de març de 2011 al Bloc *L'Hospitalet de Llobregat.*

Per últim, neix el 1952 a Santa Eulàlia *La Provenzana*, fàbrica i distribuïdora de begudes, de la mà d'Eduard Vivó Raventós. Als orígens només es comercialitzaven gasoses i sifons, entre elles *Dungil,* però més tard amplià el mercat i començà a vendre *llet* –sobretot de la marca *Rania,* aleshores molt popular a L'Hospitalet–*, vins, licors, cervesa i vermuts*. L'any 1964 canviarà de nom per *Carbónicas Vivó, S.A.,* més coneguda com *CAVISA*, i es localitzarà a L'Hospitalet fins l'any 1973 quan es traslladà a Sant Joan Despí.

Imatge 61: Primer model d'etiqueta que utilitizà *La Provenzana*. Font: "Entrevista a Joan Vivó", a *Informatiu Eulàlia*, pp 15-16.

[221] Entrada "*La Pepsi*", del 12 de juliol de 2011 al Bloc *L'Hospitalet de Llobregat*.

9. Del menjar i del beure... moments i espais de sociabilitat

Quan viatgem portem les nostres referències gastronòmiques amb nosaltres, això ens permet identificar nous sabors, apreciar altres plats i comparar estils culinaris; però a la vegada referma la nostra identitat. Quan emigrem, la cuina ens permet aferrar-nos a les nostres arrels alhora que ens obrim a un món de novetats culinàries. L'abandó dels espais socials i culturals d'origen a on la pròpia cultura alimentària es manifestava deixa lloc a nous aprenentatges fruit d'uns mecanismes d'adaptació.

Podem plantejar en aquest apartat que és en aquestes dècades quan comença a construir-se una cultura de bars que arribarà als nostres dies. A l'esmentat estudi de Joan Camós en el qual parla sobre el nombre d'habitants en relació al nombre de bars a la ciutat, veiem que el creixement de població als anys 50 i 60 farà que hi hagi cada vegada més habitants per bar (453 l'any 1955 i 410 el 1960); en canvi, a partir d'aquell moment començarà a créixer de nou el nombre de bars: 328 habitants per bar el 1970 i 271 habitants per cada bar l'any 1980, és a dir, la mateixa xifra que l'any 1930 (Camós, 1987). Tenint en compte que quasi s'havia arribat als 295.000 habitants, estem parlant de més de 1.000 bars a la ciutat.

Aquests es popularitzen i augmenten en nombre degut a diverses dinàmiques i necessitats socials. D'una banda, com a resposta a la necessitat de dinar fóra de casa durant la jornada laboral, com s'ha comentat amb anterioritat. D'altra, degut a l'afluència d'homes que acudien després de la feina o els caps de setmana perpetuant costums del poble d'origen com era la partida de naips. Mentre, bevien un vi que no servia tant per a oblidar, com diu Ibáñez (1992), sinó més aviat com a producte amb gust *a la propia tierra*, com a eina de la memòria en espais on recordar el poble, compartir experiències sobre l'emigració i les lluites laborals, conviure en la nostàlgia i en la lluita diària per sobreviure mentre es beu un *Moriles*, un *Jerez* o un *Ribeiro*. Molts d'aquests bars es convertiran també, en el símbol de la creació d'associacions i penyes. Al 1992, segons Honorio Blasco, "*unas veinticinco entidades y colectivos tienen la sede social o su actividad en bares*"[222].

Per últim, poc a poc i gràcies a les millores en l'economia domèstica, l'assistència al bar es convertí en una pràctica cada cop més assequible. Entre les famílies treballadores que només descansaven el diumenge, el "vermut familiar" va esdevenir un moment de convivència institucionalitzat, una tradició setmanal.

Encara que molts d'aquests establiments van néixer com a bars de tapes, d'altres ho van fer simplement com a bars de begudes, però la majoria va acabar adaptant-se a les demandes incorporant algun menjar. Un exemple d'aquests últims és el ja esmentat Bar Deportivo, que es transformà en bar de tapes als anys 70-80, amb especialitats com les truites, les patates amb all i oli i els calamars a la romana, una mostra de la inevitable confluència entre la cuina catalana i una forma de menjar –la del *tapeo*– importada per les comunitats andalusa, extremenya i gallega a partir dels anys 50 i 60 principalment, conformant així una cuina i una oferta gastronòmica pròpiament hospitalenca.

[222] Blasco, 1992b.

DE LA CUINA CATALANA AL GUST PER LES TAPES

A través del següent recorregut per una llista limitada de bars i restaurants localitzats a L'Hospitalet, es pretén mostrar l'evolució i les transformacions en la oferta gastronòmica dels establiments de menjar i beure que han pogut donar forma i contingut a una cultura alimentària, que pot ajudar a seguir descrivint la història de la ciutat i les formes de viure-la.

Antics i renovats espais gastronòmics

Observant l'evolució del barri de Santa Eulàlia ens topem amb la històrica fonda *Antigua de Ramonet* i amb el nou Hostal de Santa Eulàlia, aparegut l'any 1958. En relació a la primera, s'ha comptat amb el testimoni de l'actual propietari, Ramon Blanch, qui continua amb el negoci familiar com a cinquena generació, i de la seva mare, Maria Teresa Badia, ara ja retirada. Ella ha estat la cuinera principal des de que, als tretze anys, va rebre classes de cuina a l'escola. A *Cal Ramonet* s'han servit –al llarg del segle XX– plats de tota mena, primer amb una oferta més monòtona que potser devien escriure en alguna pissarra o que devien explicar oralment a la clientela. L'escudella, el capipota[223] i l'estofat[224] corresponen a una cuina catalana bàsica que permetia esmorzar o dinar fora de casa a preus econòmics.

Cal Ramonet

Escudella barrejada
Escudella i carn d'olla
Estofat de toro
Capipota amb samfaina

Cal Ramonet

Escudella barrejada
Escudella i carn d'olla
Estofat de toro
Capipota amb samfaina
Fricandó de toro
Paella
Zarzuela de peix
Vedella amb bolets
Rap a la marinera
Postres:
Crema catalana
Flam
Pijama

Més tard, a partir dels anys 50 i ja com a bar i restaurant, servia dinars als treballadors de les fàbriques properes i del transport *Julià*, i a soldats del quartell localitzat al mateix barri. En aquelles dècades preparaven plats com els anteriors, que formen part la cuina tradicional

[223] Plat tradicional a Catalunya però elaborat en aquesta fonda només amb la cara de la vedella i un sofregit.
[224] La carn provenia del bou de lidia que sacrificaven a la Plaça de les Arenas, situada a la Plaça Espanya i avui convertida en un centre comercial. Era molt comú que molta gent s'apropés a *Cal Ramonet* a menjar aquesta carn dies després de l'espectacle.

catalana, als quals s'hi afegirien altres més rics en consonància amb les millores econòmiques de l'època, conformant un menú més variat amb novetats com el *pijama*[225].

Imatge 62: Interior de Cal Ramonet abans del seu trasllat. Font: Cedida per Ramon Blanch, actual propietari de Cal Ramonet.

A banda dels esmorzars i dinars, d'aquest període també s'han conservat llistats de preus dels articles oferts (Annex IX). Se'n conserva un datat el 1966 (Document 1) que, respecte dels anteriors, amplia la seva oferta conservant les grans categories de begudes. En destaca la diversitat de cerveses, ara ja sí especificant les distintes marques. En relació al menjar, la oferta de tapes ha crescut: "*patates fritas, gambes y atún, mejillones, champiñones, calamares a la romana, chipirones, gambas a la plancha, callos a la madrileña,* i fins i tot *ostras*". I s'ha incorporar una varietat d'entrepans: "*jamón serrano, salchichón, sobrasada, salchicha del país, lomo a la plancha, queso, salchichas Frankfurt*". Preparacions que avui dia encara trobem a qualsevol bar. Quatre anys més tard, el 1970 (Document 2), la oferta de menjar de *Tapas* segueix en augment, incorporant: "*navajas, alcachofas, quesitos, huevos, berberechos*". Són novetat en aquesta carta també, productes com el *yogourt*, el té, algunes marques de refrescos i les pastes: *"croisan, galletas, palmiers, bollos, ensaïmada, churro, magdalena, plum, cake, pastisets, dulcicao*". Aquesta varietat de productes respon a una demanda diversa i a uns canvis en el consum alimentari tant a l'hora d'esmorzar –ara ja amb pastes i entrepans–, com a l'hora de dinar, i per a diferents "tipus de butxaques".

Set anys més tard, el 1977 (Document 3) en trobem un altre llistat en el qual s'incorporen, com a tapes, els "*caracoles-sepia plancha*". D'entre els vins en destaca amb major presència el *Moriles* de diferents varietats, segurament molt demandat per una població recentment arribada al llarg de les darreres dues dècades.

Restaurant Cal Ramonet
FUNDAT L'ANY 1868
✓ MENÚ DIARI ECONÒMIC
✓ CUINA CATALANA DE MERCAT
✓ AMPLIS SALONS PER A BANQUETS, CONVENCIONS i MENJARS FAMILIARS
C/ SANTA EULÀLIA, 71 - 08902 L'HOSPITALET
TELS. 93 331 10 73 - 93 431 98 90

"FITXES" de Santa Eulàlia Pàg. 2

Imatge 63: Fitxa del Restaurant *Cal Ramonet*. Font: "El Hostal de la Bordeta", del 8 d'octubre de 2010 al Bloc de l'Arxiu Històric de Santa Eulàlia.

Per últim, només dos anys més tard, en trobem ja una carta de restaurant, amb *Entremeses, pasta y masas*; *Verdura y legumbres; Consomés, caldos, sopas, cremas y jugos* –incorporant plats de cuina francesa com la *Boullabaisse*, i tradicionals com

[225] El popular tall de gelat amb nata, préssecs i pinya en almívar.

l'*escudella barrejada–; Huevos y tortillas* –amb una *Tortilla catalana* que podria distingir-se per portar, potser, botifarra blanca–; *Arroces* –amb una *Paella Ramonet* especialitat de Maria Teresa Badia–*; Carnes y aves* –amb plats elaborats a base de menuts, com els *Riñones*, una oferta que no trobem avui a un restaurant; plats tradicionals com el *Fricandó*, que segurament fos de bou*,* o els *callos a la catalana*, però en canvi no apareix el *Capipota* tradicional en aquest establiment i que encara avui preparen–; *Pescados y mariscos* –entre els quals avui podem trobar estrany assenyalar els frescos, i és de destacar la *Zarzuela estilo Ramonet*, que els propietaris actuals remarcaren com un dels plats amb més tradició al restaurant–; *postres* – l'esmentat *pijama* i la *crema catalana–,* i *Bebidas*, amb una oferta menys variada.

Cal Ramonet es traslladà l'any 1978 del seu lloc original –al carrer Santa Eulàlia, núm. 1, xamfrà amb carrer Riera Blanca– al lloc actual, a la carretera de Santa Eulàlia número 71. Es pot dir amb certesa que és l'establiment gastronòmic més antic de L'Hospitalet. Avui és un bar d'aspecte antic al qual es pot trobar tot tipus de beure i plats tradicionals. Allà sempre s'han cuinat plats catalans, com indica la Imatge 63, i per a ells, "cuina de mercat" no és un concepte nou sinó una pràctica de sempre (R. Blanch, *Cal Ramonet*).

Molt a prop es trobava l'Hostal de Santa Eulàlia, que neix al 1958. Emiliano Villagrasa en parlarà a una obra inèdita sobre la realitat comercial i econòmica de L'Hospitalet en la qual s'assenyala una manca d'espais gastronòmics, de salons i restaurants on celebrar grans àpats de les empreses, en auge en aquells anys 50. L'Hostal de Santa Eulàlia aprofita aquesta conjuntura estatal així com l'embranzida que experimentava el barri i la ciutat amb la construcció de l'antic camp de futbol de l'Hospitalet, a Sant Josep, i uns començos del turisme, doncs en aquell mateix edifici es localitzava el terminal del recorregut que feien els autocars *Julià*[226]. A l'hostal es van començar a celebrar tots els dinars i sopars de celebració, als quals hi acudien personalitats oficials, artistes, turistes, etc. En paraules de Villagrasa,

> "*desde entonces, todos los actos oficiales de la ciudad, en su colofón gastronómico, han tenido por marco los amplios salones del Hostal Santa Eulalia (…) se ha convertido en el punto de reunión de todo estamento oficial u oficioso de Hospitalet, en cuanto se trata de organizar un banquete o un refresco"*[227].

Imatge 64: Hostal de Santa Eulàlia, anys 60. Font: Villagrasa, E. (196?), *Una Ciudad en marcha: Hospitalet de Llobregat,* Ed. Privada.

Aquest restaurant també era apte per a celebracions familiars perquè comptava amb un menjador per a 80 comensals i dos salons més, de 100 i 300 persones d'aforament. És de les poques referències històriques trobades –en el marc d'aquesta investigació– referides a una activitat gastronòmica exercida per un establiment des

[226] Hemeroteca de *La Vanguardia*, 27 de juliol de 1958.
[227] Villagrasa, 196?: 210.

del sentit de la cuina lligada a espais i moments d'oci, tal i com ho concebem avui dia. Ho demostren opinions propagandístiques de l'aleshores propietari, José Elías Serra, al llarg d'una entrevista arrel de l'obertura de l'Hostal:

"Aquí conocemos toda clase de cocinas e incluso las mejoramos y aunque nosotros hagamos un plato que parezca de cocina francesa, el gusto que conseguimos es único"[228].

HOSTAL DE SANTA EULÀLIA

COCINA TRADICIONAL:
Escudella
Pies de cerdo
Bacalao a la catalana

COCINA INTERNACIONAL:
Sopa de Queso
Pollo *grillé* a la americana

Servicio de *Bar Americano*

En aquesta entrevista periodística i propagandística s'hi aprofita per donar llum a una cuina regional espanyola i a un dels seus productes estrella: l'oli d'oliva. També s'ha pogut accedir als serveis que oferien: una carta de cuina tradicional i internacional, i servei de *Bar Americano*[229].

Sortint del barri de Santa Eulàlia en trobem un dels establiments més mítics a la ciutat, de nova aparició: el *Bar Tirsa*, més tard *Cocteleria*, situat al carrer Rafael Campalans. Els seus orígens es remunten l'any 1952 al *Colmado Montserrat*. La família Tirvió, arribada els anys 40 a Barcelona des de Lleida, venia "articles que en aquells moments no es trobaven en altres botigues del voltant, com: pots de pinya, mel a granel, pinya natural, oli envasat i d'altres", com bombons. El negoci no va funcionar gaire i l'any 1960 es reinventen per donar-li una empenta. A un costat del local habiliten un espai per a oferir servei de bar, però aquesta combinació només durà dos anys, i el 1962 decideixen tancar el *colmado* i dedicar-s'hi exclusivament al bar. En aquella època, la proximitat de la fàbrica de vidres *Rovira* va provocar que molts treballadors anessin a esmorzar a l'ara ja anomenat *Bar Tirsa*, una dinàmica més que habitual a la ciutat. El mateix ocorria amb aquells que es dirigien al metro de Santa Eulàlia o que pujaven a l'autobús que s'aturava just davant la porta del bar. Aleshores es preparaven cafès, entrepans i tapes al migdia. Aquelles primeres tapes dels anys 60 eren normalment fredes, i consistien en "*banderilles* amb olives farcides, anxoves, *berberetxos*", i altres productes en conserva; que s'acompanyaven amb vi, vermut i *quintos* de cervesa o mitjanes (M. Tirvió, *Cocteleria Tirsa*).

Aquest bar, situat al límit entre dos dels barris més antics de la ciutat, Santa Eulàlia i La Torrassa, viurà l'arribada de nova població als anys 60 i 70:

"Jo recordo que una cosa que es venia molt era el vi de Moriles i el de Jerez. Era una cosa que havíem de tindre perquè es demanava. Tot i que aquí una cosa que es va implantar molt era la "barreja", un producte típicament català dels traginers, i també el

[228] Íbidem, 208.
[229] Anuncis de la carta del Restaurant i els seus preus, aleshores 50 pessetes un dinar i 120 un banquet. Hemeroteca de *La Vanguardia,* entrada del 17 de març de 2012 al Bloc *L'Hospitalet de Llobregat*.

"carajillo"[230]*, és a dir el cafè amb aiguardent. I la* "barrecha" *era la barreja de vi moscatell amb aiguardent. Que entenem per aiguardent la* cassalla*. Que posteriorment, hi ha qui el volia amb cassalla, que és l'anís sec, hi ha qui el volia amb cognac, però tradicionalment era vi moscatell amb aiguardent* (M. Tirvió, *Tirsa*).

Als anys 70 el fill de la família, Manuel Tirvió, comença a introduir els còctels que preparava pels clients més joves del seu pare. Va formalitzar aquesta activitat l'any 1980, i el Tirsa passà de *bar* a *còctel-bar*, però aleshores encara se servien al migdia quintos, tapes, vermuts i cafès, amb una primera introducció dels *còctels aperitius* i, a les nits, les copes. El 1984 el seu pare deixa definitivament el local en les seves mans, decideix tancar al migdia i obrir només a les tardes-nits. D'aquesta manera ha funcionat fins el 31 de desembre de 2014.

La cocteleria ha estat un sector destacat al món de la hostaleria a la ciutat i encara que potser no és tant conegut des de la perspectiva de la gastronomia, el seu desenvolupament ha estat important econòmicament parlant dins el sector de la restauració. En Manuel Tirvió va ser el seu promotor impartint cursos per a aficionats a principis dels anys 80 a l'Aula de Cultura de Collblanc-Torrassa[231] –el primer en realitzar-se a tot l'Estat–, dirigint altres cursets de cocteleria per cambrers de diferents locals nocturns de la ciutat que volien oferir un servei de *barman*, i convertint-se en l'introductor de la cocteleria a l'Escola d'Hostaleria de L'Hospitalet el 1985.

Parlem d'un moment històric de gran mobilització cultural, d'inquietuds manifestades que fugien d'un període de foscor generalitzada. La gent sortia al carrer i als bars amb ganes de tastar nous productes. Així es van popularitzar els còctels com a copes social, els clàssics, com el *Alexander* o el *Daikiri*, encara que als inicis el Tirsa no tenia una carta de còctels definida sinó que funcionava segons els gust del moment del client:

*"Li dèiem al client: "*què li ve de gust?*". I deia: "*tinc set, o no, vull algo àcid, dolç, amb gust això o gust a allò"*. No hi havia escoles d'hostaleria, això era autodidacta. Dèiem: "*en lloc de fer-te un vermut et faré un Manhattan, que porta vermut i porta *whisky"* (M. Tirvió, *Tirsa*).

De fet, el món del *còctel* no ha anat mai deslligat dels processos històrics que l'envolten. La seva transformació ha estat l'adaptació i el resultat dels moviments polítics i econòmics del segle XX[232]. La *International Barman Association* defineix cada còctel i a partir d'aquí cada *barman* pot fer la seva adaptació. En Manuel n'ha "creat"

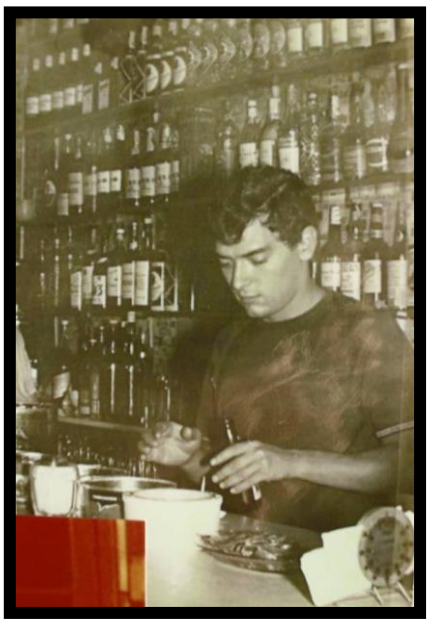
[230] *La versió més fidedigna, més real, és que ve d'una expressió catalana que diu: "corre que guillo". Diuen que al barri del Born, al carrer Carders i per allà hi havia unes postes de cavall, les zones d'avituallament dels cavalls on l'animal menjava i bevia, és clar, venien del Prat per anar al Born, a descarregar la mercaderia. I allà n'hi havia tavernes, mentre l'animal menjava alfals i agua, el traginer es prenia un carajillo, "corre que guillo", que era prendre's un tassó de cafè amb una mica d'aiguardent, que era la manera de 'calentar' el cos. Imagina't, 5 de la matinada o l'hora que fos. Deien: "va, corre que guillo". Marxar ràpid. Això segons diuen els historiadors, que és el vocable més fidedigne.*

[231] En aquells moments el coordinador era Honorio Blasco.

[232] En Manuel Tirvió i Sales ha editat, recentment, un llibre sobre la història de la cocteleria i l'origen d'alguns *còctels* des del seu punt de vista. Es titula: *Culto a la civilización. El siglo XX a través del cocktail* (2014).

alguns com el *gintònic british style*, una interpretació particular de l'origen del *gintònic*; o el *còctel Mary*.

Molt a prop del *Tirsa* sobrevivia al pas del temps la *Bodega Cal Siscu*, al carrer Dr. Martí Julià des de 1939 i de la mà de Francisco Roses. Es tractava d'un celler on es venia vi, vermut i aiguardent per emportar però també tenia espai amb taules per jugar als tradicionals jocs de taula, mentre es prenia alguna beguda i s'acompanyava amb unes olives o alguns productes en conserva.



Imatge 65: Antoni, l'anterior propietari de *Cal Siscu*, preparant seitons darrere la barra. Font: Fotografia conservada a *Cal Siscu*, cedida per l'actual propietari, Tino Cabo.

El 1968 el succeirà el seu fill, Antonio Roses juntament amb la seva esposa, Dolors. La parella va canviar la oferta del bar però no l'aspecte. Paral·lelament a les transformacions de la societat i als nous hàbits de consum fora de casa, comencen a preparar tapes i a introduir els plats de marisc fresc. L'especialitat serà el llamàntol en salsa, que encara avui segueix atraient a molts visitants.

A *Cal Siscu* es conserven alguns documents que parlen de la història del local i de la seva trajectòria. Una carta de preus de 1991 (veure Annex X) presentava un format de restaurant, ja molt allunyada d'aquell celler que començà a finals dels anys 30. Si es compara amb l'actualitat, era una carta encara sense renovar, amb una oferta diversa i no especialitzada. Encara s'oferien pastes per esmorzar o berenar, entrepans i, en tot cas, una especialització en begudes molt semblant a la que podíem trobar a *Cal Ramonet*: *vins generosos, ginebres i vodka, roms, whisky, combinats, cremes i licors, conyacs, cafè, infusions i xocolata i refrescos.* De la mateixa manera, la varietat de tapes, que incloïa algunes especialitats actuals, com les cloïsses i les navalles, manté tapes tradicionals com els *boquerons*, les anxoves, els calamars a la romana i l'ensalada russa.

Imatges 66 i 67: Estants amb ampolles de licors entre les quals algunes poden superar els 70 anys. Actual *Cal Siscu*. Font: Fotografia pròpia.

El tret característic que acaba tancant l'evolució d'aquest bar-bodega –que continua servint el vermut directament del barril– és la oferta de plats de qualitat,

frescos i elaborats–alguns catalogats de luxe, com són les ostres o el caviar iraní, en forma de tapes per a compartir. Potser aquests productes no ajuden a definir L'Hospitalet per exemplificar un cas aïllat, però sí contribueixen a esbossar la fisonomia d'aquesta ciutat amb la transformació de plats de cullera i casolans en forma de tapes i racions.

El nou propietari, Tino Cobo segueix alimentant aquesta tasca i la seva imatge des de 2011 mantenint plats tradicionals d'aquest bar –com el llamàntol en salsa–, d'altres casolans més popularitzats i assequibles a la butxaca –com les croquetes, calamars a la romana o la cua de bou– i d'altres inusuals, com les espardenyes amb cigrons.

Bodega Cal Siscu

Cloïsses
Navalles
Ostres
Percebes
Popets
Mandonguilles
Cua de bou
Croquetes casolanes
Espardenyes amb cigrons
Xipirons amb bolets
Bunyols de rap
Especialitat:
Llamàntol en salsa

Molt a prop de *Cal Siscu*, ha tancant recentment les portes el *Bar Ramon*, carrer Dr. Martí Julià, 93 des de l'any 1926. Des del mateix any es troba, a la carretera de Collblanc, el *Bar Collado*, que ja no regenta la família Collado. Aquest, juntament amb l'Hostal i la Casa Bou, eren establiments essencials per a viatgers i comerciants a principis de segle. De restaurants emblemàtics al barri de Collblanc en trobarem uns quants que han arribat fins als nostres dies o que han desaparegut recentment. És el cas de *Casa Bou*, situat a la carretera de Collblanc, 17, celler des de 1925, taverna i cafeteria des dels anys 30, conegut bar de tapes a partir dels 60 i restaurant a partir de l'any 1989. Les especialitats eren els calamars a la romana i els *callos*. Després es va transformar en restaurant i van començar a servir plats totalment normalitzats de carn, peix i paelles. Avui dia, es manté el celler gràcies a la quarta generació de la família. La memòria dels veïns i veïnes ens porta a esmentar també el *Bar La Mina*, que tenia com a especialitat els calamars a la romana i un altre bar situat al passatge Costa, del qual no es recorda el nom, i a on la gent hi acudia a menjar sardines.

Els bars del mercat

Els bars del mercat han estat punts gastronòmics essencials, tal i com s'ha explicat en apartats anteriors. La diversitat de persones que diàriament recorren el mercat treballant o proveint-se d'aliments i la seva convivència acabaran donant forma a les cartes, tapes i menús dels bars localitzats a l'interior i als voltants dels mercats. Això combinarà amb una oferta que podria ben bé representar la versió antiga del menjar ràpid, en aquest cas no per la qualitat dels aliments sinó degut als imperatius dels horaris.

A Collblanc s'ha identificat una oferta variada. Al bar de Nemesio Arce, qui arribà de León, l'especialitat és l'entrepà de bacallà fregit amb allioli i pebrot verd. També prepara tot tipus de truites que aprengué treballant amb els anteriors propietaris: truites de carbassa, de carxofa, de bacallà... el què trobem repetidament a les referències de la cuina catalana i hospitalenca des de ben començat el segle XX. El seu afegit personal és la *morcilla,* en record de León.

A l'altre costat del Mercat, el bar d'en Miguel, que vingué de Sòria, intenta respondre a les demandes diàries però sobretot ofereix productes de *la seva terra*, com el *picadillo* o els *torreznos*, que es fa portar d'allà. L'especialitat són els *callos*, un plat que no és tant habitual trobar al mercat donat que requereix de molt més temps d'elaboració. D'altres preparacions són les truites i el fetge amb ceba a la planxa. Finament, i com a la majoria de bars del mercat, les begudes per entrar en calor i restaurar energies segueixen tenint continuïtat: el *caliente,* la *barrecha* i el *trifàsic*.

Per preparar un "caliente"

Una cullerada de sucre
Una rodanxa de llimona
Un rajolí de cognac
Uns grans de cafè
Es posa en un got el sucre, la rodanxa de llimona, el cognac i es crema, mentre, s'afegeixen uns grans de cafè.

En el cas del Mercat de Santa Eulàlia, i al ja esmentat *Bar Mingo* (parada 17), s'elaboraven els dissabtes –dia de mercat– d'aquells anys 60-70 entre dues-centes i tres-centes croquetes de pollastre que es menjaven acompanyades de cervesa, vi o vermut, que es comprava a granel al celler. Més tard, cap els anys 70 comencen a ser habituals les begudes tipus xarop que es preparaven amb grosella, menta, sifó, xarop de cola, etc... I els aperitius de *bitter* amb *cynar* –a base d'extracte de carxofa i soda–, o els *botellins de Martini*, que començaven a popularitzar-se. En Domingo es proveïa de gasoses i sifons a la casa *Vibó* (veure pàg. 94). Aquests aperitius anaven acompanyats de *banderilles* amb la tradicional salsa dels *berberetxos* que ells mateixos elaboraven; o amb l'especialitat d'aleshores: l'entrepà d'arengada amb tomàquet. Les darreres dècades en Domingo ha inclòs diferents tipus d'entrepans, entre els quals l'especialitat és el de carn *a l'americana*, que porta coll de porc fregit, ou ferrat i anxoves.

Molt a prop, no a l'interior del Mercat però situat a una de les seves entrades, encara existeix el *Bar Juventut*. La seva trajectòria comença l'any 1962 amb la família Viladrich arribada de Lleida en un moment de pocs bars, i quan només l'acompanyaven l'històric *Bar Serra* i *La Bodegueta*. A diferència d'altres locals, aquest ha destinat els seus esforços a alimentar els treballadores i treballadores del mercat, de manera que des de ben als inicis han preparat esmorzars i dinars per a comerciants i escombriaires, que consistien en paella –producte estrella a l'època–, macarrons, escudella barrejada o escalivada. Poc a poc, comencen a preparar tapes, encara que no racions sinó tastets: calamars, cargols a la llauna, xampinyons, *callos picantes*, entre altres. Trobem doncs, una cuina catalana que va incorporant tapes aleshores ja popularitzades.

Bar Juventut
Calamars a la romana
Musclos a la Marinera
Empanadillas
Croquetes de bacallà i patata.
Botifarró amb ceba.
Bacallà amb tomàquet i a la llauna
Faves a la catalana.
Callos de be.
Patates braves amb salsa *Juventut*.

Recepta de Romesco Juventut
Pell de tomàquet (dels que es fan servir per rallar i untar el pa)
All, julivert, pebre i pebre vermell dolç.
Oli, vinagre i sal
Els tomàquets es fiquen en un pot amb sal, pebre, all i julivert, oli, vinagre i pebre vermell dolç. Es deixa masserar uns dies i després es tamisa.

Com es pot observar a la pissarra, la oferta s'amplià considerablement. Aquestes serien les especialitats uns anys més tard, aquells plats pels quals el *Bar Juventut* era conegut i freqüentat: els calamars a la romana es compraven frescos i els trinxaven ells mateixos; la salsa "marinera" estava elaborada a base de romesco; les *empanadillas* eren casolanes i elaborades amb un farcit a base de tonyina, ou, tomàquet, pebrot verd i vermell; el bacallà venia acompanyat de patates fredes i calentes ornades amb un *picadillo*; i les patates braves destacaven per la seva salsa especial d'autor (o autora).

Recepta de salsa brava Juventut:
Tomàquet
Mahonesa
Mostassa
Oli, sal i bitxo
Es cuina tot a la paella i es deixa que faci una estona xup-xup i després es tamisa.

El cap de setmana era també un lloc de visita, molta gent arribava per prendre el vermut o un aperitiu. Tenien terrassa i preparaven cloïsses, *berberechos*, bombes,

croquetes, paella... i de begudes aleshores els més demanats, el *sol y sombra*, la *barrecha* i el *caliente*…

Nous espais gastronòmics

Els antics barris evolucionaren amb les dinàmiques demogràfiques, econòmiques i socials a partir dels anys 60 i donaran pas a nous establiments. A continuació es presenta una mostra de bars i restaurants apareguts al llarg d'aquesta dècada i a diferents barris, així com la seva trajectòria. De nou serà un recorregut per un Hospitalet que preserva una cuina catalana alhora que prepara un mostrari de tapes enteses com a racions, són col·lectives, és a dir, l'essència és compartir-les, menjar del mateix plat.

Començant pels afores de la ciutat, trobaríem el Restaurant *La Marina*, una representació de la cuina catalana en un històric espai agrari com és la Marina i en una de les escasses masies supervivents, *Cal Capellà*, localitzada a l'altra banda de la Gran Via en la continuació de la Feixa Llarga. La seva història a l'interior de la hostaleria es remunta a una relació entre els pagesos de la masia i els treballadors industrials de la zona, que s'hi apropaven a demanar alguna fruita –els tradicionals melons de L'Hospitalet– o algun plat de brou. Funciona como a restaurant des de finals dels anys 60 i encara avui ofereix una ambientació de casa pairal on habiten gallines i pollastres de pota blava. Un dels seus plats tradicionals són els cigrons fregits amb cansalada.

A la perifèria del Centre existeix el *Bar Tabique* –al carrer Provença xamfrà amb el carrer Francesc Moragas–, que obrí l'any 1960 a on hi havia un magatzem de palla. Vicente Navarro, aleshores propietari, va decidir canviar de negoci i dedicar-se al servei d'una humil l'hostaleria. Els propietaris –ja retirats i donant pas al seu fill– recorden com, durant la seva construcció, els *paletes* els demanaven vi, sifons i gasoses, llet fresca, cafè i *carajillos*, cervesa, vermut... productes als quals s'hi van afegir àpats i *tentempiés*. Els primers anys la feina era escassa però sempre han intentat adaptar-se a la demanda dels clients.

Al bar no hi havia cuina però com que la casa es trobava al pis de dalt, allà preparaven escudella, truites i altres menges més senzilles. Així van ser els començaments, els dos primers anys, però el 1962 decideixen construir una cuina tot veient la projecció gastronòmica que podien donar al negoci, i en un moment en que només s'hi comptaven tres bars més a la zona: el *Mirador*, el bar *Nin* i l'Ateneu.

Es tracta d'un bar que ha rebut, majoritàriament, treballadors de les fàbriques i altres llocs de feina dels voltants que necessitaven un lloc a on dinar i prendre el *carajillo*. Recorden especialment els treballadors de la CAMPSA, situada molt a prop, i els treballadors de la televisió a finals dels anys 60, quan cada dia podien arribar a dinar o sopar fins a quaranta persones alhora. Aleshores es tractava d'una cuina casolana, en la que no podia faltar l'escudella i carn d'olla i verdures, però a més, afegeixen:

> "*Un dia fèiem patates arrebossades, un altre dia mongetes, un dia llenties, un macarrons, els dijous arròs... el diumenge també arròs.*"[233]

[233] A. Navarro, filla del primer propietari.

No oferien un menú, sinó una carta amb diferents primers i segons plats a escollir; i esmorzars de forquilla. Més tard, entrats els anys 70 començaren a preparar plats per encàrrec i per festes assenyalades, com els dies de Nadal: preparaven canalons, pollastres i *pava* rostida i farcida. Amb el temps, també van acabar incorporant les tapes, que anaven des de *berberetxos* o *anxoves*, a racions de calamars a la romana.

Actualment, ja en mans del fill i tercera generació, no es serveixen tapes, però sí una carta de plats per esmorzar o dinar. D'entre els plats tradicionals destaquen les mandonguilles, la paella, la fideuà o els cigrons amb cansalada, però les especialitats, per les quals s'apropa gran part de la clientela, són els *callos* i el capipota, que es preparen cada dijous de manera alterna. Encara que també han incorporat plats tradicionals de la població nouvinguda al llarg del segle XX com el *gazpacho*[234].

A l'altra banda de la ciutat, als dos barris de formació durant la primera gran onada migratòria –Collblanc-La Torrassa i Santa Eulàlia– també existeixen establiments d'una relativa recent aparició.

Al carrer Holanda es troba *La Perla*, un bar que fins els anys 80 era de "*vaso de vino, cafè y carajillo*", i de partides de naips amb una escassa consumició. El 1989 es posa al capdavant en Manuel, d'origen extremeny i autodidacta a la cuina. Encara que no té una trajectòria com els establiments fins ara presentats, es tracta d'un cas representatiu de cuina renovada a la ciutat. De ser un bar de begudes passa a convertir-se en un bar de tapes particulars. A la oferta –que no carta, perquè no n'hi ha– ocupen un lloc important els mariscs. La iniciativa sorgí arrel de l'existència d'un viver de marisc als anys 80 al carrer Santiago Apòstol. Preguntant receptes, indagant en com cuinar això i com presentar allò, amanit amb una mica d'imaginació, es presenten plats d'orígens diferents: gallecs, andalusos, extremenys... l'especialitat és el *pulpo gallego*, presentat amb patates fregides i *pimientos de Padrón*. És el que succeeix quan es dóna un fenomen com el dels "matrimonis mixtes" –amb diferents llocs de procedència–, que sorgeix una cuina mixta i basada en l'intercanvi de sabers culinaris:

> "*Mi mujer es gallega y la comida gallega se vende en todos sitios. La especialidad aquí es el pulpo gallego, en Galicia es típico hacerlo con cachelos pero yo le pongo patatas alrededor y le pongo una salsa a base de allioli y un poco de pimentón picante a las patatas*" (Manuel, *La Perla*).

Pel que respecta a la cuina andalusa i extremenya prepara *cochinillo con pan tostado* i una altra especialitat: "*boquerones en adobo".* D'altres preparacions que oferia als inicis:

> *"la cabeza de cordero al horno, que le ponía cebolla, patata, hacía ajo y perejil triturado y se lo ponía por encima. Hacía caracoles, pies de cerdo, callos, cangrejo de río, bastante picante…*" (Manuel, *La Perla*).

[234] La informació relativa al *Bar Tabique* correspon a l'article de Puig, 2007, al *Viu* L'Hospitalet, núm. 27, però sobretot a l'entrevista personal realitzada als propietaris, Adelina Navarro i Manel Fontana.

En l'actualitat també es poden trobar en aquest bar plats de "*lacón, almejas marineras, mejillones, berberechos, navajas, gambas a la plancha, todo lo que me pida el cliente... Gamba, rape, merluza, bandeja de carnes, con oreja de cerdo, morcilla, chorizo gallego, botelo…, y de marisco, con percebes y bocas, y bandejas de fritura*". Es podria parlar, doncs, d'una cuina "barrejada", d'una oferta adaptada a la diversitat que la pròpia clientela porta quan entra al bar.

El menjar gallec té una considerable presència als establiments públics de L'Hospitalet. *Casa Galega* s'ha pres en aquest cas com a representació, no tant per la seva antiguitat sinó pel seu vincle amb el col·lectiu de gallecs i gallegues a la ciutat, donat que es troba localitzat a la seu de l'associació cultural gallega *Fontrobada*, a Santa Eulàlia. En aquest restaurant oferien, al menys fins a desembre de 2014 i sota el càrrec d'Efrén, un menú consistent en plats tradicionals gallecs, com el *caldo gallego* que no podia faltar cap dia, però també plats comuns als menús dels bars corrents: *ensaladilla rusa*, amanida de pasta a l'estiu, arròs...

Són les postres –com la Tarta de Santiago–, els vins –no faltaven el *Ribeiro* i l'*Albariño*– i la carta de tapes les preparacions que portaven als comensals a sentir-se com a Galícia. Podríem dir que les tapes de *pulpo*, *pimientos de Padrón* i *lacón* han aconseguit traspassar la frontera dels bars i restaurants gallecs i són imprescindibles a la carta de qualsevol bar de tapes de L'Hospitalet. El pop és un plat obligat, "*si no hay es como un descrédito"* (Efrén, *Casa Galega*); el plat de *pimientos* seria el segon més sol·licitat i en tercer lloc es situaria el *lacón.*

Casa Galega

Pulpo
Lacón
Oreja
Pimientos de padrón
Zorza
Caldo gallego
Bravas

El que caracteritzarà particularment aquest restaurant és que pràcticament tot el gènere es comprava –i potser encara es porta– des de Galícia. Des de la carn, passant pels vins i el marisc, al *unto*[235] i, fins i tot, les patates[236] i el pa. Es tracta d'un pa rodó i gran de sègol que sortia de Galícia a les 11 de la nit i al dia següent ben d'hora ja hi era a L'Hospitalet. Amb anterioritat s'ha fet referència a com els forns de la ciutat es van haver d'adaptar i incorporar productes que les famílies provinents d'altres regions de l'Estat demandaven. Avui dia es continua elaborant pa gallec als forns –la característica principal del qual és que es fa directament sobre la pedra al forn– però també en vindrà d'allà. De fet, els productes gallecs es trobaran, principalment, en botigues especialitzades que són, possiblement, les més esteses a la ciutat de productes típics d'altres regions de l'Estat. El gènere és molt especialitzat i els clients –tant particulars com restaurants i bars– així ho requereixen: el *cocido gallego* no ho serà sense la *cachola* o sense el *butelo*, sense *lacón* o sense els *grelos*.

L'empanada gallega, en canvi, és un producte que s'elaborava al restaurant, amb carn –la més demandada– o amb tonyina, però que acceptava altres productes com xoriço, bacallà i fins i tot *zamburiñas*:

[235] El greix del porc salat.
[236] Encara que les patates braves són la tapa per excel·lència a qualsevol bar de L'Hospitalet i Barcelona, a la *Casa Galega* es diferenciaven perquè les patates procedien d'Ourense.

"*La zamburiña es más pequeña que la vieira. Se saca de la concha, se cocina con un poquito de pimiento, cebollita y tomate, y se hace el relleno*" (Efrén, *Casa Galega*).

Els barris de nova construcció a la segona gran onada migratòria seran l'avantguarda del "menjar de tapes". El carrer Luarca és un petit carrer per a vianants del barri de Pubilla Casas conegut per la quantitat de bars de tapes que es congreguen en un espai molt limitat. El primer bar en obrir va ser el *Bar Templa* i darrere seu el *Bar El Pañolito*. Al mateix local on hi havia aquest segon bar, avui es troba el *Bar Tente*, que regenta Isabel i la seva família. En aquest carrer és molt comú trobar les braves amb una salsa típica i original, que expliquen, es creà a l'antic bar *El Pañolito*. No a tots als bars de L'Hospitalet trobem aquesta salsa de color ataronjada amb un gust tant particular i ja tota una institució culinària per als clients.

Durant els anys 80 era comú anar a aquest bar a menjar *pajaritos*, ara prohibits caçar i menjar en establiments públics. Es tracta de petits ocellets, entre ells el més conegut el *zorzal*, que alguns aficionats es dedicaven a caçar, sobretot el cap de setmana, per després reunir-se al bar per menjar-se'ls fregits.

D'altres especialitats que continuen vigents a la carta d'aquest bar són: *pescaíto en adobo*, tot tipus de peix fregit –tant típic a la gastronomia andalusa–: *choco, calamares a la andaluza, chipirón, sepia, pulpito*… i la carn de porc en salsa. Per pair aquestes menges la clientela habitual demana *Piñato,* un licor procedent de Cadis que conté *whisky*, pinya i préssec.

Recepta de "pescaíto en adobo"
Seitons
Aliño: farigola, llorer, vinagre, all i oli.
Es posen els seitons en una safata i es cobreixen amb la barreja de l'aliño. Es deixen reposar, com més hores millor, però és suficient amb una hora. Es pot afegir aigua per a que no agafi un gust molt fort.

Al costat, un dels bars més coneguts de la ciutat: el *Bar Córdova*. Té els seus orígens en els anys 60 i en el conegut com a *bar de los chorizos*, que regentaven familiars dels actuals propietaris. No serà fins l'any 1977 que entrarà l'actual família, el pare de dos germans que avui se'n fan càrrec juntament amb qui és el cuiner des de 1986, en Manolo, que tothom coneix pel sobrenom "Sevilla".

El *Córdova* ha ofert sempre tapes procedents de tota Andalusia, sense especialització regional i amb una ampla carta, com la que es veu a la següent imatge. A aquestes preparacions s'han afegit innovacions, com el *crispin*[237], i es mantenen les de temporada, com els més que sol·licitats *caracolillos* de l'estiu, que arriben a preparar fins a 50 kg al dia. El secret està en la seva particular forma de presentar aquells cargols submergits en un caldo gustós a base d'espècies diverses: farigola,

[237] Pasta de full farcida de lluç i gamba i acompanyada d'una salsa preparada a base de peix. Vindria a ser una versió del *flamenquín.*

llorer, bitxo, menta, etc. Altres plats andalusos d'estiu –però que preparen tot l'any– són els clàssics *salmorejo* i *gazpacho*.

Encara que a dia d'avui es pot trobar pràcticament tot a L'Hospitalet, al *Córdova* també practiquen la importació de productes des d'Andalusia: magdalenes, polvorons i altres pastes de rebosteria; l'oli d'oliva, olives de collites pròpies, la *morcilla de Fuentepalmera*, el xoriço, i fins i tot els llegums. Expliquen que fa uns anys aquesta pràctica era més fàcil gràcies a que les famílies o veïns viatjaven més habitualment al poble i tornaven carregats de productes que els encomanaven.

Bar Córdova

Cochinillo
Rabo de toro
Cazón
Rejos
Tortilla de camarones
Flamenquín
Chocos
Boquerones
Carne en salsa
Bravas
Tapa de temporada:
Caracolillos

CULTURA DE BARRI, ASSOCIACIONISME I MENJAR

L'Hospitalet ha estat una ciutat residencial, però ha anat gestant una vida social i cultural en ebullició pròpia a l'interior de cada barri; cada vegada es passava més temps a la ciutat –especialment les dones arribades a partir de la dècada dels anys 60– alhora que es creaven diferents tipus de vida social i diferents relacions culturals, mecanismes per l'adaptació i la supervivència dins un nou entorn. Així aniran apareixent, sobretot a partir del 1975, cada vegada més associacions de caràcter cultural, folklòric, religiós, esportiu i polític, que esdevingueren motors de canvi polític i de participació democràtica.

Les associacions que es van anar fundant durant els anys 70 i 80 a L'Hospitalet convergien entorn la cultura, el folklore del lloc d'origen i les reivindicacions veïnals. Funcionaven gràcies a una xarxa que prenia solidesa a mesura que s'organitzaven actes i es compartien jornades de tot tipus. Aquestes reunions giraven entorn la celebració d'algun patró o d'alguna festivitat tal i com es feia al lloc d'origen (*El Rocío*, Setmana Santa, el *Día de Andalucía*, les *comadres*...). Però també d'altres festivitats populars com la festa major del barri, Carnaval o Nadal. En gairebé totes aquestes festes l'alimentació, o millor dit, la cultura alimentària es posarà sobre la taula. Compartir menjar, compartir taula i crear comensalitat reforça vincles, apropa les persones. La gastronomia de L'Hospitalet passa també per les celebracions populars, i l'alimentació tradicional és també aquella que les famílies que van emigrar i van arribar a aquesta ciutat segueixen reproduint, segueixen perseguint com una via d'expressió cultural, de

rememoració d'uns orígens comuns que formen part del passat però que no es poden oblidar.

D'entre les col·lectivitats, potser la comunitat gallega, l'extremenya i l'andalusa, són les que més representativitat gastronòmica tenen a la ciutat, tant pel volum de població que representen com pel moviment associatiu i cultural que promouen.

En primer lloc, les famílies gallegues arribades a L'Hospitalet s'agruparen en el centre cultural *Casa Galega Fontrobada*, a la carretera de Santa Eulàlia; i en el que hi ha a la Zona Franca, *Toxos y Xestas*. Es reuneixen principalment amb motiu del ball i la música, però també amb motius gastronòmics. La festa de la Castanyada –molt arrelada a la cultura gallega– es celebra amb un *festín* en el qual cadascú porta un plat elaborat prèviament a casa. Una altre data important és el que anomenen com a *Dia de la Empanada*, que és el dia de Carnaval, durant el qual també es cuina el *cocido gallego*.

El col·lectiu d'extremenys i extremenyes és, potser, el què més jornades gastronòmiques celebra o, a dins del qual l'alimentació juga un paper més central. Als anys 90 encara van celebrar alguna matança del porc al barri de Can Serra, al carrer Penyíscola, amb la posterior elaboració de xoriços. En l'actualitat segueixen organitzant una jornada cultural el *Dia de la matanza* però ja no es sacrifica el porc, sinó que s'emula una matança cuinant carn de porc a la seu de l'associació, a Bellvitge. Al matí ben d'hora preparen *migas*, que es mengen per esmorzar, i mentre es va cuinant el caldo i la *caldereta* en una gran paella.

> "*Si se hacía en el pueblo, pues aquí también. Seguimos con las mismas costumbres nuestras, que las seguimos haciendo en las entidades*" (D. B., Badajoz).

Recepta de Caldereta extremenya:

Coll del porc
Pernil
Costella
Fetge
Oli d'oliva, prebre vermell i llorer.
Es guisa la carn en l'oli d'oliva, amb pebre vermell, llorer i una picada preparada a base de fetge de porc. Cal remoure contínuament amb una cullera de fusta.

Les dones són les transmissores d'aquests coneixements culinaris que reprodueixen aquests plats any rere any. Quan acaben les activitats de ball i cant mengen la *prueba*, que al poble i el dia que es matava el porc, era aquella carn que es menjava per "provar" si l'adob d'espècies i sal estava al seu punt. Avui, representen aquesta degustació per rememorar el sentit de la celebració, amb botifarra negra, xoriço i cansalada, tot fregit i acompanyat de vi, complint la funció d'aperitiu previ al dinar.

D'altres activitats gastronòmiques són el concurs de Calderetes, organitzat un cop l'any i al qual participen totes les associacions extremenyes de Catalunya; l'elaboració de *potaje* el dia de *los Taurinos*, que conté cigrons, col, cansalada, xoriço i botifarra negra; el *Día del Socio* i la festivitat de les *comadres*, en la qual només hi participen dones. Divendres de *comadres* preparen dolços, cadascuna el més típic del seu poble d'origen, que dissabte portaran, mostraran i menjaran a la seu de l'associació mentre ballen balls tradicionals. Els col·loquen en taules, amb els seus respectius noms i localitats d'origen: *perronillas*, flors, *prestiños*, *borrachos*, *roscas, emborracas¸ buñuelos, gañote* ... La gran part d'aquests dolços són fregits i elaborats amb mel i sucre.

Imatge 68: *La Prueba*, celebració del *Día e la Matanza,* 18 de gener de 2015, seu de la *Unión Extremeña de L'H*. Font: fotografia pròpia.

Imatge 69: Caldereta Extremeña per la celebració del *Día de la Matanza*, 18 de gener de 2015, seu de la Unión Extremeña de L'H. Font: fotografía propia.

Foto 70: Dia de les *comadres*, anys 90. Taula amb tot tipus de dolços i licors típics de diferents regions d'Extremadura. En primer pla Juana Merino, qui ha cedit la fotografia.

La comunitat andalusa, per la seva part, és la que ha creat una diversitat més gran d'associacions i és la que, potser, ha donat l'impuls més important a la proliferació de bars. Encara que l'activitat cultural ha anat més lligada al ball i al *cante*, en certes dates assenyalades s'organitzen àpats populars i celebracions gastronòmiques. Per descobrir la gastronomia andalusa representada a L'Hospitalet, s'ha parlat amb dones membres de la *Hermandad Rociera* i de la *Penya Antonio Mairena*.

Des de l'*Hermandad Rociera* expliquen que "*lo típico nuestro es el potaje, el caldo rociero y las migas*" [238]. El *potaje rociero* es prepara, igual que es fa a Andalusia, el diumenge dia gran del *Rocío*. Durant aquella mateixa festivitat, a les nits, preparen el *caldo rociero*, però també aprofiten qualsevol altre ocasió per preparar *migas*.

Recepta de migas
Migas de pa dur prèviament ratllat
Panceta
Xoriço
Tocino
Pebrot vermell
All
Pebre vermell
Es fregeix tot excepte les migas de pa. Quan està tot fregit s'afegeix el pa una mica humit, però tampoc mullat perquè quan més mullat és més estona removent. És millor anar tirant gotes d'aigua. Estarà preparat quan les migas s'assequin del tot.

Aquestes preparacions culinàries són objecte d'intercanvi i evidencien una societat formada per famílies amb diferents orígens: gallecs que s'han casat amb andaluses, andalusos que s'han casat amb extremenyes, castellanes que s'han casat amb andalusos, i valencianes que s'han casat amb castellans. Així, podem trobar dones andaluses que han aprés a elaborar *caldo gallego*, o dones castellanes que han aprés a fer *salmorejo*. A part de la vessant domèstica i pública dels bars, aquest intercanvi de sabers culinaris com a reflex d'una societat diversa es manifesta també a les entitats com una mostra de solidaritat. A la *Unión Extremeña*, per exemple, durant algunes de les celebracions del dia d'Andalusia han elaborat *migas cordobesas*.

Juntament amb la vessant reivindicativa i de reafirmació identitària i cultural, el moviment associatiu s'involucrava en tot tipus d'activitats on el menjar és present, contribuint així a donar forma a festivitats com per exemple la Castanyada, Carnestoltes o la Festa Major del barri[239]. L'*Hermandad Rociera* cuina, amb motiu de les festes de Can Serra, un *potaje* per al qual fa servir uns 50 kg de cigrons que, al doble, fan 100 kg. que reparteixen entre aquells que vulguin degustar. Per la seva part, la *Unio Extremeña*, a Bellvitge, hi participa preparant *migas* o *potaje*.

Des de l'Aula de Cultura de La Florida i Can Serra, es van organitzar al llarg dels anys 80 diferents jornades gastronòmiques amb l'excusa de compartir coneixements culinaris propis del lloc d'origen de les persones assistents, normalment dones que participaven activament a les Aules de Cultura[240].

Clara Parramon, qui coordinava l'Aula de Cultura de la Florida als anys 80, explica com per Carnestoltes preparaven un *cocido* al carrer, a prop del conegut edifici del *Sepu,* gràcies a les donacions de diferents botigues del barri. Després repartien a aquell que es volgués apropar. Per Nadal, la nit del diumenge abans dels dies festius, organitzaven una trobada en la qual cadascuna de les dones assistents a l'Aula cuinava

[238] Les *migas*, en algunes regions andaluses, es preparen a base de farina, però les que es preparen en aquesta associació i a la regió de Màlaga, així com també a Sevilla i Córdoba, porten els mateixos ingredients que les extremenyes, amb l'afegit de la fruita: raïm, granada...
[239] Cañadell; Trayner, 1990.
[240] El juliol de 1974 es crea la *Red Nacional de Aulas de Cultura*, a les quals s'hi oferia una àmplia oferta de tallers: vídeo, fotografia, pintura, ball de saló, cuina o cocteleria (Estévez, C. (1989), "L'hora foscant: Aulas de Cultura, 10 años de experiencia", p. 15).

i portava un plat típic del seu lloc d'origen, formant així una taula reflex de la diversitat cultural del barri. Hi havia plats de diferents regions de la península, des d'Andalusia, passant per Galícia, i de la pròpia Catalunya: "guisats de pollastre, guisats de gall dindi, be, migas, caldo, besuc, postres casolans...". Segons explica Clara Parramon, aquests plats es compartien en un sopar informal que es va anar fent cada cop més popular, a on es compartien coneixements culinaris, experiències, similituds i diferències entre les diferents cultures gastronòmiques[241].

De fet, el pollastre ha estat un plat tradicional i típic de la festa de Nadal. Alhora que el menjar ens permet marcar períodes i dates assenyalades de l'any, la seva representació expressa el context d'una celebració o un esdeveniment. Entre els "Documents del mes" que publica l'Arxiu Municipal de L'Hospitalet, existeix un cartell informatiu de la 2a Fira d'Hivern de les Escoles (veure Annex XI), que es va celebrar durant 20 anys, creant una sèrie de cartells el dibuix dels quals sempre remetien al pollastre com a aliment propi de Nadal. En aquest cas, el dibuix data de 1982. Efectivament, el pollastre és un referent d'aquestes festes i les activitats que durant aquests dies s'organitzen, sobretot al si de les famílies d'origen català. És un plat molt comú a la cuina nadalenca de moltes famílies del centre de la ciutat –a diferència d'altres barris– que és, precisament, on es localitzà l'acte comunicat. Amb aquest cartell es pot observar la continuïtat d'aquest plat o, si més no, la pervivència del referent culinari circumscrit a una època determinada.

A Can Serra, també per la Festa Major, cada dona participava aportant un plat regional rememorant el lloc d'origen respectiu. Encara que la qualitat de la imatge sobre el moment és molt baixa (no s'han pogut obtenir les originals), permet apreciar l'ambient que es respirava i imaginar com podia ser la dinàmica de l'acte.

Imatge 71: *Festa major 1982*. Font: Cañadell; Trayner (1990), *Dones de barri 1972-1990 (Grup de dones de Can Serra), Vol. II.*

[241] Clara Parramon, antropològa i aleshores directora de l'Aula de Cultura de la Florida.

Els antics barris, com el Centre, Sant Josep, Collblanc-Torrassa i Santa Eulàlia, es continuaven organitzant menjars populars: paellades, botifarrades, xocolatades, sardinades, elaboració de ron cremat... Amb motiu de les festes majors o de les tradicionals festes de Nadal, Carnestoltes o Sant Joan. Les següents fotografies mostren, en el cas de la primera, un concurs de paelles tradicional al barri de Santa Eulàlia; en el cas de la segona, una paellada popular al barri del Centre, a on hi apareixen persones vinculades al Casino.

Imatge 72: Concurs de paella a Santa Eulàlia, possiblement l'any 1970. Font: recull personal de fotografies de Ramon Blanch (*Cal Ramonet*).

Imatge 73: Festa Major de 1984 al Carrer del Bruc (Centre). Font: Cedides per Àngel Margenet Díaz, a l'entrada "*Paellada a la Festa Major del Carrer del Bruc, 1984*", del 19 de desembre de 2011 al Bloc *L'Hospitalet de Llobregat*.

POSTRES I SOBRETAULA

En la recerca d'allò culinari *tradicional* es persegueix una habilitat pròpia i característica, en aquest cas de L'Hospitalet, a l'hora de menjar, o una continuïtat històrica que perviu a la memòria d'uns i altres, i que pot contribuir a crear una consciència de pertinència comuna. Pot ser un plat o un conjunt de plats, o pot ser també una o diverses maneres de menjar. No obstant això, la *tradició* dels aliments o dels plats a L'Hospitalet no resideix en el seu lloc d'origen i no es deu a l'*autenticitat*, entesa com a originalitat específica d'un poble o lloc; sinó en les dinàmiques socials pròpies que es donen a l'Hospitalet com a ciutat, ara sí, amb una història local pròpia, original. És això el que podria suposar una "gastronomia única", en tant que pertany a la seva pròpia història social, econòmica i cultural.

La ciutat és un espai de memòria com ho és també la cuina. És als barris –com espais locals de coneixements– on s'han cercat les referències culinàries i gastronòmiques que vinculen la població amb el seu passat i alhora amb el seu present. El resultat ha estat un recorregut que ha acaparat una sèrie de productes alimentaris i establiments molt diversos –que es remunten a aquell passat "hospitalari" de la ciutat– seguint el camí que dibuixa l'aliment des de la producció al plat.

Ha començat per definir una cuina pagesa històrica, amb les representacions de les *olles,* el *platillo* i els productes de l'horta com a expressió culinària d'una identitat i d'una societat emmarcada a l'espai geogràfic i rural del delta del Llobregat. A L'Hospitalet, la identificació amb aquell espai agrícola i les seves circumstàncies és minoritària i cada vegada menys representativa.

Els testimonis vinculats a la segona meitat del segle XX es centren principalment en les diferències culturals –fruit de llocs d'origen diferents– expressades a través dels aliments. Aquelles persones i famílies senceres o trencades que arribaren a L'Hospitalet han reconstruït la seva identitat en un nou entorn i en el marc d'una nova sociabilitat, moltes vegades travessada pel menjar, pels costums culinaris i en la recerca d'una comensalitat, d'un compartir experiències particulars. Les festes de barri representen un espai de tradició culinària, on els plats regionals –ja siguin andalusos, extremenys, gallecs o catalans– hi convergeixen. Al mateix temps, el beure i el menjar protagonitzen la vida als bars com espais de sociabilitat i descans al voltant d'una taula. En aquest sentit, la cuina i els aliments contribueixen en la tasca de recordar i representar allò que ja no hi és –el poble, el lloc d'origen– però que ha de continuar present simbòlicament parlant.

D'aquesta manera, les receptes recollides són les d'aquelles persones que habiten L'Hospitalet, i que elaboren aquests plats per raons familiars, personals, socials, festives, econòmiques, dietètiques, i per raons històriques i culturals impreses a la memòria individual i col·lectiva.

En intentar parlar d'una cultura gastronòmica se'ns obre al davant una cultura del bars i restaurants, una cultura del vi, i també del pa, una cultura dels productes que tenim a prop i dels que venen de lluny, una cultura dels aliments propis i dels que ens són aliens. Els i les habitants de L'Hospitalet s'han anat reinventant en tant que

mecanisme d'adaptació, han aparegut noves formes de menjar –de *tapeo*, als mercats, de peu, *gourmet*–, i noves tendències dietètiques i culturals –només cal veure el posicionament que ha pres la Dieta Mediterrània a la carta de restaurants–. El resultat és una ciutat dinàmica que beu de la tradició i s'alimenta de la innovació.

Una immersió en la gastronomia de L'Hospitalet ha donat com a resultat aquesta mostra culinària de l'essència i el caràcter de la ciutat: una diversitat cultural a taula, a on potser no hi ha res autòcton i alhora tot ho és. Al llarg de l'escrit la ciutat encarna l'esperit de la taula, aquell indret comú a on seiem a la mateixa distància per compartir les diferències, per compartir menjar, per compartir temps, simplement. Un moment, el de la comensalitat, on expressar diversitat. El sentit de la gastronomia i del patrimoni alimentari són, en aquest sentit, fruit de la consciència de pertànyer a un lloc i a una història comú o compartida.

Ara bé, en l'ambient d'auge gastronòmic que ens envolta, més enllà d'estudiar la història de l'alimentació i les diferents cultures gastronòmiques existents a l'àmbit local, la finalitat és consumir-les, en ocasions només tastar-les, però no hem d'oblidar pensar-les.

Finalitzo amb el desig que la manca de profunditat en certs aspectes plantejats al llarg de la recerca sigui compensada per una apertura a futures possibilitats i propostes d'estudi entorn l'alimentació. A futurs estudiosos del tema els cedeixo la tasca d'ampliar i revisar la continuïtat dels productes *tradicionals* en la oferta gastronòmica pública i a l'interior de les cuines domèstiques. Tanmateix, he d'aclarir que, amb motiu d'acotar el tema d'estudi, no s'ha tingut en compte la població arribada de més enllà dels límits estatals espanyols, pròpia de les darreres dècades. L'anàlisi de les cultures alimentàries recentment arribades pot ser objecte de properes edicions, doncs cal ser conscients que signifiquen la continuïtat d'unes dinàmiques històriques i demogràfiques pròpies de L'Hospitalet. Estic segura que els lectors i lectores d'aquesta recerca tindran aportacions particulars, especialment en matèria de receptes i possibles variants. Però també molts espais, sobretot bars, que no s'han pogut visitar, persones amb les que no ha estat possible contactar, i documents localitzats a l'Arxiu pendents de revisar[242].

Aprofito aquest espai per disculpar-me per tots aquells errors que puguin existir al llarg de l'escrit, així com per felicitar i agrair a les iniciatives particulars que oralment i per escrit, comparteixen experiències de vida i una memòria viva del passat recent de L'Hospitalet.

[242] Específicament un conjunt de receptaris localitzats durant els dies previs a l'entrega dels resultats de la recerca a l'Arxiu Municipal de L'Hospitalet.

INGREDIENTS

10. Fonts consultades

BIBLIOGRAFIA i HEMEROGRAFIA

AJUNTAMENT DE BARCELONA (sense any), "Cultura popular y fiesta tradicional", *Cuaderno Central*, nº4, Ajuntament de Barcelona.

AJUNTAMENT DE L'H; MUSEU D'HISTÒRIA DE L'H (2013), Commemoració del tres-cents aniversari de la signatura del *Conveni de L'Hospitalet*. Exposició "El Conveni de L'Hospitalet: història i societat a principis del segle XVIII". Del 26 de setembre de 2013 al 12 de gener de 2014. Museu de L'Hospitalet, l'Harmonia, Espai d'Art.

BARTRINA, R.; MOLINER, P. (1989), "El Mercat de Collblanc: l'abocador municipal", Progrès, Any VIII, nº 69, segona època, p. 11.

BAU CEBRIÁN, Sergio (1987), *Cooperativa obrera de consumo "El respeto mutuo"*, Arxiu Històric de L'Hospitalet.

BLASCO PUERTO, Honorio

(1992), "La taberna sociocultural. De cómo la taberna ha sido y será un espacio no formal pero privilegiado para el desarrollo cultural", *Conferència de clausura curs 91-92*, Ajuntament de L'Hospitalet.

(1992b), "Taberna y el bar en la vida social y política de L'Hospitalet, 1960-1970", *Comunicacions i Experiències*, Vol. IV, *Jornades Associacionisme: espai, realitat i perspectives*, maig de 1992, Centre Social la Florida, L'Hospitalet de Llobregat.

(1994), *La bodegueta y yo*, La Bodegueta, L'Hospitalet de Llobregat.

BOTEY i VALLÈS, Jaume (1986), "Aspectes socioculturals de L'Hospitalet", *31a Assemblea Intercomarcal d'Estudiosos*, pp. 9-25, Centre d'Estudis de L'Hospitalet.

BREU i PANYELLA, Ramon (1988), "El barri de Santa Eulàlia de Provençana: elements per a una crònica", *Quaderns d'Estudi*, núm. 6, Publicacions del Centre d'Estudis de L'Hospitalet.

BURGOS JOVER, Susana (1988), *Mercat de Collblanc*, Text mecanografiat, no editat.

CALVO I CALVO, Lluis (1994), *Catàleg de materials gràfics de l'arxiu d'etnografia i folklore de Catalunya*. Institució Milá i Fontanals, Barcelona.

CAMÓS, Joan

(1986), *L'Hospitalet, la història de tots nosaltres. 1930-1936*, Col·lecció d'estudis locals i comarcals, 1, Diputació de Barcelona.

(1987), "Activitat econòmica a L'Hospitalet 1930-1980. La contribució industrial", *Quaderns d'Estudi*, núm. 3, Publicacions del Centre d'Estudis de L'Hospitalet.

CAÑADELL, R.M.; TRAYNER, M.P., (1990), *Dones de barri, desitjos, participació i lluita de les dones de Can Serra*, Centre de Cultura de Can Serra - Associació de Veïns, L'Hospitalet de Llobregat.

CASAS, Joan

(1983), "De pagesos a aturats. Notes sobre la història de les transformacions urbanes a L'Hospitalet de Llobregat", *Quaderns Urbans*, núm. 3, Ajuntament de L'Hospitalet.

(1985), *Pagesos, bobilaires i xinxes de fàbrica*, Arxiu Municipal de L'Hospitalet.

(1985b), *La formació de la indústria a l'Hospitalet del s.XIX. Els antecedents i la primera embranzida (1789-1890)*, Centre d'Estudis de L'Hospitalet.

(1986), *Com es fa una ciutat*, Rutes urbanes: Descoberta del patrimoni urbà de L'Hospitalet, Museu d'Història de L'Hospitalet.

(1986b), *L'Hospitalet, un passeig per la història*, Ajuntament de L'Hospitalet.

CASTAN, Joan (1992), "Els pagesos representem una forma de vida que no podem permetre que desaparegui", *L'Eina. Unió de Pagesos - Baix Llobregat*, núm. 52, pp. 6-7.

CEL'H,

(1991), "Taller Barri de Bellvitge", *Quaderns d'Estudi*, núm. 10, Publicacions del Centre d'Estudis de L'Hospitalet.

(1995), *Quaderns d'estudi* nº11 "Taller barri Collblanc-la Torrassa. Associacionisme 1960-1980". Publicat pel Centre d'Estudis de l'Hospitalet.

(1997), *Història de L'Hospitalet. Una síntesi del passat com a eina de futur*, Ajuntament de L'Hospitalet i Centre d'Estudis de L'Hospitalet.

CODINA i VILÀ, Jaume

(1969), "El règim domèstic", a *Proletariat rural al Delta del Llobregat al segle XVIII*, Episodis de la Història, Ed. Rafael Dalmau, Barcelona.

(1971), "Alimentació, vestit, salaris i preus", a *El delta del Llobregat i Barcelona. Gèneres i formes de vida, s. XVI-XX*, Ariel, Barcelona.

(1972), "Hospitalet y la guerra de 1697", *Boletín de Información Municipal*, Año XIX, nº 74, pp.5-6, Ajuntament de L'Hospitalet.

(1987), *Els pagesos de Provençana (984-1807). Societat i economia a L'Hospitalet pre-industrial*, Ajuntament de L'Hospitalet, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, Montcada i Reixac.

(1995), "El Baix Llobregat, 1750-1850: un segle trascendent", a CALVO, Ángel, *El pas de la societat agrària a industrial al Baix Llobregat: agricultura intensiva i industrialització*, pp. 109-148, Centre d'Estudis Comarcals del Baix Llobregat, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, Montcada i Reixac.

(1996), "Cost de la vida a L'Hospitalet de Llobregat. Increment de preus i salaris, 1313-1807", *Materials del Baix Llobregat, L'associacionisme i altres escrits*, núm. 2, pp. 69-76, Centre d'Estudis Comarcals del Baix Llobregat.

CODINA, J.; MORAN, J.; RENOM, M. (1992), *El Baix Llobregat el 1789. Respostes al qüestionari de Francisco de Zamora*, Textos i estudis de Cultura Catalana, 28, Curial Edicions Catalanes, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, Montcada i Reixac.

CONRAD PEYER, Hans (2011), "Los inicios de la hostelería en Europa", a FLANDRIN, J.L; MONTANARI, M. (2011), *Historia de la Alimentación*, Ed. Trea, Gijón, pp. 577-587.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel (2005), *Alimentación y Cultura: Perspectivas antropológicas*, Ed. Ariel, Barcelona.

DANTÍ, Jaume (2002), "Un any a la vida d'un pagès", a PÉREZ-SAMPER, M.A. (coord.), *La vida quotidiana a través dels segles*, Ed. Pòrtic, Barcelona, pp. 177-191.

DOMÍNGUEZ, Manuel

(1995), "Taller de Barri Collblanc-La Torrassa: associacionisme 1960-1980", *Quaderns d'Estudi*, núm. 11, Publicacions del Centre d'Estudis de L'Hospitalet.

(2008), "El passat agrari de l'Hospitalet", Text sense editar.

EALHAM, Chris (2005), *La lucha por Barcelona. Clase, cultura y conflicto social: 1898:1937*, Alianza Ed., Barcelona.

ELIAS i CAMPINS, Jordi (1968), *L'Hospitalet de Llobregat en el diari del Baró de Maldà*, Premio de Ensayo e Investigación Histórica "Ciudad de l'Hospitalet", 2º premio, Arxiu Municipal de L'H.

ESTÉVEZ, Conchi (1989), "L'hora foscant: Las aules de cultura, 10 años de experiència", a *Progrès*, Any VIII, nº 70, segona època, setembre de 1989.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (2004), *Historia de la alimentación*, Ed. Trea, Gijón, 2011.

GARCÍA DUARTE, F. (2007), *Ideal de Blas Infante en Cataluña. Propuestas para una historia del andalucismo en la emigración*, Centro de estudios históricos de Andalucía, Granada.

GÓMEZ, Laura; ALDABÓ, Rosa (2007), "El Mercat del Centre. Exposició. Breu Història i evolució del Mercat del Centre, *Guia de recerca i lectura*, núm. 4, 19 d'abril de 2007, Arxiu Municipal de L'Hospitalet.

GRAU, Montserrat (1972), "Miscelanea Hospitalense", *Boletín de Información Municipal*, Año XIX, nº 74, pp. 7-20, Ajuntament de L'Hospitalet.

GRÁVALOS, Esther, (1984), "Zonas agrícolas. Varias zonas de cultivo en l'Hospitalet sobreviven al margen del progreso", a *La Ciutat de L'Hospitalet*, núm. 2, p. 10-11.

IBÁÑEZ, Juana (1992), *L'Hospitalet de Llobregat: un estudio antropológico del asociacionismo andaluz*, Text mecanografiat, no editat.

IES Eduard Fontseré (2009), *La florida. La historia contada por su gente. Projecte de recuperació de la memòria oral del barri de la Florida*, en col·laboració amb l'Ajuntament de L'Hospitalet i la Secretaria d'Acció Ciutadana de la Generalitat de Catalunya.

IVERN, Francesc (1960), "L'Hospitalet, municipio suburbano. Estudio de sociología urbana", *Cuadernos de información económica y sociològica*, Centro de estudios económicos, jurídicos y sociales del CSIC, Barcelona.

JAUMANDREU, Maurici, (2007), "Josep Torres: l'antiga lleteria en temps del *tetrabrick*", a *Viu L'Hospitalet*, núm. 20, febrer, p. 11.

JEREZ, Marta (2006), "Cocteleria Tirsa, la història d'un establiment emblemàtic", a *Viu L'Hospitalet*, núm. 14, juliol, p. 23.

JÍMENEZ, Jose (1991), *Implantación de los primeros mercados en l'Hospitalet. Factores económicos anteriores a la Guerra Civil*, Text inèdit mecanografiat, Arxiu Municipal de L'H.

JURGEN, H.; FLANDRIN, J.L. (2011), "Transformaciones del consumo alimentario", a FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. (2011), *Historia de la alimentación",* Ed. Trea, Gijón, pp. 891-914.

LLOREDA, Alexandre

(1992), "Història dels nostres establiments. Forn de pa "L'Espiga", *Progrès*, Any X, nº 85, maig 1992, p. 6.

(1999), *Els fogons de L'Hospitalet*, Ajuntament de L'Hospitalet.

LÓPEZ, Marta, "Entrevistem... Joan Vivó", a *Informatiu Eulàlia*, pp 15-16.

LUJÁN, Nèstor (1993), *Vint segles de cuina a Barcelona. De les ostres de Barcino als restaurants d'avui*, Ed. Folio, Barcelona.

MARCÈ i SANABRA, Francesc

(1954), *Referencias históricas: el Mesón Nuevo de San Antonio*, Boletín de Información Municipal, núm. 3, 3er trimestre, L'Hospitalet de Llobregat.

(1979), *25 imatges de la història de L'Hospitalet*, Banc de Bilbao, Barcelona.

(1980), *Una mirada a la Marina d'ahir. Les nostres masies*, Museu d'Història de l'Hospitalet.

(1982), "Entorn de l'Hostal de Collblanc", a *Progrès*, Any I, nº 1, p.10.

(1994), *Hospitalencs d'ahir*, Publicacions de l'Ateneu de Cultura Popular de L'Hospitalet.

MARCÈ i PIERA, Matilde

(1988), "Can Famades, masovers al llindar del segle", *Xipreret*, núm. 100, nov. 1988, pp. 26-29.

(1991), *Cop d'ull als motius de L'hospitalet*, Publicacions de l'Ateneu de Cultura Popular, núm. 5.

(1995), *Memòries incompletes*, I.G.L'H.

(1996), *Espigolant en el passat…,* Publicacions de l'Ateneu de Cultura Popular de L'Hospitalet, núm. 10.

(2003), *Retalls del passat,* Publicacions de l'Ateneu de Cultura Popular de L'Hospitalet, núm. 20.

(2011), *Aquell Hospitalet*, Publicacions de l'Ateneu de Cultura Popular de L'Hospitalet, núm. 24.

MARCÈ i PIERA, M. ; MORALES, R. ; PERELLÒ, J., (1998), *Tres hospitalencs sexpliquen*, Ateneu de Cultura Popular de L'Hospitalet, núm. 12.

MARÍN, D.; ARRAN, C.; CASTELLANO, B. (2007), "Exposició del 15 de juny al 28 de juliol: 75 Aniversari del Mercat de Collblanc (1932-2007)", *Guia de Recerca i Lectura*, núm. 5, Ajuntament de L'H i Arxiu Municipal de L'H.

MARTÍ VILÀ, Carles (1974), "La pesca en el Llobregat", BIM Año XXI - Nº 81, 1er Trimestre, pp. 5-16.

MASCARELL LLOSA, Mireia (2003), *L'Abans: L'Hospitalet de Llobregat. Recull gràfic 1890-1965*, Efadós, El Papiol.

MASSANA i LLORENS, M. Pilar (1985), *L'Hospitalet a l'inici del s. XVIII. Homes i terres*, CEL'H, L'Hospitalet de Llobregat.

MORALES MEDINA, J.M.

(gener 1985), "Historia de los Barrios I", a *La ciutat de L'Hospitalet*, núm. 5, pp. 14-15.

(maig 1985b), "Historia de los Barrios II", a *La ciutat de L'Hospitalet*, núm. 9, pp. 16-17.

(1988), "El barri de Sant Josep", a *Quaderns d'Estudi*, núm. 6, Publicacions del CEL'H.

MORALES, Ramon (1987), "Vinya a l'Hospitalet", *Xipreret*, núm 84, pp. 8-10, maig 1987.

MUÑOZ MARTÍNEZ, O. (1990), "Las fiestas de San Roque en L'Hospitalet de Llobregat (1792-1806), *1es Jornades de Recerca Històrica i Social del Baix Llobregat*, Publicacions de l'Abadia de Montserrat, Montcada i Reixac, pp. 459-468

MUSEU D'HISTÒRIA DE L'H: "L'Hospitalet i la seva història". Editat per l'Àrea d'Educació i Cultura. Ajuntament de l'Hospitalet de Llobregat. 2001

PITTE, J-R. (2011), "Nacimiento y expansión de los restaurantes", a FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. (2011), *Historia de la alimentación*, Ed. Trea, Gijón, pp. 939-951.

PEIRÓ, Julià; GARRIGA, Anna (2008), *De Catalunya al plat*, *Guia dels productes agroalimentaris de casa nostra*, Generalitat de Catalunya, Barcelona.

PERELLÒ I MASLLORENS, Joan (2004), *Passejant pel carrer d'Enric Prat de la Riba*, Publicacions de l'Ateneu de Cultura Popular de L'Hospitalet, núm. 18.

PÉREZ MOLINA, I. (1986), "L'agricultura a l'Hospitalet a 1718", a *31a Assemblea Intercomarcal d'Estudiosos*, Vol I, 24-25 de maig de 1986, pp. 363-385

PÉREZ-SAMPER, M.Ángeles

(2002), "L'alimentació a l'època moderna", a PÉREZ-SAMPER, M.A., *La vida quotidiana a través dels segles,* Ed. Pòrtic, Barcelona, pp. 229-254.

(2008), "La alimentación como signo de diversidad social: la encuesta de Zamora", a *Revista Pedralbes*, nº 28, pp.649-672

PRAT, Joan; ROMA, Josefina; LLOPART, M.D. (1989), *Calendari de festes de Catalunya, Andorra i la franja de Ponent: estudi antropològic, inventari i descripció*, Ed. Alta Fulla, Fundació de Cultura Popular, Barcelona.

PUIG, Ivan (2007), "Bar Tabique: 47 anys de tradició", a *Viu L'Hospitalet*, núm. 27, octubre, p. 12.

RECAÑO VALVERDE, J. (1985), "La evolución de la agricultura en el término de L'Hospitalet de Ll. (S. XVIII-XIX)", a *IV Jornades d'Història Local*, Text mecanografiat, Viladecans septiembre de 1985.

RIERA MELIS, Antoni,

(2001), "Las plantas que llegaron de Levante. Acerca del legado alimentario islámico en la Cataluña Medieval", *Anuario de Estudios Medievales*, 31/2, pp. 787-841.

(2002), "La incorporació de productes andalusins als sistemes alimentaris catalans a la baixa edat mitjana", a PÉREZ-SAMPER, M.A., *La vida quotidiana a través dels segles*, Ed. Pòrtic, Barcelona, pp. 123-161.

SALMERÓN VARGAS, Ignacio

(1987), "El hostal de Collblanc", a *Progrés*, 49, juny, p. 10.

(1991), "Mesón de Colbllanc (I), a *Progrès*, Any IX, Nº 80 quarta època, desembre, pp. 4-5.

(1992), "Mesón de Colbllanc (II), a *Progrès*, Any IX, Nº 81 quarta època, gener, p. 5.

(1998), "Cal Ramonet", a *Fitxes de Santa Eulàlia - Butlletí de l'Arxiu Històric de Santa Eulàlia de Provençana*, núm. 2, juliol, pp. 4-5.

(2009), *Històries de Collblanc-la Torrassa*, Ajuntament de L'H, Arxiu Municipal de L'H.

(1991), "Orígenes de Collblanc-Torrassa", a *Progrès*, Any IX, nº 77, quarta època, juliol, pp. 6-7.

SANTACANA, Carles (1987), "Caracterització de l'agricultura del Baix Llobregat com a prototipus d'agricultura periurbana", a *Identitats, Revista del Museu d'Història de L'Hospitalet,* núm.0, tardor 1987, pp. 33-50.

SOLER I AMIGÓ, Joan (1996), *El Baró de Maldà i L'Hospitalet (1746-1996). 250è aniversari del seu naixement*, Ajuntament de L'Hospitalet.

TRIBÓ I TRAVERIA, Gemma (2002), "El treball femení a l'agricultura (XVIII-XIX)", a Borderías, Cristina; Bengoechea, Soledad (coords.), *Les dones i la història del Baix Llobregat*, Vol. I, Publicacion de l'Abadia de Montserrat, Centre d'Estudis Comarcals del BLL, Montcada i Reixac, pp. 275-313.

VILLAGRASA LARIZ, Emiliano (196?), *Una ciudad en marcha: Hospitalet de Llobregat*, Ed. Privada, Arxiu Municipal.

VOLTES BOU, P. (1977), Població i economia a l'Hospitalet pre-industrial, Ajuntament de l'Hospitalet.

DOCUMENTACIÓ HISTÒRICA

- *Compta y raó de las carniserias del lloch de l'Hospitalet que corra per arrendament y serveix des de 16 de noviembre de 1717 en avant: Plec de comptes per l'arrendament de carn de la carnisseria de L'Hospitalet* (1717), Fons i col·leccions documentals de l'Arxiu Històric de la BC, Documentació Institucional, núm. Registre 5013.
- *Depòsits de la carniseria de l'Hospitalet y altres des de 17 de agost de 1718 en avant: Plec de comptes per l'arrendament de carn de la carnisseria de l'Hospitalet* (1718-1719) Biblioteca de Catalunya, Fons i col·leccions documentals de l'Arxiu Històric de la BC, Documentació Institucional, núm. Registre 5014.
- AJUNTAMENT DE L'HOSPITALET, "Preu mitjà dels principals articles de consum durant el segon semestre de l'any natural de 1897", publicat com a *Document del mes*, núm. 45, el novembre de 2013 per l'Arxiu Municipal de L'H.
- SOCIEDAD COOPERATIVA DE CONSUMO EL RESPETO MUTUO, "Estatutos de la Sociedad Cooperativa de Consumo El Respeto Mutuo" (1910). Arxiu Municipal, Fons Entitats, Cooperativa El Respeto Mutuo.
- Llibre de *Cartes* propietat de Ramon Badia. Escrits, receptes i correspondència datada entre 1902 i 1925. Arxiu familiar, cedit per Ramon Blanch, actual propietari de Cal Ramonet.
- Conjunt de documentació i llistats de preus relatius al Bar Cal Ramonet, segle XX. Arxiu familiar, cedit per Ramon Blanch, actual propietari de Cal Ramonet.
- *Guía oficial de San Feliu de Llobregat y su partido.* Patrocinada por sus principales ayuntamientos. Guias Catalonia, Barcelona, 1927.
- SENTÍS, Carles (1932), "Múrcia exportadora d'homes… Vida en un nucli tocant a Barcelona", a *Mirador*, Barcelona, 1 de noviembre de 1932, Arxiu de Revistes Catalanes Antigues (ARCA - on line).
- AMADES I GELAT, Joan (1936), *Costums i tradicions d'hostals i tavernes*, Club d'Esports de Muntanya, Departament de Publicacions i Propaganda, Biblioteca del CSIC, Barcelona.

- *Guía y listín comercial de la Ciudad de Hospitalet de Llobregat, 1948. Barcelona [s.n. 194?]*
- Piñol Andreu, Ramón (1952), Guía oficial de la ciudad de Hospitalet de Llobregat, Monografía histórica de la ciudad, nomenclator de calles; planos en secciones y plano general, L'Hospitalet de Llobregat [Duc, 1952].
- AJUNTAMENT DE L'HOSPITALET (1957), "Anexo al reglamento de mercados", en *Boletín de Información Municipal*, núm. 14 segundo trimestre, p. 17. Font: Arxiu Municipal de L'Hospitalet.
- Cartell de la 2ª Fira d'Hivern de les Escoles, 1982. Il·lustradora: Lluïsa Jover Armengol. Font: Document del mes, núm. 4, desembre 2009, Arxiu Municipal de L'Hospitalet.
- RIBAS I PERARNAU, Núria (1997), *Receptes antigues de L'Hospitalet*, text mecanografiat no editat.

Material fotogràfic d'Arxiu

- Tomás Carreras i Artau (1879-1954), Arxiu de la Institució Milà y Fontanals, Fons Arxiu d'Etnografia i Folklore de Catalunya
    - L'Hospitalet de Llobregat (13/11/1921), *Assecar blat de moro Masia "Cal Gotlla"*, núm. Registre 135 (còpia).
    - L'Hospitalet de Llobregat, *Cal Matxacot: assecar blat de moro* (13/11/1921), núm. Registre 643 (còpia).
    - L'Hospitalet de Llobregat (13/11/1921), *Blat de moro*, núm. Registre 664 (còpia).
- Tomás Carreras i Artau (1879-1954), L'Hospitalet de Llobregat, *Les barraques de l'Art* (26/10/1919), Arxiu de la Institució Milà y Fontanals, Fons Arxiu d'Etnografia i Folklore de Catalunya, núm. Registre 1605 (còpia).
    - *Les barraques de l'Art* (26/10/1919), núm. Registre 1597 (còpia).
    - *Barraca dels tiradors* (26/10/1919), Arxiu de la Institució Milà y Fontanals, Fons Arxiu d'Etnografia i Folklore de Catalunya, núm. Registre 1599 (còpia).
    - *L'alcalde i el propietari del terreny* (26/10/1919), núm. Registre 1586 (còpia).
    - *Les barraques valencianes* (26/10/1919), núm. Registre 1596 (còpia).

PERSONES ENTREVISTADES

- Antoni Riera Barba: Forn *L'Espiga*. Cinquena generació al capdavant del forn.
- Matilde Marcè i Piera: Presidenta de l'Ateneu de Cultura Popular de L'Hospitalet.
- Clara Parramon, antropòloga i directora de l'Aula de Cultura de la Florida als anys 80.
- Família Llopis: parada de fruites i verdures al Mercat del Centre des de la seva inauguració.
- Josep Tubau: parada de fruites i verdures al Mercat del Centre des de l'any 1946.
- Efrén: d'origen gallec i gerent de *Casa Galega* entre els anys 2000-2014.
- Conchi Castillo: nascuda a Màlaga, arriba a L'H a finals del anys 60 i pertany a la *Hermandad Rociera Pastora Almonteña*.

- Juana Merino: nascuda a Badajoz, arriba a L'H a principis dels anys 70 i pertany a la *Unión Extremeña de L'H.*
- Mª Dolores Bernal: nascuda a Badajoz, arriba a L'H a principis dels anys 70 i pertany a la *Unión Extremeña de L'H.*
- Inés Soler: nascuda a Cadis, arriba a L'H a finals dels anys 60 i pertany a la *Peña Antonio Mairena*.
- Manel Fontana i Adelina Navarro, propietaris del *Bar Tapique* (Centre), actualment retirats.
- Mª José Almendro: nascuda a Granada i dependenta del *Forn Luquín* durant 41 anys (1973-2014).
- Família Matas: parada de peix *Matas* al Mercat del Centre. Tercera generació de venedors de peix, des dels anys 20.
- Ricardo Infante: nascut a Ciudad Real, veí de Bellvitge, obrer de la construcció i horticultor a Bellvitge.
- Manolo, "Sevilla": nascut a Sevilla, un dels socis i cuiner del *Bar Córdova*, a Pubilla Cases.
- Christian Viladrich i Antonia Vique: segona generació de propietaris procedents de Lleida, del Bar Joventut, a Santa Eulàlia.
- Manolo: nascut a Extremadura, arriba als anys 70 a L'Hospitalet i és l'actual propietari del *Bar La Perla*, a La Torrassa.
- Domingo Garrido: segona generació de propietaris del *Bar Mingo*, parada 17 del Mercat de Santa Eulàlia, des de 1945.
- Mercè Masmitjà: tercera generació de propietaris de la *Polleria Hnos. Masmitjà*, parada 15 del Mercat de Santa Eulàlia.
- Pere Estella: propietari i pastisser de la Pastisseria *Estella*, segona generació.
- Joana Tella: antiga propietària de la parada central de peix al Mercat de Santa Eulàlia. El seu fill és la tercera generació de peixaters, des de 1930.
- Roser: carnisseria *Roser* del Mercat del Centre, tercera generació de carnisseres.
- Carlos López: carnisseria al Mercat del Centre, tercera generació de carnissers.
- Dolors Villanueva: parada de fruites i verdures al Mercat de Collblanc, tercera generació.
- Francesc Pregonas: Cansaladeria, mantegueria i carnisseria *Pregonas*, del Mercat de Collblanc, tercera generació.
- Nemesio Arce: Bar al Mercat de Collblanc. Dependent i més tard propietari.
- Javier García: Bar al Mercat de Collblanc, segona generació.
- Miguel Mateo: Bar al Mercat de Collblanc. Dependent i més tard propietari.
- Serapia Moreno: *Xarcuteria Hnos. Murcianos*, Collblanc, des de 1964.
- Indalecio: veí de Santa Eulàlia, nascut a Soria, arriba a L'H als anys 70. Treballador de la SEAT retirat, cultivava als horts propers a la Gran Via.
- Rosa Gómez: nascuda a Montilla (Còrdoba), veïna de Pubilla Casas.
- Tino Cobo : gerent de *Cal Siscu,* a Collblanc, des de 2011. Bodega des de 1939.

- Isabel: regenta el *Bar Tente* del Carrer Luarca, a Pubilla Cases. Bar des dels anys 60.
- Jesús Pañella Marcè: parada de fruites i verdures al Mercat de la Florida. Segona generació de venedors, procedents de la Masia Cal Gardimany, a la Marina.

ENLLAÇOS A INTERNET

- Bloc de l'*Arxiu Històric de Santa Eulàlia de Provençana*: http://provenzana.blogspot.com
- *PERSEU* – Associació per la defensa del patrimoni de L'Hospitalet de Llobregat: https://perseulh.wordpress.com
- Bloc *Memòria de Barri - La Torrassa*: http://memoriadebarrilatorrassa.blogspot.com
- Bloc *L'Hospitalet de Llobregat*: https://lhospitaletdellobregat.wordpress.com
- Bloc *Hospitalet*: www.bloghospitalet.blogspot.com
- Bloc *L'Hospitalet Gastronòmic*:
- Bloc *Barcelofilia*: http://barcelofilia.blogspot.com.es/2012/05/can-taner-masia-i-fonda-les-corts-s.html
- Hemeroteca de La Vanguardia: http://hemeroteca.lavanguardia.com:
    - Anunci publicitari: "*Garaje Julià y su Hostal Santa Eulàlia. El restaurante del automobilista*", de 27 de juliol de 1958.
- *Gastroteca de la Generalitat de Catalunya*: http://www.gastroteca.cat/es/
- Article de Jaume Fàbregas, 4 de novembre de 2014, *Vila web*: http://blocs.mesvilaweb.cat/jaumefabrega/?p=267269
- Fons fotogràfic del Centre d'Estudis de L'Hospitalet publicat a *Facebook*: https://www.facebook.com/pages/Centre-dEstudis-de-lHospitalet/194351183917202?fref=ts
- Bloc *Historia de la cocina:* http://www.historiacocina.com/es/historia-yogur

11. Índex d'il·lustracions

FOTOGRAFIES

- Imatge 1: Aspecte de *Antigua de Ramonet* a finals del segle XIX. Font: Entrada "El hostal de la Bordeta", de 8 d'octubre de 2010 al Bloc de l'Arxiu Històric de Santa Eulàlia. Fons del Museu d'Història de L'Hospitalet – Pàgina 31.
- Imatge 2: La transformació del Centre entre 1900 i 1960. Font: CEL'H (Publicació el 4 d'abril de 2014 al *Facebook* del CEL'H) – Pàgina 33.
- Imatge 3: Horts a l'actual carrer Ebre (Sant Josep), anys 50-60. Font: CEL'H (Publicació el 7 de juliol de 2012 al *Facebook* del CEL'H) – Pàgina 33.
- Imatge 4: Camps de carxoferes a la Marina. Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 86 – Pàgina 34.
- Imatge 5: Dones *espanotxant* blat de moro als anys 20. Font: Mascarell (2003), *L'Abans* – Pàgina 35.
- Imatge 6: La matança del porc a *cal Llimpiabotes*. Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 90 – Pàgina 35.
- Imatge 7: Dones preparant les carxofes per l'embarc. Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 91 – Pàgina 44.
- Imatge 8: Collita de melons a l'Hospici. Font: Marcè i Piera, M. (1991), *Cop d'ull als motius de L'Hospitalet*, p. 102 – Pàgina 45.
- Imatge 9: Dones preparant escaroles i enciams per a l'embarc (anys 50). Font: Mascarell, M., *L'Abans*, p. 33 – Pàgina 45.
- Imatge 10: Camió carregat d'escaroles per portar al born. Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 9 – Pàgina 46.
- Imatge 11: Collita de síndries. Font: Entrada "Les síndries de L'Hospitalet" del 2 d'abril de 2012 al Bloc *L'Hospitalet de Llobregat* – Pàgina 46.
- Imatge 12: Horts de *Cal Sellarés* al futur parc de la Serp, el 1931. Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 24 – Pàgina 47.
- Imatge 13: *Cal Fiero* (sortida al passatge de la Rectoria, al Centre). Els pastors repartien la llet pel carrer. Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 193 – Pàgina 47.
- Imatge 14: Matança del porc a principis de segle. Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 70 – Pàgina 48.
- Imatge 15: Secció del be, anys 20. Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 71 – Pàgina 49.
- Imatge 16: La dona de la foto, d'ofici gallinaire, es fa retratar amb els instruments de feina i fins i tot la gallina. Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 190 – Pàgina 49.

- Imatge 17: Separant el peix a la xarxa. Fotografia de Tomàs Carreras i Artau. Font: Arxiu d'Etnologia i Folklore de Catalunya, CSIC. Extreta de CEL'H (1997), *Història de L'Hospitalet. Una síntesi del passat com a eina de futur*, p. 159 – Pàgina 49.
- Imatge 18: El forn de l'Espiga, el més antic de la ciutat, cap el 1925. A la porta Maria Tubau i Rosa Vergés, besàvia i àvia de l'actual propietari del forn, Antoni Riera i Barba. Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 54 – Pàgina 51.
- Imatge 19: Forn de la placeta. Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 61 – Pàgina 51.
- Imatge 20: Cansaladeria i xarcuteria de Ca la Perica (1934/35). Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 60 – Pàgina 52.
- Imatge 21: Anunci publicitari de "*Aceites de oliva. Viuda de Antonio Felip. Reparto a domicilio*". Font: *Guía oficial de San Feliu de Llobregat y su partido.* Patrocinada por sus principales ayuntamientos. Guias Catalonia, Barcelona, 1927, p. 66 – Pàgina 52.
- Imatge 22: Anunci publicitari de la *Fábrica de aguardientes y almacén de vinos Eduardo Pujol*, 1925. Font: Entrada "*Una fassina al carrer d'Enric Prat de la Riba*", de l'1 de novembre de 2012 al Bloc *L'Hospitalet de Llobregat* – Pàgina 53.
- Imatge 23: Barraca de conserves, olives de diferents tipus i sardines, abans de la construcció del Mercat del Centre. Font: Mascarell (2003), *L'Abans*, p. 35 – Pàgina 54.
- Imatge 24: Botiga de queviures i venda a granel. Mercat del Centre. Font: Mascarell (2003), *L'Abans*, p. 493 – Pàgina 54.
- Imatge 25: Parada de fruita i verdura de Mercè Raventòs Gusiñé. Era una de les venedores més antigues de la plaça, doncs anteriorment havia despatxat ensaïmades i matons quan encara no havien construït el mercat. Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 67 – Pàgina 55.
- Imatge 26: Parada de fruites i verdures d'en Josep Tubau (1946). Font: Cedida per Josep Tubau per a diferents publicacions (Laura Gómez, *El mercat del Centre*, i Mireia Mascarell, *L'Abans* – Pàgina 55.
- Imatge 27: Hora de dinar a la parada de pesca salada al Mercat del Centre. Font: Mascarell (2003), *L'Abans*, p. 39 – Pàgina 56.
- Imatge 28: Venda ambulant de melons davant la fàbrica tèxtil Can Trinxet. Font: Arxiu Històric de Santa Eulàlia. Font: CEL'H, 1997: 162 – Pàgina 57.
- Imatge 29: Llonganisses, talls de carn i eines de cuina a l'obrador nou de *La Confianza*, situat al Carrer Mas, 32, a partir de 1966. Font: Entrada "Carnisseria i cansaladeria *La Confianza*", de l'11 de març de 2013 al Bloc *Memòria de barri – La Torrassa* – Pàgina 60.
- Imatge 30: Treballadores de *Productos Agüera* embolicant caramels a la petita fàbrica artesanal de Collblanc. Entrada "*Fábrica de caramelos 'Productos Agüera'*" del 20 de gener de 2014, del Bloc *Memòria de Barri – La Torrassa* – Pàgina 61.
- Imatge 31: Venda de caramels i llaminadures al carrer. Entrada "*Fábrica de caramelos 'Productos Agüera'*" del 20 de gener de 2014, del Bloc *Memòria de Barri – La Torrassa* – Pàgina 61.

- Imatge 32: Persistència de la cria domèstica d'oques i, en general, d'aviram. Santa Eulàlia. Font: Mascarell (2003), *L'Abans*, p. 70 – Pàgina 65.
- Imatge 33: Bacallaneria, 1932. Font: Exposició *75 Aniversari del Mercat de Collblanc (1932-2007),* 2007. Arxiu Municipal de L'H – Pàgina 66.
- Imatge 34: Carnisseria de la parada 43 del Mercat de Collblanc, 1947. Font: Exposició *75 Aniversari del Mercat de Collblanc (1932-2007),* 2007, p. 13. Arxiu Municipal de L'H – Pàgina 66.
- Imatge 35: Venda de gall dindi als anys 50. Era el sopar típic de Nadal i s'escollien vius, com era habitual trobar l'aviram al mercat. Font: Exposició *75 Aniversari del Mercat de Collblanc (1932-2007),* 2007. Arxiu Municipal de L'H – Pàgina 66.
- Imatge 36: Parada 160 de verdura i fruita. Font: Exposició *75 Aniversari del Mercat de Collblanc (1932-2007),* 2007. Arxiu Municipal de L'H – Pàgina 67.
- Imatge 37: Parada 82 de xarcuteria, 1959. *Embotits variats, adaptats als gustos dels clients vinguts d'arreu.* Font: Exposició *75 Aniversari del Mercat de Collblanc (1932-2007),* 2007. Arxiu Municipal de L'H. – Pàgina 69.
- Imatge 38: Peixateria de Joana Tella. Font: Mascarell (2003), *L'Abans*, p. 42 – Pàgina 71.
- Imatge 39: Xocolatada al Mercat de Collblanc (anys 50?). Font: Exposició *75 Aniversari del Mercat de Collblanc (1932-2007),* 2007. Arxiu Municipal de L'H – Pàgina 71.
- Imatge 40: Postal de *Casa del Anguilero*, 18/9/1913. Font: Entrada "*Ca l'Anguilero*", de l'11 de juny de 2010 al Bloc *L'Hospitalet de Llobregat* – Pàgina 73.
- Imatge 41: Taules al pati de *Cal Patirem* o *Cal Pelicam*. Font: Entrada "*Cal Pelicam o Cal Patirem*" del 2 de desembre de 2011 al bloc *L'Hospitalet de Llobregat* – Pàgina 74.
- Imatge 42: Aspecte de l'Ateneu situat al Carrer de Rossend Arús, construït l'any 1882 i enderrocat el 1965. Font: Mascarell (2003), *L'Abans*, p. 52 – Pàgina 74.
- Imatge 43: *Vicenç Perelló al taulell de l'establiment que tenien al que ara és el número 132 del Carrer d'Enric Prat de la Riba, el 1920.* Font: Marcè i Piera, M. (1996), *Espigolant en el passat*, p. 59 – Pàgina 75.
- Imatge 44: *El parador del camino* l'any 1956. Tanca de cara al públic l'any 1965. Font: Entrada "*Can Taner (o Tané), una masia propera a Collblanc*", del 13 de novembre de 2011 al Bloc *L'Hospitalet de Llobregat* – Pàgina 79.
- Imatge 45: Fundació del Gremi de Líquids de L'Hospitalet, 1926. Font: Recull personal de fotografies de Ramon Blanch (propietari de *Cal Ramonet*) – Pàgina 79.
- Imatge 46: Anunci publicitari del *"Café-bar Esperanza*", de Juan Gruguers, situat al carrer Aprestadora, Santa Eulàlia. Font: *Guía oficial de San Feliu de Llobregat y su partido.* Patrocinada por sus principales ayuntamientos. Guias Catalonia, Barcelona, 1927, p. 72, Arxiu Municipal de L'Hospitalet – Pàgina 80.
- Imatge 47: Anunci publicitari del bar corresponent a la parada 17 del Mercat de Santa Eulàlia. Font: *Guía y listín comercial de la Ciudad de Hospitalet de Llobregat, 1948,* Barcelona [s.n. 194?], Arxiu Municipal de L'Hospitalet – Pàgina 81.

- Imatge 48: Terrassa de Cal Tòfol (anys 50). Font: Mascarell (2003), *L'Abans*, p. 393 – Pàgina 83.
- Foto 49: Xocolatada al Carrer Àngel Guimerà (Santa Eulàlia, 1953). Font: Mascarell (2003), *L'Abans,* p. 400 – Pàgina 83.
- Imatge 50: Xocolatada popular infantil al carrer Progrés, entre els carrers Mas i Paris a mitjans anys 50. Font: Mascarell (2003), *L'Abans*, p. 513 – Pàgina 83.
- Imatge 51: Grup d'amics prenent una orxata (anys 50). Font: Mascarell (2003), *L'Abans*, p. 547 – Pàgina 84.
- Imatge 52: Anunci publicitari de *Horchatería La Glorieta*, *Fábrica de helados y horchata de chufa*, situada al carrer Baquer, 23, Collblanc. Font: Piñol Andreu, R. (1952), *Guía oficial de la Ciudad de Hospitalet de Llobregat*, [Duc, 1952], Arxiu Municipal de L'Hospitalet – Pàgina 84.
- Imatge 53: Cambrers que treballaren al Casino servint copes i refrigeris per la revetlla de Sant Joan, 1946. Font: Mascarell (2003), *L'Abans*, p. 643 – Pàgina 84.
- Imatge 54: Camp de carxofes a la Feixa Llarga, abans de l'aixecament del barri de Bellvitge. Font: Marcè, M. (1995), *Memòries incompletes*, p. 19 – Pàgina 86.
- Imatge 55: Diversitat de productes càrnics artesanals a *Hnos. Murcianos*. Font: Elaboració pròpia – Pàgina 91.
- Imatge 56: Anunci publicitari de la *Fábrica de sifones y bebidas espumoses "Nuria"*, situada al carrer Sant Roc, 9. Font: *Guía y listín comercial de la Ciudad de Hospitalet de Llobregat, 1948,* Barcelona [s.n. 194?], Arxiu Municipal de L'Hospitalet – Pagina 95.
- Imatge 57: Cartell publicitari de participació a la *XIII Feria Oficial e Internacional de Muestras de Barcelona de 1945*. Font: Entrada "Danzón, una beguda hospitalenca", del 14 de desembre de 2011 al Bloc *L'Hospitalet de Llobregat* – Pagina 95.
- Imatge 58 Ampolla de *Gaseosa Montserrat.* Font: Entrada "*L'embolic de les gasoses Montserrat"*, del 27 de gener de 2013 al Bloc *L'Hospitalet de Llobregat* – Pàgina 96.
- Imatge 59: Nou model de l'ampolla de *Gaseosa Montserrat.* Font: Entrada "*L'embolic de les gasoses Montserrat*", de 27 de gener e 2013 al Bloc *L'Hospitalet de Llobregat* – Pàgina 96.
- Imatge 60: Anunci publicitari de *Pepsi-Cola*. Font: Entrada "*La Mecaleux, 1987 (i una mica de la Pepsi*)", del 28 de març de 2011 al Bloc *L'Hospitalet de Llobregat* – Pàgina 97.
- Imatge 61: Primer model d'etiqueta que utilitizà *La Provenzana*. Font: "Entrevista a Joan Vivó", a *Informatiu Eulàlia*, pp 15-16 – Pàgina 97.
- Imatge 62: Interior de Cal Ramonet abans del seu trasllat. Font: Cedida per Ramon Blanch, actual propietari de Cal Ramonet – Pàgina 100.
- Imatge 63: Fitxa del Restaurant *Cal Ramonet*. Font: "El Hostal de la Bordeta", del 8 d'octubre de 2010 al Bloc de l'Arxiu Històric de Santa Eulàlia – Pàgina 100.
- Imatge 64: Hostal de Santa Eulàlia, anys 60. Font: Villagrasa, E. (196?), *Una Ciudad en marcha: Hospitalet de Llobregat,* Ed. Privada – Pàgina 101.

- Imatge 65: Antoni, l'anterior propietari de *Cal Siscu*, preparant seitons darrere la barra. Font: Fotografia conservada a *Cal Siscu*, cedida per l'actual propietari, Tino Cabo – Pàgina 104.
- Imatges 66 i 67: Estants amb ampolles de licors entre les quals algunes poden superar els 70 anys. Actual *Cal Siscu*. Font: Fotografia pròpia – Pàgina 104.
- Imatge 68: *La Prueba*, celebració del *Día e la Matanza,* 18 de gener de 2015, seu de la *Unión Extremeña de L'H*. Font: fotografia pròpia – Pàgina 114.
- Imatge 69: Caldereta Extremeña per la celebració del *Día de la Matanza*, 18 de gener de 2015, seu de la Unión Extremeña de L'H. Font: fotografía pròpia – Pàgina 114.
- Imatge 70: Dia de les *comadres*, anys 90. Taula amb tot tipus de dolços i licors típics de diferents regions d'Extremadura. En primer pla Juana Merino, qui ha cedit la fotografia.
- Imatge 71: *Festa major 1982*. Font: Cañadell; Trayner (1990), *Dones de barri 1972-1990 (Grup de dones de Can Serra), Vol. II* – Pàgina 116.
- Imatge 72: Concurs de paella a Santa Eulàlia, possiblement l'any 1970. Font: recull personal de fotografies de Ramon Blanch (*Cal Ramonet*) – Pàgina 117.
- Imatge 73: Festa Major de 1984 al Carrer del Bruc (Centre). Font: Cedides per Àngel Margenet Díaz, a l'entrada "*Paellada a la Festa Major del Carrer del Bruc, 1984*", del 19 de desembre de 2011 al Bloc *L'Hospitalet de Llobregat* – Pàgina 117.

QUADRES

- Quadre 1: Despeses familiars en alimentació a finals del segle XIX – Pàgina 26.
- Quadre 2: Cens del ramat existent a L'Hospitalet al 1950. Font: Ivern, F. (1960), *Hospitalet de Llobregat. Municipio suburbano*, *Cuadro 25*, p. 131 - – Pàgina 47.

RECEPTES

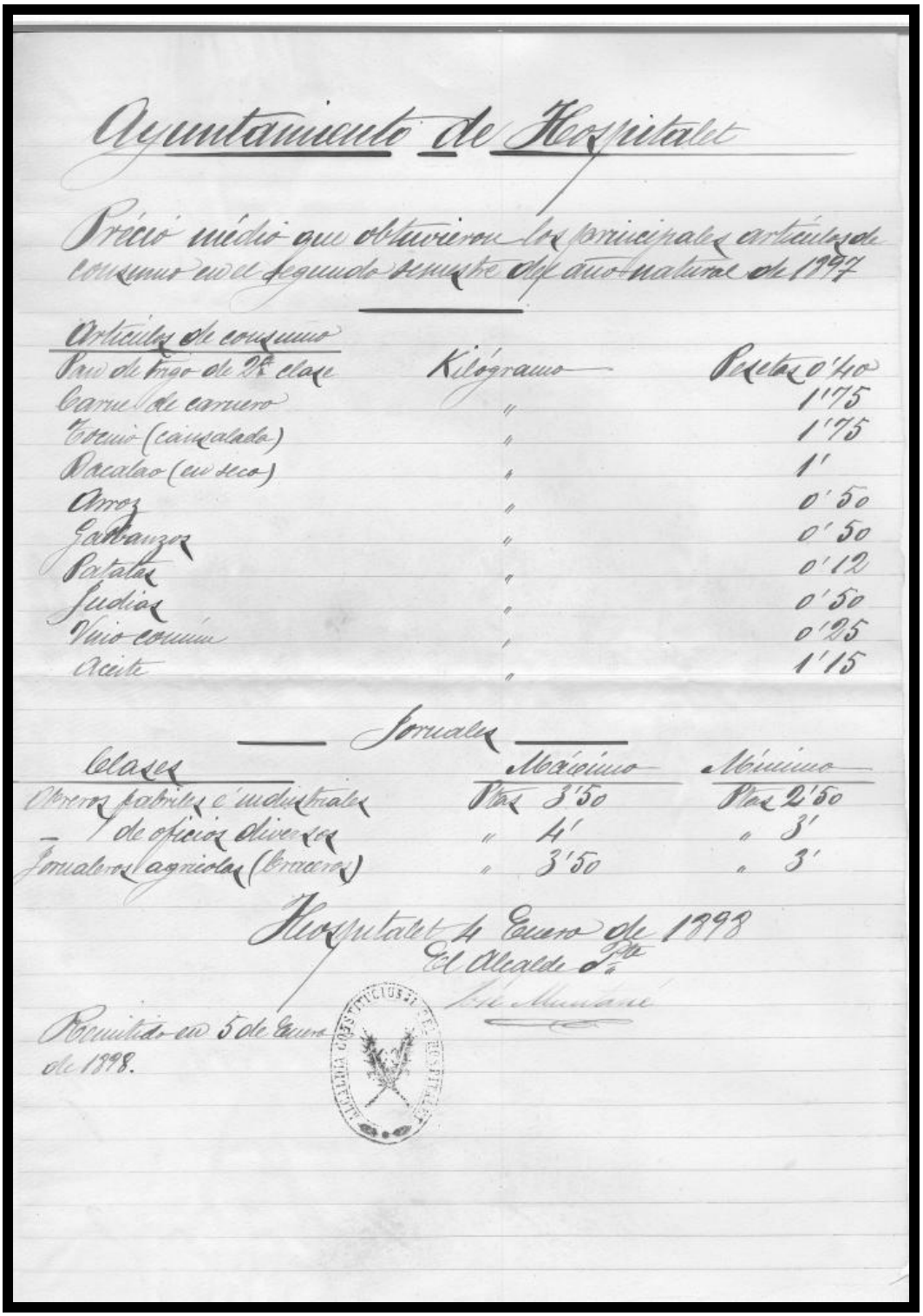
- Conill amb xocolata – Pàgina 37.
- Arròs de carbassa– Pàgina 37.
- Macarrons – Pàgina 38.
- Carn amb peres – Pàgina 38.
- Cargols amb conill – Pàgina 39.
- Bacallà amb carxofes i ous durs – Pàgina 40.
- Bunyols de figues seques – Pàgina 41.
- Oca o ànec amb naps – Pàgina 42.
- Oca o ànec amb olives verdes i ceba – Pàgina 43.
- Llomillo amb ametlles i llet – Pàgina 43.

- Petxines – Pàgina 50.
- Cardos amb pinyons i panses – Pàgina 67.
- Faves a la catalana – Pàgina 68.
- Faves a l'andalusa – Pàgina 68.
- Olla de tros – Pàgina 69.
- Popets a la paella – Pàgina 70.
- Vermut – Pàgina 77.
- Jarabe de cidra o limón – Pàgina 77.
- Horchata 1ª de almendra – Pàgina 77.
- Horchata 2ª – Pàgina 77.
- Jarabe de horchata – Pàgina 78.
- Estracto de vino – Pàgina 78.
- Almendras tostadas – Pàgina 78.
- Per clarificar vins; vinagre – Pàgina 78.
- Bord amb mongetes seques – Pàgina 89.
- Gachas – Pàgina 92.
- Per preparar un "caliente" – Pàgina 106.
- Romesco "Juventut" – Pàgina 107.
- Salsa brava "Juventut" – Pàgina 107.
- Pescaíto en adobo – Pàgina 111.
- Caldereta extremeña – Pàgina 113.
- Migas – Pàgina 115.

ANNEXOS

Annex I

Preu mitjà dels principals articles de consum durant el segon semestre de l'any natural de 1897, L'Hospitalet, 4 de gener de 1898. Document del més, núm. 45, novembre 2013:



Ayuntamiento de Hospitalet

Précio médio que obtuvieron los principales artículos de consumo en el segundo semestre del año natural de 1897

Artículos de consumo		
Pan de trigo de 2ª clase	Kilógramo	Pesetas 0'40
Carne de carnero	"	1'75
Tocino (cansalado)	"	1'75
Bacalao (en seco)	"	1'
Arroz	"	0'50
Garbanzos	"	0'50
Patatas	"	0'12
Judias	"	0'50
Vino común	"	0'25
Aceite	"	1'15

Jornales

Clases	Máximo	Mínimo
Obreros fabriles é industriales	Ptas 3'50	Ptas 2'50
— de oficios diversos	" 4'	" 3'
Jornaleros agrícolas (braceros)	" 3'50	" 3'

Hospitalet 4 Enero de 1898
El Alcalde Pte
José Muntané

Remitido en 5 de Enero de 1898.

Font: AJUNTAMENT DE L'HOSPITALET, "Preu mitjà dels principals articles de consum durant el segon semestre de l'any natural de 1897", publicat com a *Document del mes*, núm. 45, el novembre de 2013 per l'Arxiu Municipal de L'H.

Annex II

Elogio de las sandías. Article de Rafael Manzano publicat el 21 d'agost de 1952 a *Revista*: *Semanario de Información de Artes y letras.*

Elogio de las sandías

A uno — que le gusta vivir en olor multitud y aspira a morir en olor de soledad — le place, de mañanita, contemplar las enormes pilas de melones y sandías que delinean su volumen en los alrededores del Borne. Están allí, como un descabezado ejército, como una impresionante colección de trofeos de todas las olimpiadas de la Tierra. A los primeros rayos del sol las esféricas cortezas desprenden una tierna fragancia a huerta bajo la solana del estío.

Aquí, a la vera de este fabuloso melonar sin raíces, uno recuerda las orillas del Turia — ¡oh Valencia, azahar y nostalgia! — cuyas aguas benefician a los mejores melones y sandías del mundo. O a las aguas norteñas de nuestro Llobregat—melones del Prat—que azucaran y glorifican la redonda gracia de la fruta.

¡Melones y sandías! Uno de los más excelsos cuadros de Murillo a ellos lo tienen por protagonista. La naturaleza muerta de la fruta se hace naturaleza vivísima y alerta por la boca golosa del chicuelo — toda Sevilla en sus ojos pícaros e inteligentes — que saborea placenteramente el ígneo poniente de la raja de la sandía.

El hombre que los vende o los carga en los enormes camiones que los distribuyen por toda la urbe, tiene, al cogerlo, el gesto mimoso del jugador de fútbol al disponer la pelota para el saque inicial. ¡Melonero del Borne, Kubala del postre de nuestras mesas de verano!

Pero los melones y las sandías, en Barcelona, han ampliado su categoría de punto final de nuestros yantares estivales. Han dejado la vida hogareña — bajo la lámpara del comedor, con el pater familiae cortando su redonda existencia con solemnidad de rito — para buscar la bulliciosa alegría de la calle. En el aljalto de la calle Conde del Asalto, o en la calle Nueva, se ofrecen al viandante las frescas tajadas de la fruta. Ahora, si sale uno del Teatro a la hora nocturna, se encuentra el espectáculo curioso de los amigos de los melones y sandías, adquiriéndolos, por trozos, en plena vía pública. Son sorbetes de la noche barcelonesa, jugosas sotabarbas de los que no se resignan a acostarse a la hora de reglamento, impenitentes ramblistas que después se sentarán a la sombra del Liceo a comentar las incidencias del día. La crítica agria y espesa la azucara y adelgaza, sin duda, la última tajada de sandía adquirida. (Quizás algunos comentadores precisen, antes de comenzar la tarea grave de ponerse a escribir, la presencia casi talismánica de una buena y pulposa sandía de Hospitalet.)

Pero si los pintores la aman y llevan su rojo cardenalicio al primer término de sus "bodegones", los poetas, eternos sedientos, también humedecen sus labios en las frescas heridas de las sandías y melones.

Aquel gran quereneioso de las exaltaciones de la vida, la piel más sensual de España en cuanto a sus versos escandilados, como un trozo de puerto de su mar de Málaga, Salvador Rueda, la cantó en un soneto limpio y fresco como una raja del fruto:

Cual si de pronto se entreabriera el día
despidiendo una intensa llamarada,
por el acero fúlgido rasgada
mostró su carne roja la sandía.

Carmín incandescente parecía
la larga y deslumbrante cuchillada
como boca encendida y desatada
en frescos borbotones de alegría

Tajada tras tajada señalando
las fué el hábil cuchillo separando
vivas a la ilusión como ningunas.

Las separó la mano de repente
y de improviso decoró la fuente
un círculo de rojas medias lunas.

¡Sandías y melones de España! ¡Postre común, pues eres justo, de todas las mesas! Uno aquí, bajo la espada rigurosa del verano, sueña en vosotras — hijas del Prat, de Sans, de Hospitalet — y os saluda como la fruta sacramental de la patria española; calma y alivia la sed de nuestras bocas con el jugo vital y encendido de vuestras mismas entrañas estremecidas y desgarradas.

* * *

Hemos ido a dar un paseo alrededor de un puesto de sandías y melones en el Borne. Un hombre joven responde a nuestras preguntas:

—¿Cuántos melones se come Barcelona diariamente?

—Pues 107.650 melones, por término medio.

—¿Y sandías?

—Ponga usted un total de 6.400.

—¿Cuáles son las preferidas?

—Las del Prat de Llobregat, Sans y Hospitalet. También son muy apreciadas las valencianas, de excelente sabor y jugo.

—¿Va bien la venta este año?

—No podemos quejarnos. Este año Barcelona se come más melones que ningún otro en su historia. Aunque en la ciudad gusta el fruto, jamás se llegó a unas cifras tan altas como ahora.

Dejamos el hombre al lado de su puesto, centinela del descabezado ejército que yace a sus pies.

RAFAEL MANZANO

Font: Entrada "Les síndries de L'Hospitalet" del 2 d'abril de 2012 al Bloc *L'Hospitalet de Llobregat*.

Annex III

Anunci publicitari “Los famosos planteles Freixas”, 1927:

Los famosos planteles Freixas

Garantía absoluta en la calidad de los "PLANTELES"

La selección técnica de las semillas asegura al hortelano el desarrollo de la planta y la calidad superior del fruto. Nuestras almácigas pueden competir con las mejores del país y del extranjero, porque no reparamos en gastos técnicos y de preparación

Exportamos a provincias — Servimos a domicilio si las partidas son importantes

NUESTROS PRECIOS SON LOS MÁS ECONÓMICOS

PARA LOS ENCARGOS DIRIGIRSE:

JAIME ESTADELLA CALLE GERONA

:: TELÉFONO NÚMERO 56-H ::

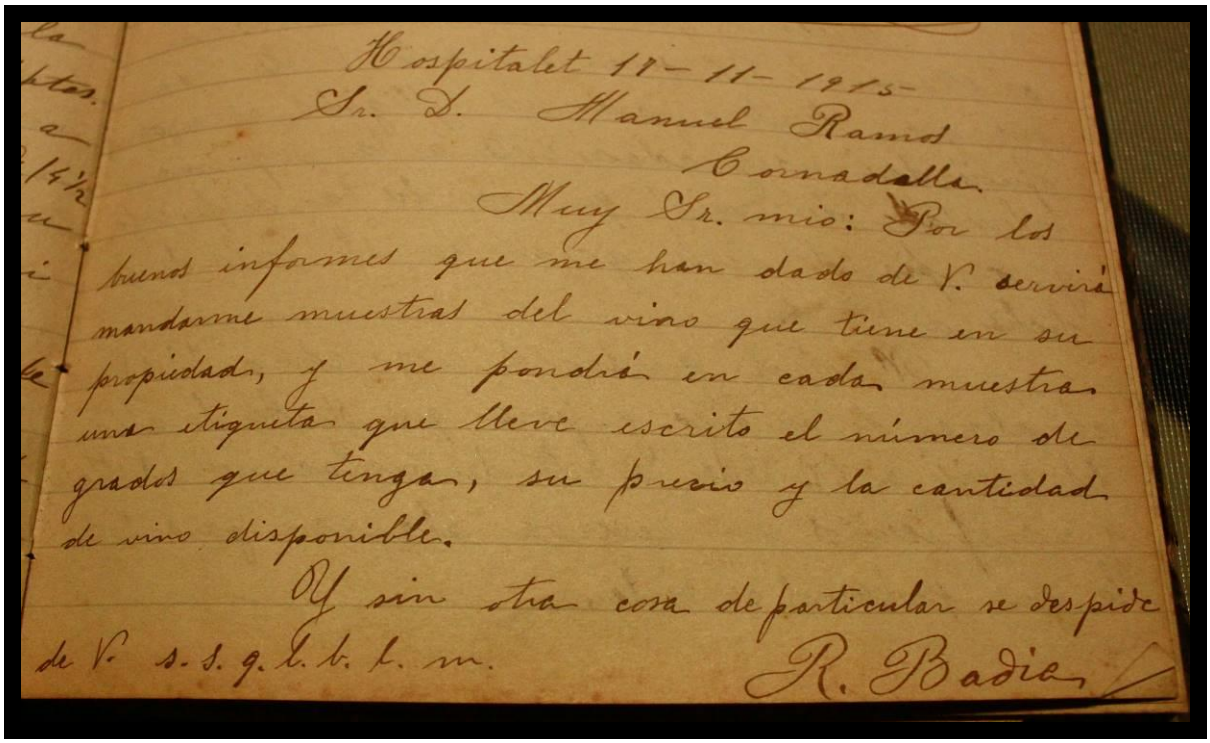
ANTIGUA CASA FREIXAS HOSPITALET

60

Font: *Guía oficial de San Feliu de Llobregat y su partido.* Patrocinada por sus principales ayuntamientos. Guias Catalonia, Barcelona, 1927, p. 60.

Annex IV

Document 1: Correspondència de Ramon Badia a D. Manuel Ramos, 17-11-1913:



Hospitalet 17-11-1913

Sr. D. Manuel Ramos

Cornadella

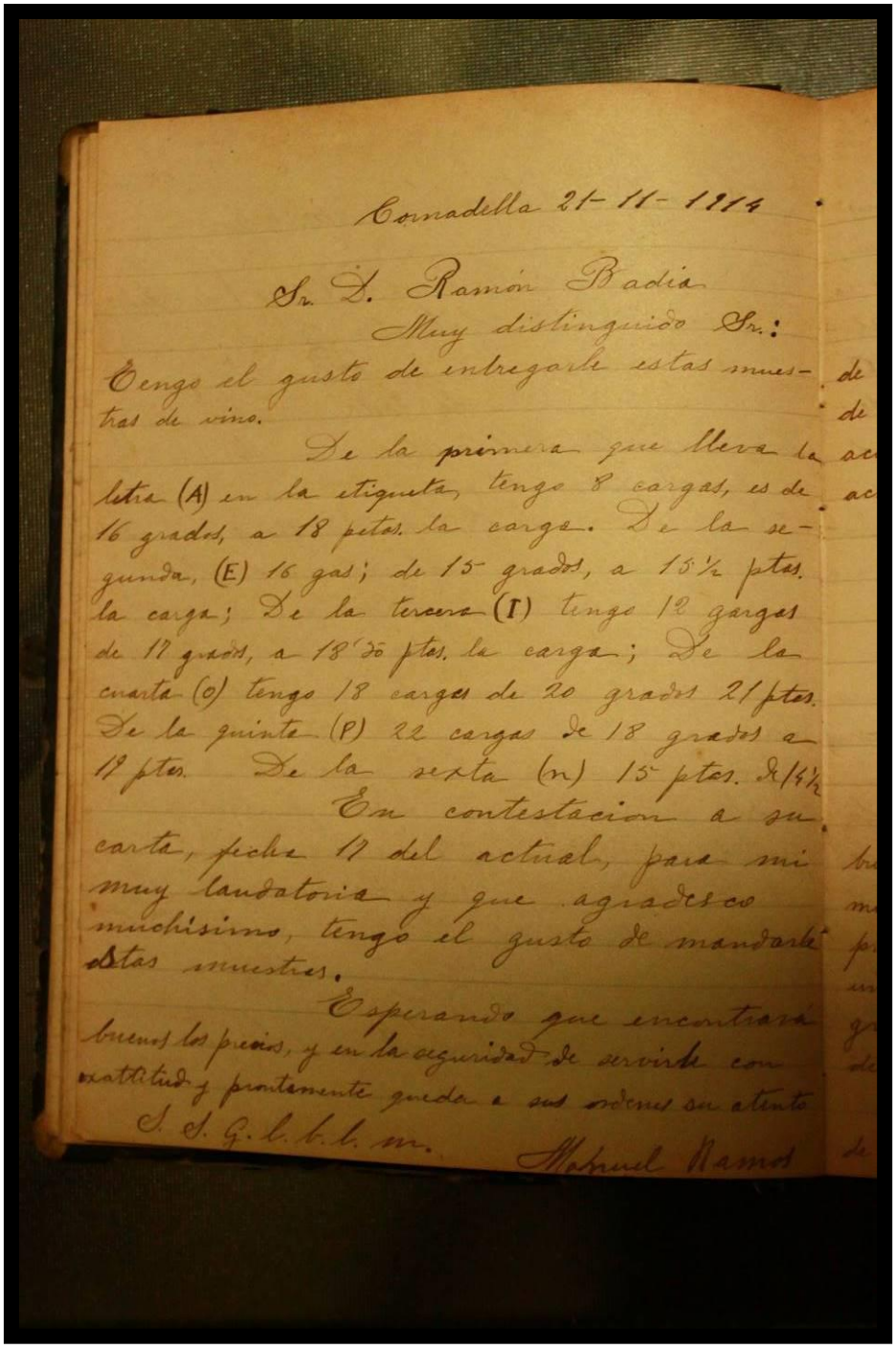
Muy Sr. mio: Por los buenos informes que me han dado de V. servirá mandarme muestras del vino que tiene en su propiedad, y me pondrá en cada muestra una etiqueta que lleve escrito el número de grados que tenga, su precio y la cantidad de vino disponible.

Y sin otra cosa de particular se despide de V. s. s. q. b. l. m.

R. Badia

Font: Llibre de cartes, *Antigua de Ramonet*. Document de propietat familiar cedit per Ramon Blanch, actual propietari del *Bar Cal Ramonet*.

Document 2: Correspondència de Manuel Ramos a Ramon Badia, 21-11-1914:



Cornadella 21-11-1914

Sr. D. Ramón Badia

Muy distinguido Sr.:

Tengo el gusto de entregarle estas muestras de vino.

De la primera que lleva la letra (A) en la etiqueta, tengo 8 cargas, es de 16 grados, a 18 ptas. la carga. De la segunda, (E) 16 gas; de 15 grados, a 15½ ptas. la carga; De la tercera (I) tengo 12 cargas de 17 grados, a 18'50 ptas. la carga; De la cuarta (O) tengo 18 cargas de 20 grados 21 ptas. De la quinta (P) 22 cargas de 18 grados a 17 ptas. De la sexta (n) 15 ptas. de 14½

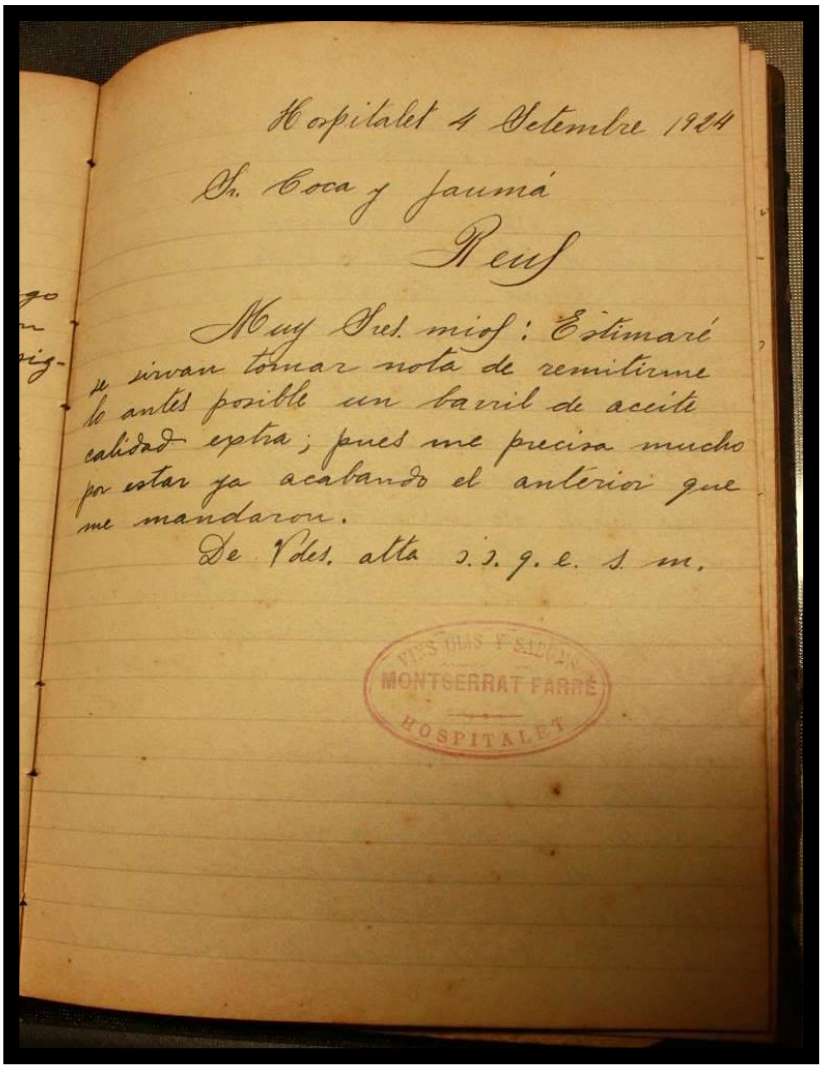
En contestacion a su carta, fecha 17 del actual, para mi muy laudatoria y que agradezco muchísimo, tengo el gusto de mandarle estas muestras.

Esperando que encontrará buenos los precios, y en la seguridad de servirle con exactitud y prontitud queda a sus ordenes su atento

S. S. Q. L. B. L. m. Manuel Ramos

Font: Llibre de cartes, *Antigua de Ramonet*. Document de propietat familiar cedit per Ramon Blanch, actual propietari del *Bar Cal Ramonet*.

Document 3: Correspondència de l'empresa *Montserrat Farré. Vins, olis y sabons*, al Sr. Coca y Jaumà, 04-11-1924:



Hospitalet 4 Setembre 1924

Sr. Coca y Jaumá

Reus

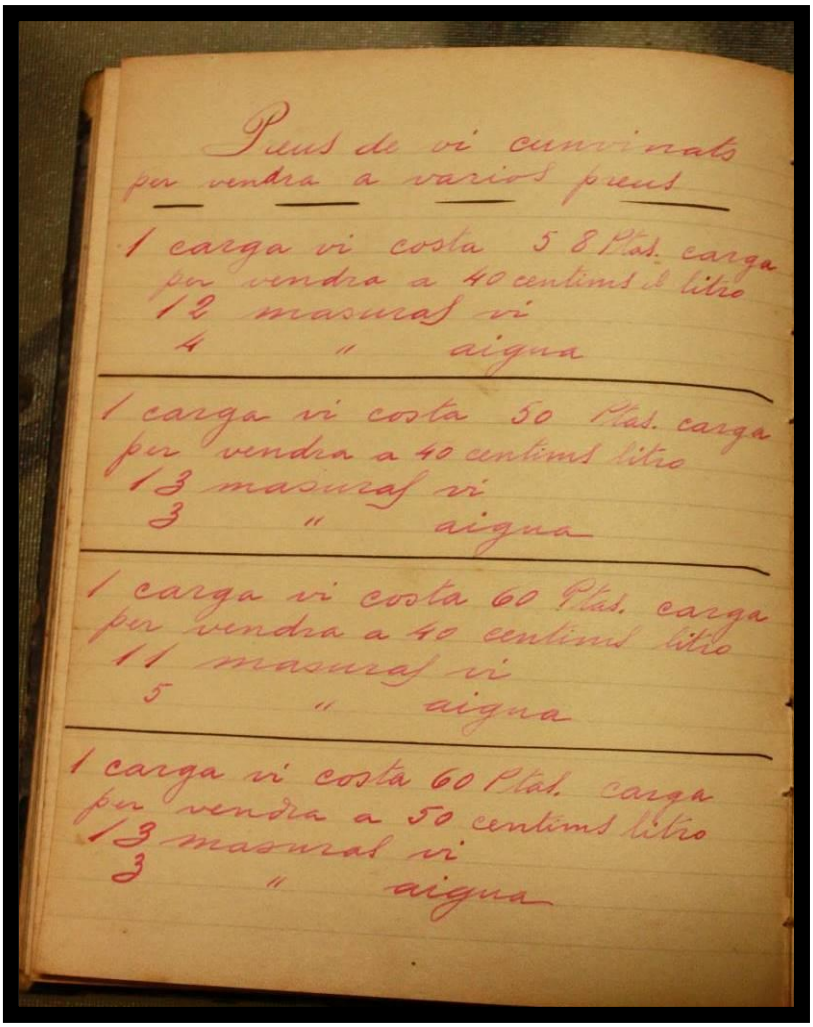
Muy Sres. mios: Estimaré se sirvan tomar nota de remitirme lo antes posible un barril de aceite calidad extra; pues me precisa mucho por estar ya acabando el anterior que me mandaron.

De Vdes. atta s. s. q. e. s. m.

VINOS OLIS Y SABONES
MONTSERRAT FARRÉ
HOSPITALET

Font: Llibre de cartes, *Antigua de Ramonet*. Document de propietat familiar cedit per Ramon Blanch, actual propietari del *Bar Cal Ramonet*.

Document 4: Anotacions particulars sobre els preus de vi:



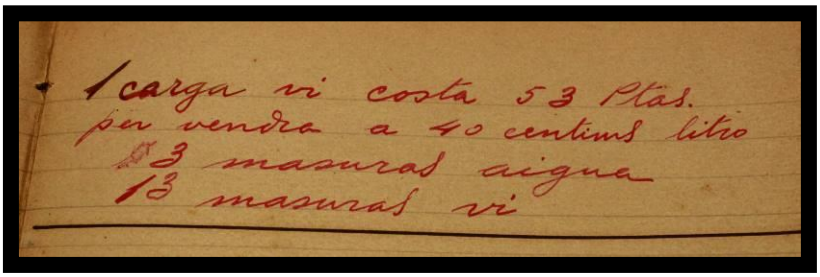
Preus de vi cumvinats
per vendra a varios preus

1 carga vi costa 58 Ptas. carga
per vendra a 40 centims el litro
12 masuras vi
4 " aigua

1 carga vi costa 50 Ptas. carga
per vendra a 40 centims litro
13 masuras vi
3 " aigua

1 carga vi costa 60 Ptas. carga
per vendra a 40 centims litro
11 masuras vi
5 " aigua

1 carga vi costa 60 Ptas. carga
per vendra a 50 centims litro
13 masuras vi
3 " aigua



1 carga vi costa 53 Ptas.
per vendra a 40 centims litro
3 masuras aigua
13 masuras vi

Font: Llibre de cartes, *Antigua de Ramonet*. Document de propietat familiar cedit per Ramon Blanch, actual propietari del *Bar Cal Ramonet*.

Annex V

Estatutos de la Sociedad Cooperativa de Consumo "El Respeto Mutuo", 1910:

ESTATUTOS

DE LA

SOCIEDAD COOPERATIVA

DE CONSUMO

El Respeto Mútuo

HOSPITALET DE LLOBREGAT

BARRIADA DE SANTA EULALIA

BARCELONA

Imprenta Cooperativa LAS ARTES GRÁFICAS

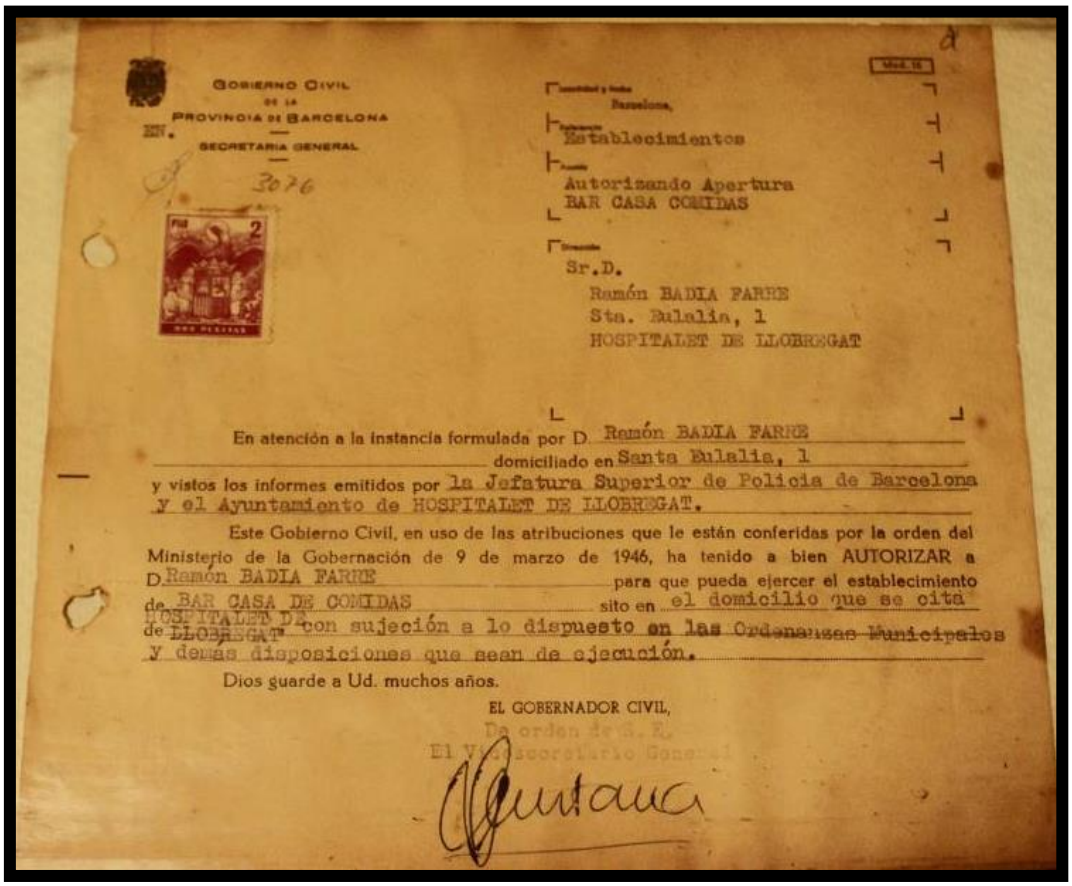
Calle Borrell 124, (entre Cortes y Diputación)

1910

Font: Arxiu Municipal de L'H, Fons Entitats, Cooperativa de Consumo 'El Respeto Mutuo'

Annex VI

Document 1: *Autorización del Govierno Civil a Ramon Badia Farré para ejercer el establecimiento "Bar – Casa de Comida"*, 1946.



GOBIERNO CIVIL
DE LA
PROVINCIA DE BARCELONA
EN.
SECRETARIA GENERAL

3076

Barcelona,

Establecimientos

Autorizando Apertura
BAR CASA COMIDAS

Sr.D.
Ramón BADIA FARRE
Sta. Eulalia, 1
HOSPITALET DE LLOBREGAT

En atención a la instancia formulada por D. Ramón BADIA FARRE domiciliado en Santa Eulalia, 1 y vistos los informes emitidos por la Jefatura Superior de Policia de Barcelona y el Ayuntamiento de HOSPITALET DE LLOBREGAT.

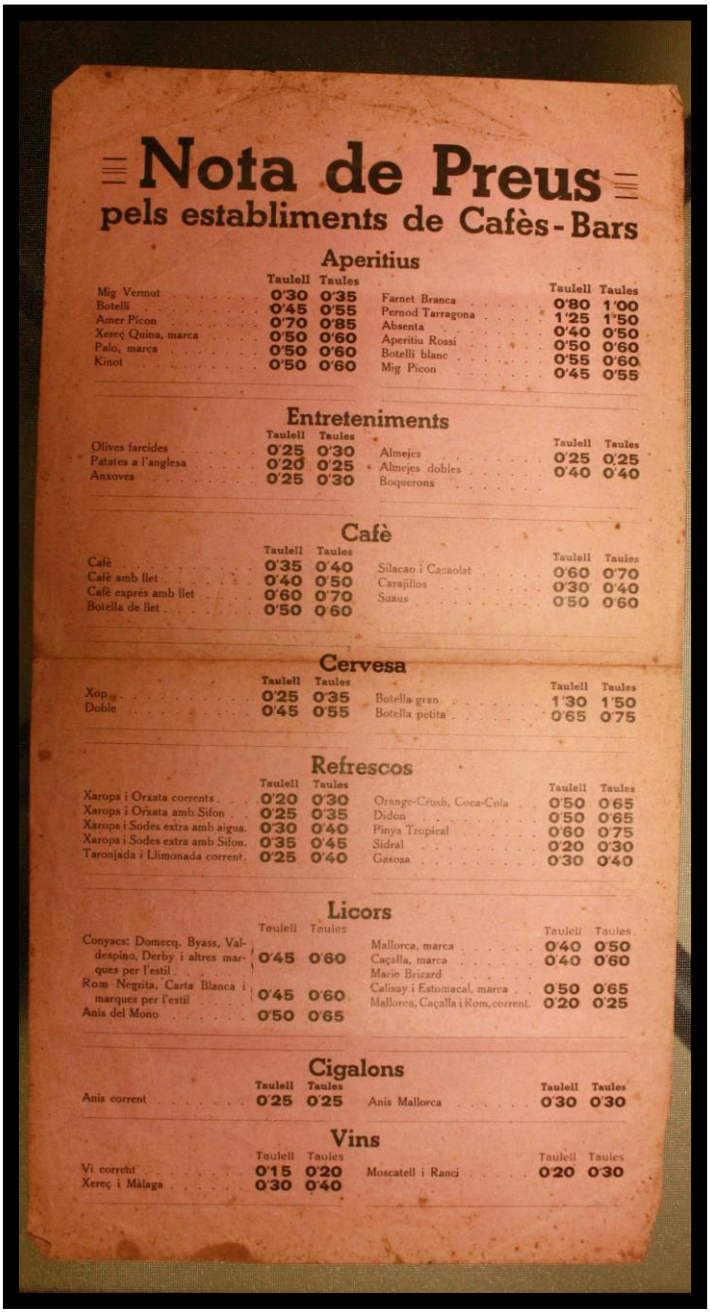
Este Gobierno Civil, en uso de las atribuciones que le están conferidas por la orden del Ministerio de la Gobernación de 9 de marzo de 1946, ha tenido a bien AUTORIZAR a D. Ramón BADIA FARRE para que pueda ejercer el establecimiento de BAR CASA DE COMIDAS sito en el domicilio que se cita de HOSPITALET DE LLOBREGAT con sujeción a lo dispuesto en las Ordenanzas Municipales y demás disposiciones que sean de ejecución.

Dios guarde a Ud. muchos años.

EL GOBERNADOR CIVIL,
De orden de S. E.
El Vicesecretario General

Font: Document de propietat familiar cedit per Ramon Blanch, actual propietari del *Bar Cal Ramonet*.

Document 2: Nota de preus pels establiments de Cafès-Bars (II República?):



Nota de Preus
pels establiments de Cafès-Bars

Aperitius

	Taulell	Taules		Taulell	Taules
Mig Vermut	0'30	0'35	Farnet Branca	0'80	1'00
Botelli	0'45	0'55	Pernod Tarragona	1'25	1'50
Amer Picon	0'70	0'85	Absenta	0'40	0'50
Xereç Quina, marca	0'50	0'60	Aperitiu Rossi	0'50	0'60
Palo, marca	0'50	0'60	Botelli blanc	0'55	0'60
Kinot	0'50	0'60	Mig Picon	0'45	0'55

Entreteniments

	Taulell	Taules		Taulell	Taules
Olives farcides	0'25	0'30	Almejes	0'25	0'25
Patates a l'anglesa	0'20	0'25	Almejes dobles	0'40	0'40
Anxoves	0'25	0'30	Boquerons		

Cafè

	Taulell	Taules		Taulell	Taules
Cafè	0'35	0'40	Silacao i Cacaolat	0'60	0'70
Cafè amb llet	0'40	0'50	Carajillos	0'30	0'40
Cafè exprès amb llet	0'60	0'70	Suaus	0'50	0'60
Botella de llet	0'50	0'60			

Cervesa

	Taulell	Taules		Taulell	Taules
Xop	0'25	0'35	Botella gran	1'30	1'50
Doble	0'45	0'55	Botella petita	0'65	0'75

Refrescos

	Taulell	Taules		Taulell	Taules
Xarops i Orxata corrents	0'20	0'30	Orange-Crush, Coca-Cola	0'50	0'65
Xarops i Orxata amb Sifon	0'25	0'35	Didon	0'50	0'65
Xarops i Sodes extra amb aigua	0'30	0'40	Piny a Tropical	0'60	0'75
Xarops i Sodes extra amb Sifon	0'35	0'45	Sidral	0'20	0'30
Taronjada i Llimonada corrent	0'25	0'40	Gasosa	0'30	0'40

Licors

	Taulell	Taules		Taulell	Taules
Conyacs: Domecq, Byass, Valdespino, Derby i altres marques per l'estil	0'45	0'60	Mallorca, marca	0'40	0'50
			Caçalla, marca	0'40	0'60
			Marie Brizard		
Rom Negrita, Carta Blanca i marques per l'estil	0'45	0'60	Calisay i Estomacal, marca	0'50	0'65
			Mallorca, Caçalla i Rom, corrent	0'20	0'25
Anis del Mono	0'50	0'65			

Cigalons

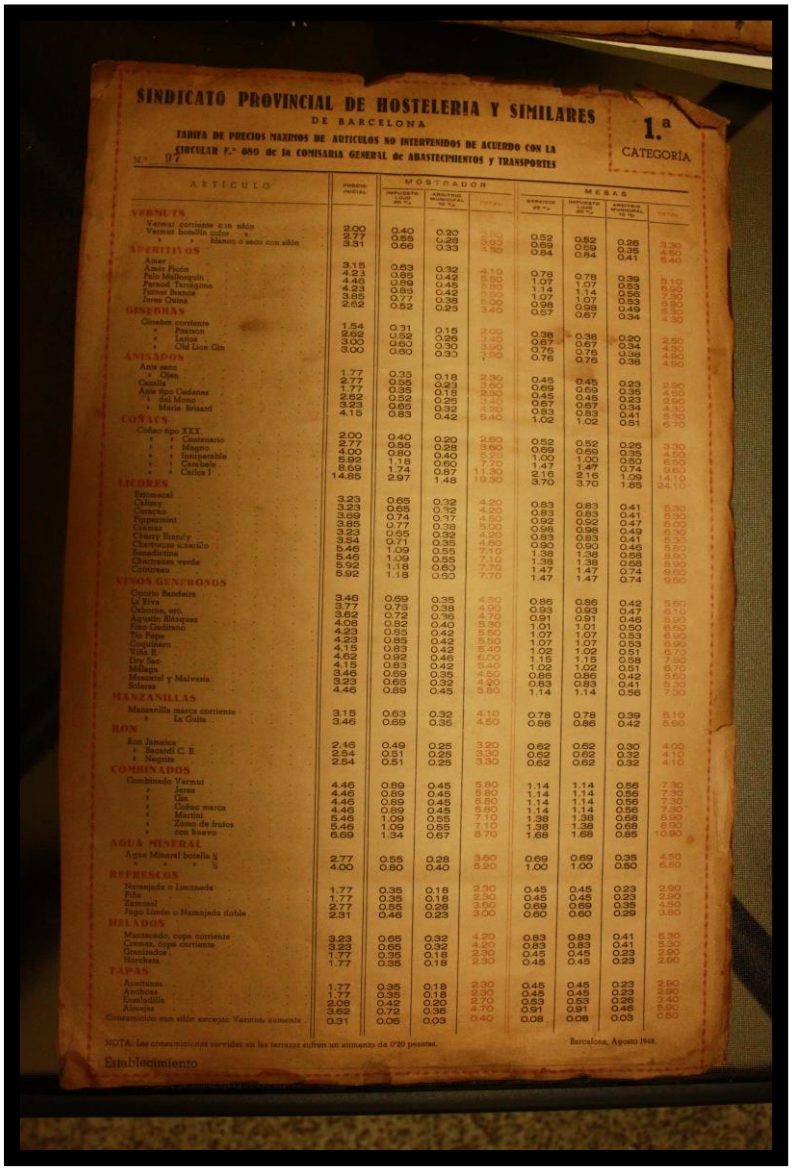
	Taulell	Taules		Taulell	Taules
Anis corrent	0'25	0'25	Anis Mallorca	0'30	0'30

Vins

	Taulell	Taules		Taulell	Taules
Vi corrent	0'15	0'20	Moscatell i Ranci	0'20	0'30
Xereç i Málaga	0'30	0'40			

Font: Document de propietat familiar cedit per Ramon Blanch, actual propietari del *Bar Cal Ramonet*.

Document 3 – *Tarifa de precios máximos de artículos no intervenidos de acuerdo con la circular nº 680 de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes. Sindicato Provincial de Hostelería y Similares:*



SINDICATO PROVINCIAL DE HOSTELERIA Y SIMILARES
DE BARCELONA

1.ª CATEGORÍA

TARIFA DE PRECIOS MAXIMOS DE ARTICULOS NO INTERVENIDOS DE ACUERDO CON LA CIRCULAR Nº 680 de la COMISARIA GENERAL de ABASTECIMIENTOS y TRANSPORTES

Nº 97

ARTICULO	PRECIO INICIAL	MOSTRADOR: Impuesto Lujo 20 %	MOSTRADOR: Arbitrio Municipal 10 %	MOSTRADOR: TOTAL	MESAS: Servicio 20 %	MESAS: Impuesto Lujo 20 %	MESAS: Arbitrio Municipal 10 %	MESAS: TOTAL
VERMUTS								
Vermut corriente con sifón	2.00	0.40	0.20	2.60	0.52	0.52	0.26	3.30
Vermut botella color »	2.77	0.55	0.28	3.60	0.69	0.69	0.35	4.50
» » blanco o seco con sifón	3.31	0.66	0.33	4.30	0.84	0.84	0.41	5.40
APERITIVOS								
Anisi	3.15	0.63	0.32	4.10	0.78	0.78	0.39	5.10
Anisi Picón	4.23	0.85	0.42	5.50	1.07	1.07	0.53	6.90
Pelo Mallorquín	4.46	0.89	0.45	5.80	1.14	1.14	0.56	7.30
Pernod Tarragona	4.23	0.85	0.42	5.50	1.07	1.07	0.53	6.90
Vermut Branca	3.85	0.77	0.38	5.00	0.98	0.98	0.49	6.30
Jerez Osina	2.62	0.52	0.25	3.40	0.67	0.67	0.34	4.30
GINEBRAS								
Ginebra corriente	1.54	0.31	0.15	2.00	0.38	0.38	0.20	2.50
» Pearson	2.62	0.52	0.26	3.40	0.67	0.67	0.34	4.30
» Larios	3.00	0.60	0.30	3.90	0.76	0.76	0.38	4.80
» Old Lion Gin	3.00	0.60	0.30	3.90	0.76	0.76	0.38	4.80
ANISADOS								
Anis seco	1.77	0.35	0.18	2.30	0.45	0.45	0.23	2.90
» Open	2.77	0.55	0.28	3.60	0.69	0.69	0.35	4.50
Canela	1.77	0.35	0.18	2.30	0.45	0.45	0.23	2.90
Anis tipo Cadenas	2.62	0.52	0.25	3.40	0.67	0.67	0.34	4.30
» del Mono	3.23	0.65	0.32	4.20	0.83	0.83	0.41	5.30
» Marie Briard	4.15	0.83	0.42	5.40	1.02	1.02	0.51	6.70
COÑACS								
Coñac tipo XXX	2.00	0.40	0.20	2.60	0.52	0.52	0.26	3.30
» » Centenario	2.77	0.55	0.28	3.60	0.69	0.69	0.35	4.50
» » Negro	4.00	0.80	0.40	5.20	1.00	1.00	0.50	6.50
» » Inexpugnable	5.99	1.18	0.60	7.70	1.47	1.47	0.74	9.60
» » Cambeta	8.69	1.74	0.87	11.30	2.15	2.16	1.09	14.10
» » Carlos I	14.85	2.97	1.48	19.30	3.70	3.70	1.85	24.10
LICORES								
Ratomesal	3.23	0.65	0.32	4.20	0.83	0.83	0.41	5.30
Chinny	3.23	0.65	0.32	4.20	0.83	0.83	0.41	5.30
Curaçao	3.69	0.74	0.37	4.80	0.92	0.92	0.47	6.00
Peppermint	3.85	0.77	0.38	5.00	0.98	0.98	0.49	6.30
Cremas	3.23	0.65	0.32	4.20	0.83	0.83	0.41	5.30
Cherry Brandy	3.54	0.71	0.35	4.60	0.90	0.90	0.46	5.90
Chartreuse amarillo	5.46	1.09	0.55	7.10	1.38	1.38	0.68	8.90
Benedictine	5.46	1.09	0.55	7.10	1.38	1.38	0.68	8.90
Chartreuse verde	5.92	1.18	0.60	7.70	1.47	1.47	0.74	9.60
Cointreau	5.92	1.18	0.60	7.70	1.47	1.47	0.74	9.60
VINOS GENEROSOS								
Oporto Bandeira	3.46	0.69	0.35	4.50	0.86	0.86	0.42	5.60
La Riva	3.77	0.75	0.38	4.90	0.93	0.93	0.47	6.10
Osborne, etc.	3.62	0.72	0.36	4.70	0.91	0.91	0.46	5.90
Agustín Blázquez	4.08	0.82	0.40	5.30	1.01	1.01	0.50	6.60
Tío Gaditano	4.23	0.85	0.42	5.50	1.07	1.07	0.53	6.90
Tío Pepe	4.23	0.85	0.42	5.50	1.07	1.07	0.53	6.90
Coquinero	4.15	0.83	0.42	5.40	1.02	1.02	0.51	6.70
Viña E	4.62	0.92	0.46	6.00	1.15	1.15	0.58	7.50
Dry Sac	4.15	0.83	0.42	5.40	1.02	1.02	0.51	6.70
Málaga	3.46	0.69	0.35	4.50	0.86	0.86	0.42	5.60
Moscatel y Malvasía	3.23	0.65	0.32	4.20	0.83	0.83	0.41	5.30
Solera	4.46	0.89	0.45	5.80	1.14	1.14	0.56	7.30
MANZANILLAS								
Manzanilla marca corriente	3.15	0.63	0.32	4.10	0.78	0.78	0.39	5.10
» La Guita	3.46	0.69	0.35	4.50	0.86	0.86	0.42	5.60
RON								
Ron Jamaica	2.46	0.49	0.25	3.20	0.62	0.62	0.30	4.00
» Bacardi C. B.	2.54	0.51	0.25	3.30	0.62	0.62	0.32	4.10
» Negrón	2.54	0.51	0.25	3.30	0.62	0.62	0.32	4.10
COMBINADOS								
Combinado Vermut	4.46	0.89	0.45	5.80	1.14	1.14	0.56	7.30
» Jerez	4.46	0.89	0.45	5.80	1.14	1.14	0.56	7.30
» Gin	4.46	0.89	0.45	5.80	1.14	1.14	0.56	7.30
» Coñac marca	4.46	0.89	0.45	5.80	1.14	1.14	0.56	7.30
» Martini	5.46	1.09	0.55	7.10	1.38	1.38	0.68	8.90
» Zumo de frutos	5.46	1.09	0.55	7.10	1.38	1.38	0.68	8.90
» con huevo	6.69	1.34	0.67	8.70	1.68	1.68	0.85	10.90
AGUA MINERAL								
Agua Mineral botella ¾	2.77	0.55	0.28	3.60	0.69	0.69	0.35	4.50
» » » ¾	4.00	0.80	0.40	5.20	1.00	1.00	0.50	6.50
REFRESCOS								
Naranjada o Limonada	1.77	0.35	0.18	2.30	0.45	0.45	0.23	2.90
Fóla	1.77	0.35	0.18	2.30	0.45	0.45	0.23	2.90
Zarzacol	2.77	0.55	0.28	3.60	0.69	0.69	0.35	4.50
Jugo Limón o Naranjada doble	2.31	0.46	0.23	3.00	0.60	0.60	0.29	3.80
HELADOS								
Mantecado, copa corriente	3.23	0.65	0.32	4.20	0.83	0.83	0.41	5.30
Cremas, copa corriente	3.23	0.65	0.32	4.20	0.83	0.83	0.41	5.30
Granizados	1.77	0.35	0.18	2.30	0.45	0.45	0.23	2.90
Horchata	1.77	0.35	0.18	2.30	0.45	0.45	0.23	2.90
TAPAS								
Aceitunas	1.77	0.35	0.18	2.30	0.45	0.45	0.23	2.90
Anchoas	1.77	0.35	0.18	2.30	0.45	0.45	0.23	2.90
Ensaladilla	2.08	0.42	0.20	2.70	0.53	0.53	0.26	3.40
Alcaparras	3.62	0.72	0.36	4.70	0.91	0.91	0.46	5.90
Consumición con sifón excepto Vermuts, aumento	0.31	0.06	0.03	0.40	0.08	0.08	0.03	0.50

NOTA: Las consumiciones servidas en las terrazas sufren un aumento de 0'20 pesetas.

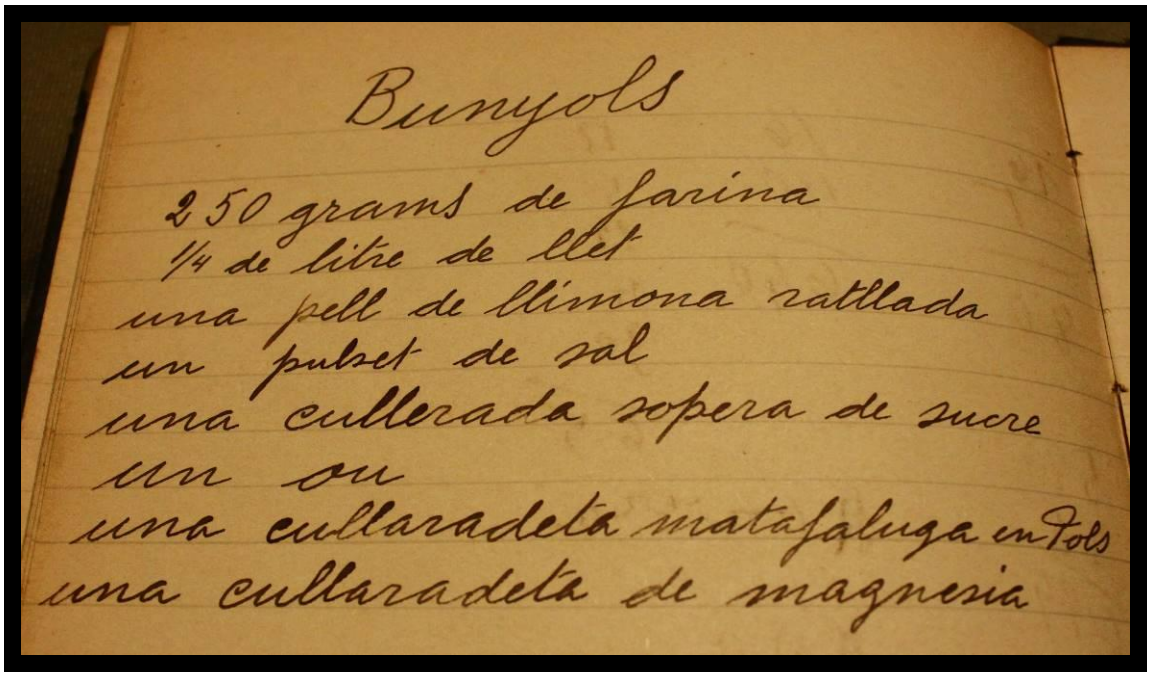
Barcelona, Agosto 1948

Establecimiento

Font: Document de propietat familiar cedit per Ramon Blanch, actual propietari del *Bar Cal Ramonet*.

Annex VII

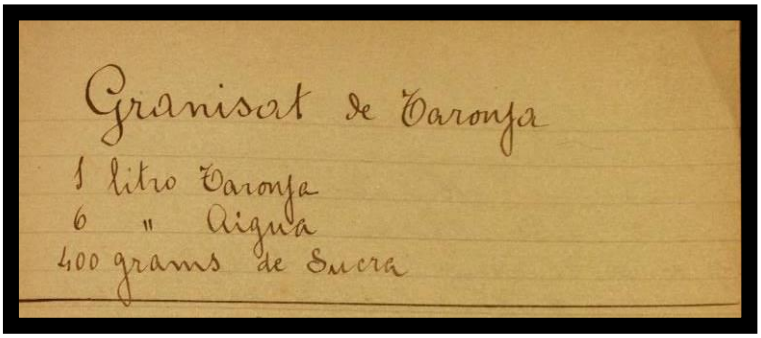
Document 1 - Recepta de Bunyols:


Bunyols

250 grams de farina
1/4 de litre de llet
una pell de llimona ratllada
un pulset de sal
una cullerada sopera de sucre
un ou
una cullaradeta matafaluga en tots
una cullaradeta de magnesia

Font: Llibre de cartes, *Antigua de Ramonet*. Document de propietat familiar cedit per Ramon Blanch, actual propietari del *Bar Cal Ramonet*.

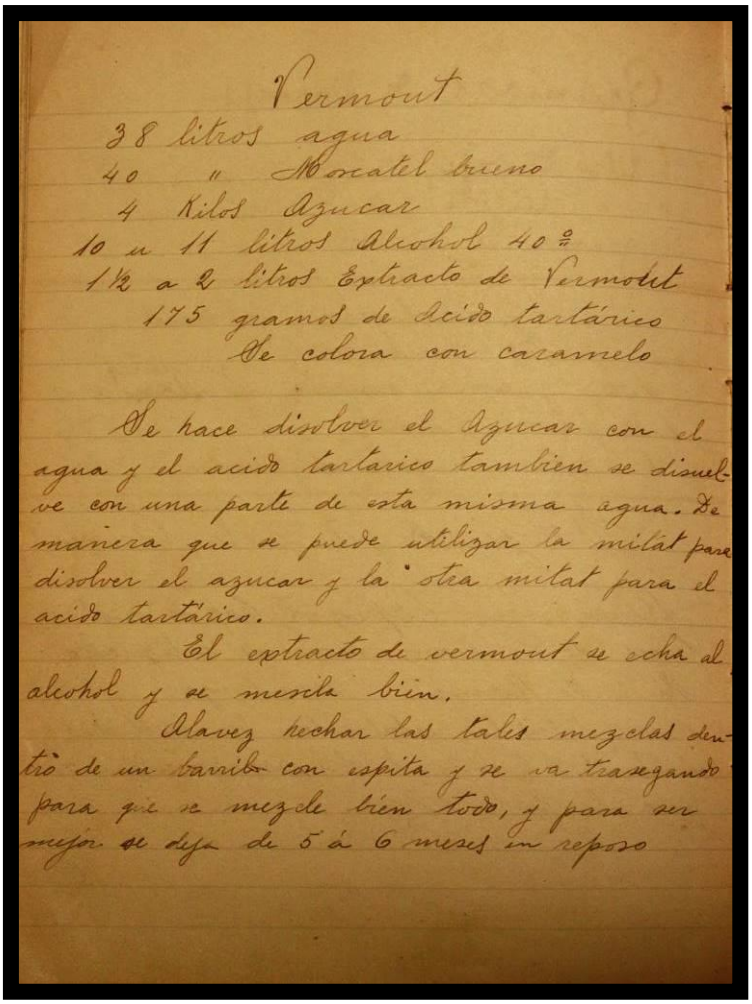
Document 2 – Recepta de *Granisat de Taronja*:


Granisat de Taronja

1 litro Taronja
6 " Aigua
400 grams de Sucra

Font: Llibre de cartes, *Antigua de Ramonet*. Document de propietat familiar cedit per Ramon Blanch, actual propietari del *Bar Cal Ramonet*.

Document 3 – Recepta per elaborar vermut casolà:



Vermout

38 litros agua
40 " Moscatel bueno
4 Kilos Azucar
10 a 11 litros Alcohol 40º
1½ a 2 litros Extracto de Vermout
175 gramos de Acido tartárico
Se colora con caramelo

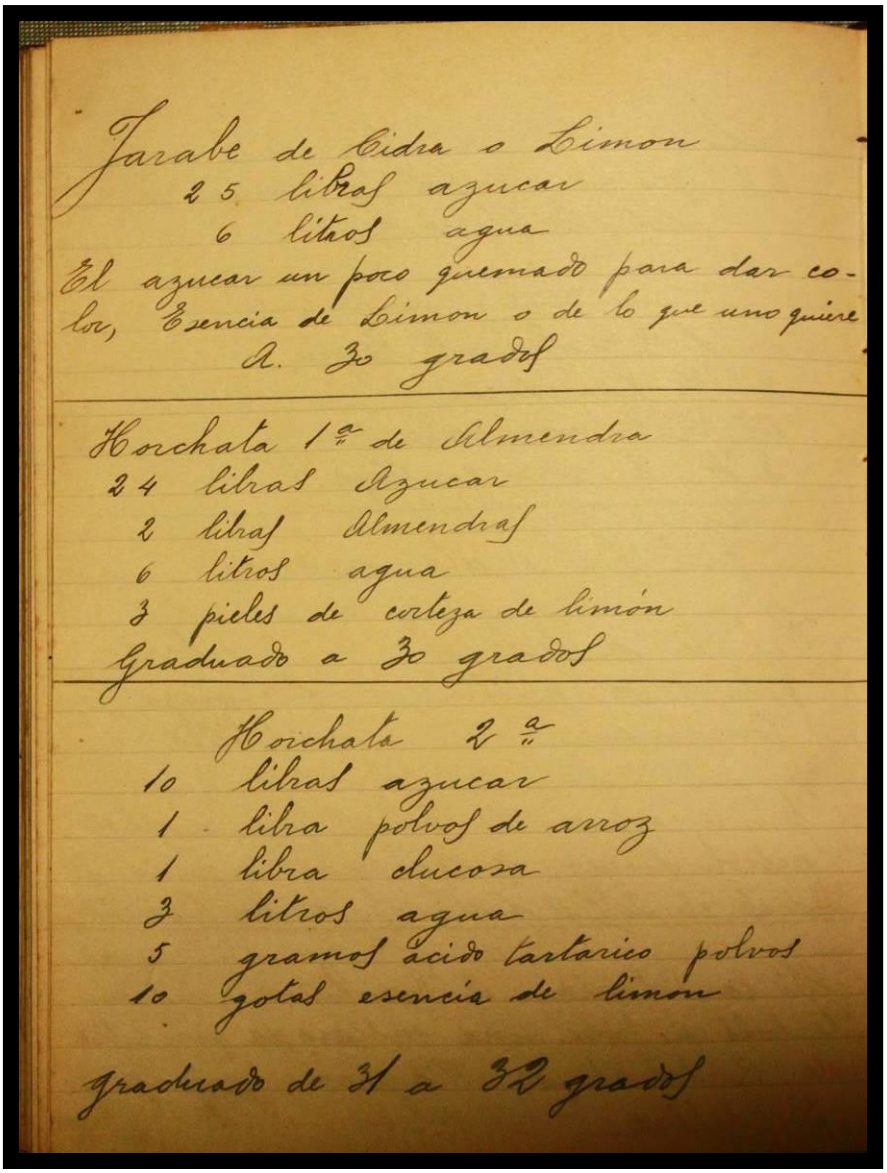
Se hace disolver el Azucar con el agua y el acido tartarico tambien se disuelve con una parte de esta misma agua. De manera que se puede utilizar la mitat para disolver el azucar y la otra mitat para el acido tartárico.

El extracto de vermout se echa al alcohol y se mezcla bien.

Alavez hechar las tales mezclas dentro de un barrito con espita y se va trasegando para que se mezcle bien todo, y para ser mejor se deja de 5 á 6 meses en reposo

Font: Llibre de cartes, *Antigua de Ramonet*. Document de propietat familiar cedit per Ramon Blanch, actual propietari del *Bar Cal Ramonet*.

Document 4 – Recepta de *Jarabe de cidra o limón*; *Horchata 1ª de almendra*; *Horchata2ª*:



Jarabe de Cidra o Limon
25 libras azucar
6 litros agua
El azucar un poco quemado para dar color, Esencia de Limon o de lo que uno quiere
A. 30 grados

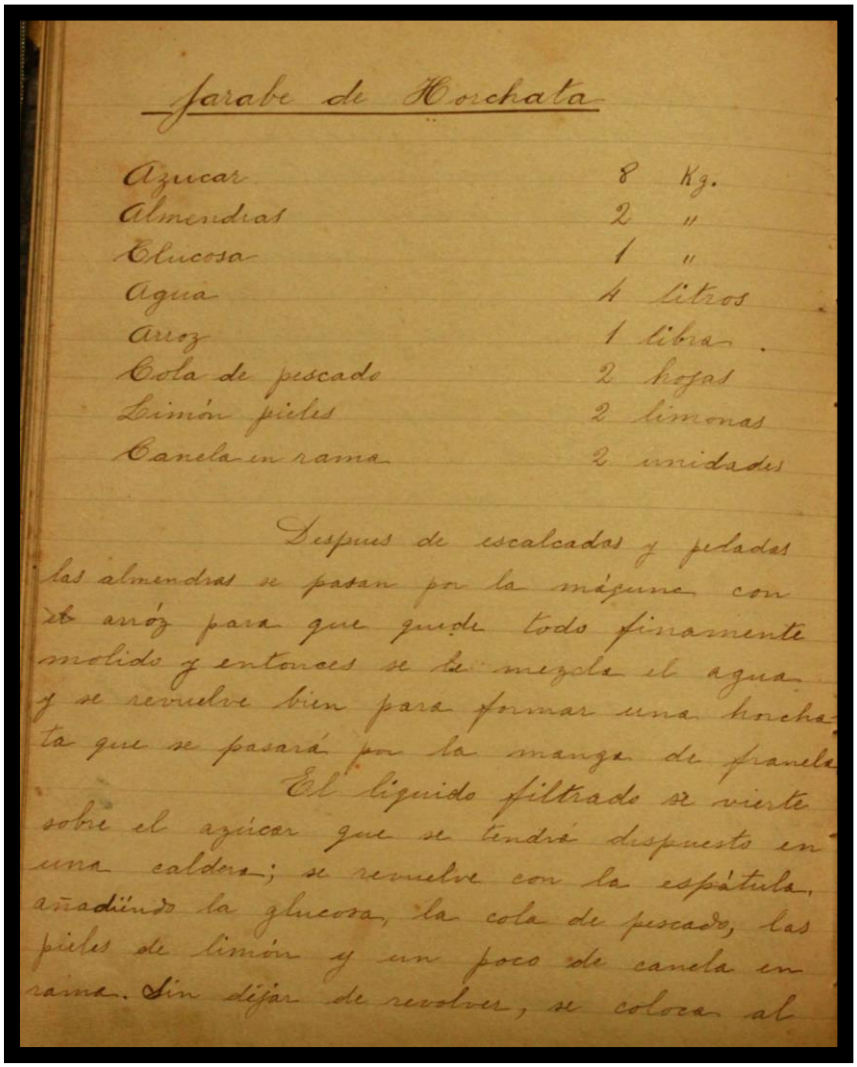
Horchata 1ª de Almendra
24 libras Azucar
2 libras Almendras
6 litros agua
3 pieles de corteza de limón
Graduado a 30 grados

Horchata 2ª
10 libras azucar
1 libra polvos de arroz
1 libra ducosa
3 litros agua
5 gramos ácido tartarico polvos
10 gotas esencia de limon

graduado de 31 a 32 grados

Font: Llibre de cartes, *Antigua de Ramonet*. Document de propietat familiar cedit per Ramon Blanch, actual propietari del *Bar Cal Ramonet*.

Document 5 – *Jarabe de horchata*:

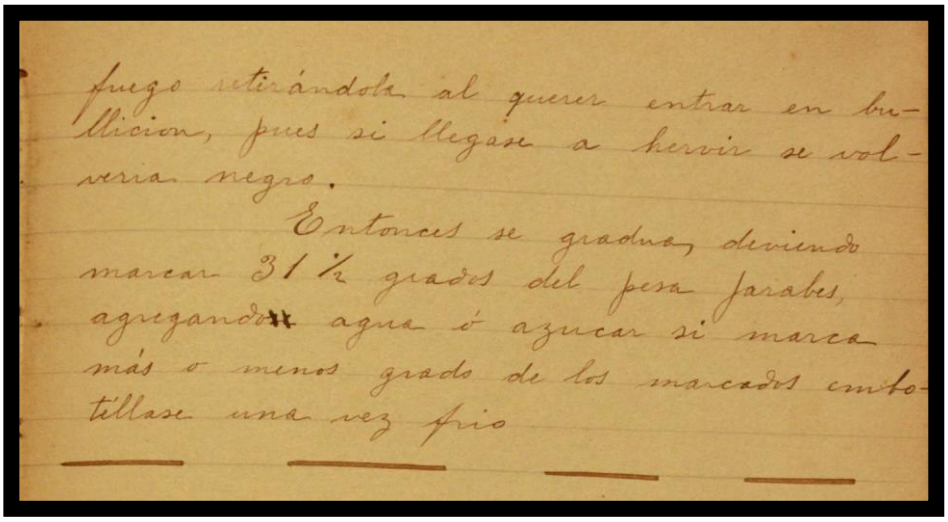


Jarabe de Horchata

Azucar	8	Kg.
Almendras	2	"
Glucosa	1	"
Agua	4	litros
Arroz	1	libra
Cola de pescado	2	hojas
Limón pieles	2	limonas
Canela en rama	2	unidades

Despues de escalcadas y peladas las almendras se pasan por la máquina con el arroz para que quede todo finamente molido y entonces se le mezcla el agua y se revuelve bien para formar una horchata que se pasará por la manga de franela.

El líquido filtrado se vierte sobre el azúcar que se tendrá dispuesto en una caldera; se remueve con la espátula, añadiendo la glucosa, la cola de pescado, las pieles de limón y un poco de canela en rama. Sin dejar de revolver, se coloca al

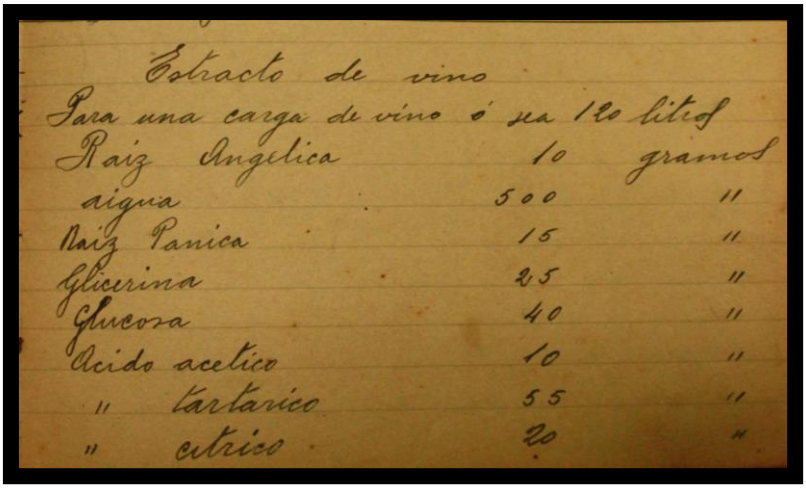


fuego retirándola al querer entrar en bullicion, pues si llegase a hervir se volveria negro.

Entonces se gradua, deviendo marcar 31 ½ grados del pesa jarabes, agregando agua ó azucar si marca más ó menos grado de los marcados embotellase una vez frio

Font: Llibre de cartes, *Antigua de Ramonet*. Document de propietat familiar cedit per Ramon Blanch, actual propietari del *Bar Cal Ramonet*.

Document 6 – Recepta d'extracte de vi:



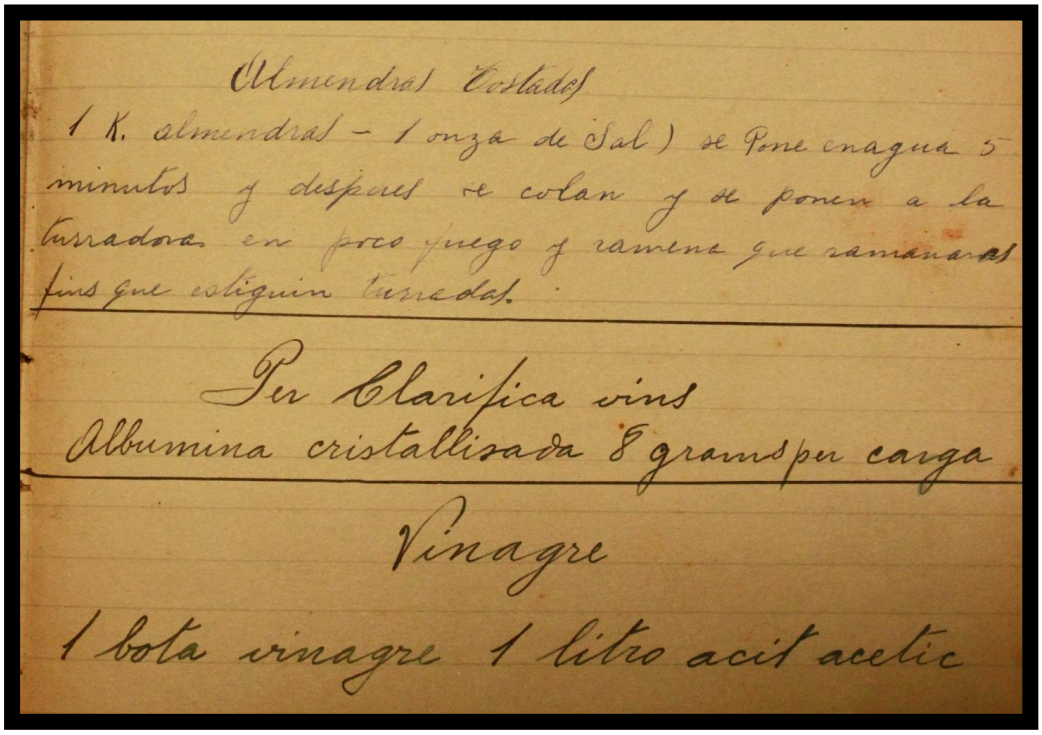
Estracto de vino

Para una carga de vino ó sea 120 litros

Raiz Angelica	10	gramos
aigua	500	"
Raiz Panica	15	"
Glicerina	25	"
Glucosa	40	"
Acido acetico	10	"
" tartarico	55	"
" citrico	20	"

Font: Llibre de cartes, *Antigua de Ramonet*. Document de propietat familiar cedit per Ramon Blanch, actual propietari del *Bar Cal Ramonet*.

Document 7: *Almendras tostadas*; per clarificar vins; vinagre.



Almendras Tostadas

1 K. almendras – 1 onza de Sal) se Pone enagua 5 minutos y despues se colan y se ponen a la turradora en poco fuego y ramena que ramanaras fins que estiguin turradas.

Per Clarifica vins

Albumina cristallisada 8 grams per carga

Vinagre

1 bota vinagre 1 litro acit acetic

Font: Llibre de cartes, *Antigua de Ramonet*. Document de propietat familiar cedit per Ramon Blanch, actual propietari del *Bar Cal Ramonet*.

Annex VIII

<u>Document 1: Carta publicitària del president de *Danzón*, Enrique Ribas, dirigida a futurs clients, 8 d'abril de 1950:</u>

DANZÓN

FÁBRICA DE BEBIDAS CARBÓNICAS Y ESPUMOSOS DANZÓN

Enrique Ribas

TAPON CORONA

PATENTE 6784

CALLE BARCELONA, 94 - TELÉFONO 33160 (LOCAL, 82)

MARCA, NOMBRE Y FRASES REGISTRADOS

Hospitalet de Llobregat, 8 ABR 1950

Muy señor mío:

Tengo el honor de dirigirme a Vd. por si pudiera interesarle para la nueva campaña 1950 las especialidades que tanto éxito han alcanzado por toda España.

También, le incluyo prospectos ilustrados, relativos a mis especialidades de marca, las cuales se expenden en cantidades enormes, por toda la Península y Posesiones de España, vendiéndolas con carácter exclusivo, a un solo fabricante por distrito.

No dudo tendrá Vd. referencias, de tales bebidas las que han alcanzado un éxito tan rotundo, que el público exige la Marca DANZÓN, al que se impone por su sabor, y buena presentación.

Mis especialidades, se envían con todo el contenido o sea, que poniendo 40 gramos del preparado a cada una de las botellas (tal como lo reciba, sin alteración alguna), obtendrá el delicioso sabor, que exige toda bebida de calidad.

También hago concesiones, para la venta de mi GASEOSA MONTSERRAT modelo DANZÓN, de cabida 1 litro su sabroso paladar es insuperable, contando con ella superará en calidad, a cuantos le rodean, por distinguirse en gran manera, por su sabor a fruto de limón natural no conocido hasta la fecha.

Caso de interesarle mi oferta, le puedo enviar, una muestra tal como es el refresco, para que así pueda cerciorarse, de las excelencias de mis productos.

No dudando alcanzaría Vd. el éxito al igual que mis representantes lo han hecho, en toda España aumentando un número elevado de ventas, mucho le agradeceré de su amabilidad, me dé sus impresiones a la mayor brevedad posible dada la proximidad de la temporada.

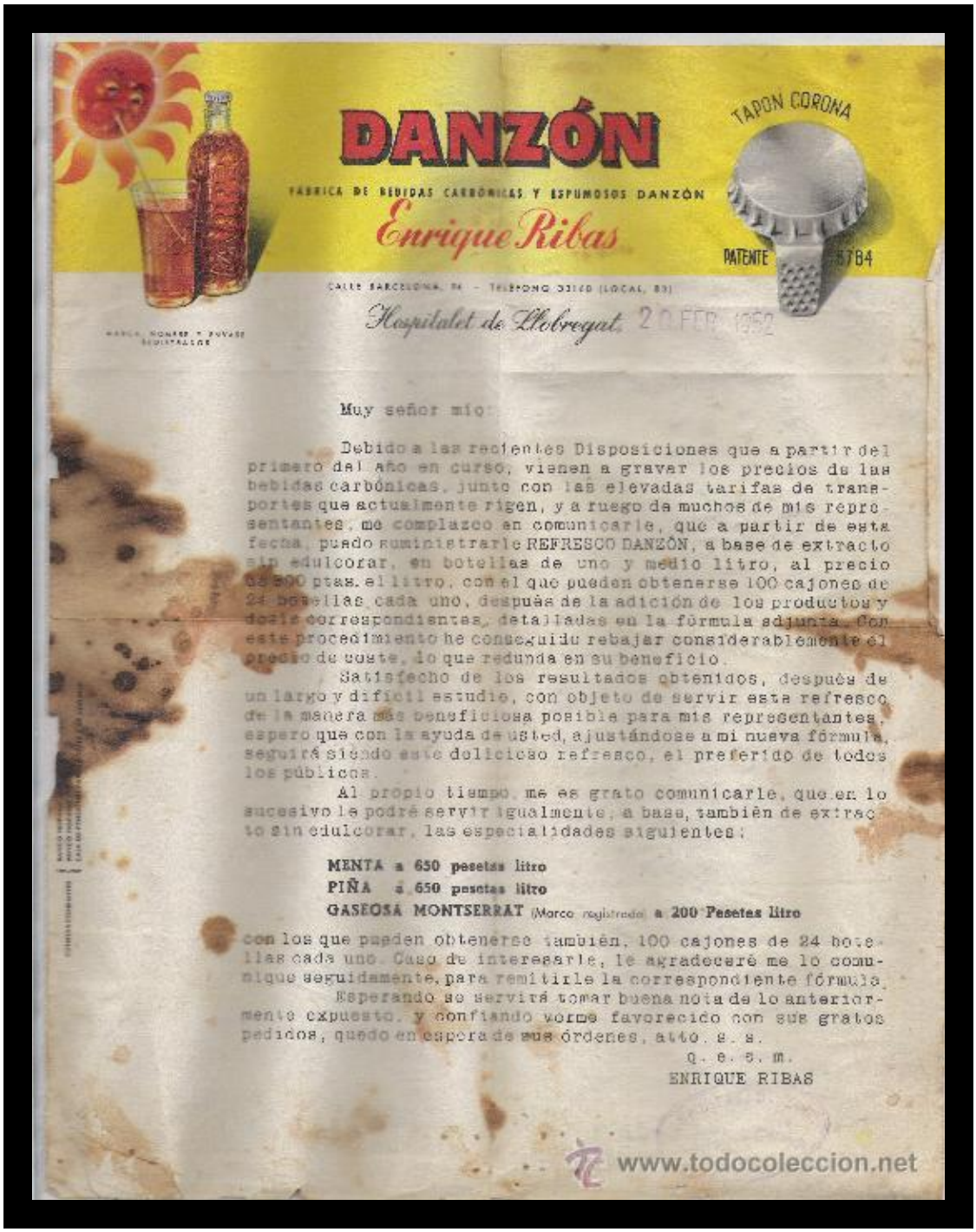
En espera de sus gratas noticias le saluda atentamente su affmo. s. s.

q.e.s.m.

www.todocoleccion.net

Font: Entrada "*Danzón, una beguda hospitalenca*", del 14 de desembre de 2011 al bloc *L'Hospitalet de Llobregat*.

Document 2: Carta publicitària del President, Enrique Ribas, dirigida als seus clients promocionant un nou producte *sense edulcorar*, i la *gaseosa Montserrat*, 20 de febrer de 1952:



DANZÓN

FABRICA DE BEBIDAS CARBÓNICAS Y ESPUMOSOS DANZÓN

Enrique Ribas

TAPON CORONA

PATENTE 5784

CALLE BARCELONA, 74 - TELEFONO 32160 (LOCAL, 83)

Hospitalet de Llobregat, 20 FEB. 1952

Muy señor mío:

Debido a las recientes Disposiciones que a partir del primero del año en curso, vienen a gravar los precios de las bebidas carbónicas, junto con las elevadas tarifas de transportes que actualmente rigen, y a ruego de muchos de mis representantes, me complazco en comunicarle, que a partir de esta fecha, puedo suministrarle REFRESCO DANZÓN, a base de extracto sin edulcorar, en botellas de uno y medio litro, al precio de 500 ptas. el litro, con el que pueden obtenerse 100 cajones de 24 botellas cada uno, después de la adición de los productos y dosis correspondientes, detalladas en la fórmula adjunta. Con este procedimiento he conseguido rebajar considerablemente el precio de coste, lo que redunda en su beneficio.

Satisfecho de los resultados obtenidos, después de un largo y difícil estudio, con objeto de servir este refresco de la manera más beneficiosa posible para mis representantes, espero que con la ayuda de usted, ajustándose a mi nueva fórmula, seguirá siendo este delicioso refresco, el preferido de todos los públicos.

Al propio tiempo, me es grato comunicarle, que en lo sucesivo le podré servir igualmente, a base, también de extracto sin edulcorar, las especialidades siguientes:

MENTA a 650 pesetas litro
PIÑA a 650 pesetas litro
GASEOSA MONTSERRAT (Marca registrada) **a 200 Pesetas litro**

con los que pueden obtenerse también, 100 cajones de 24 botellas cada uno. Caso de interesarle, le agradeceré me lo comunique seguidamente, para remitirle la correspondiente fórmula.

Esperando se servirá tomar buena nota de lo anteriormente expuesto, y confiando vernos favorecido con sus gratos pedidos, quedo en espera de sus órdenes, atto. s. s.

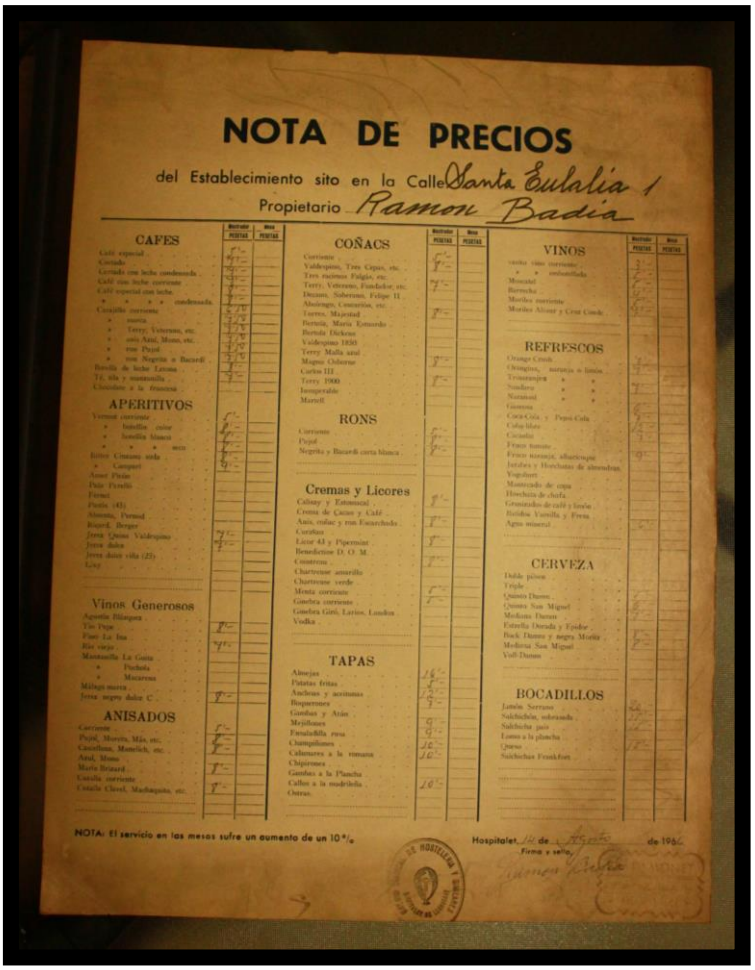
Q. e. s. m.
ENRIQUE RIBAS

www.todocoleccion.net

Font: Entrada "*Danzón, una beguda hospitalenca*", del 14 de desembre de 2011 al bloc *L'Hospitalet de Llobregat*.

Annex IX

Document 1 – *Nota de precios del Establecimiento sito en la Calle Santa Eulàlia, 1, 1966*



NOTA DE PRECIOS

del Establecimiento sito en la Calle Santa Eulalia 1

Propietario Ramon Badia

CAFES	Mostrador PESETAS	Mesa PESETAS
Café especial	4'-	
Cortado	3'-	
Cortado con leche condensada	3'-	
Café con leche corriente	3'-	
Café especial con leche	4'-	
» » » » condensada	4'-	
Carajillo corriente	5'50	
» marca	7'50	
» Terry, Veterano, etc.	7'50	
» anís Azul, Mono, etc.	7'50	
» ron Pujol	7'50	
» ron Negrita o Bacardí	7'50	
Botella de leche Lactona	4'-	
Té, tila y manzanilla	3'-	
Chocolate a la francesa		
APERITIVOS		
Vermut corriente	5'-	
» botella color	6'-	
» botella blanca	6'-	
» » » » marca	6'-	
Bitter Cinzano sola	6'-	
» Campari	6'-	
Anisi Pirón		
Pale Pirón		
Fernet		
Pirón (43)		
Absenta, Pernod		
Ricard, Berger		
Jerez Quinto Valdespino	7'-	
Jerez dulce	7'-	
Jerez dulce vieja (25)		
Licor		
Vinos Generosos		
Agustín Blázquez		
Tío Pepe	8'-	
Fino La Ina		
Río viejo	9'-	
Montanilla La Guita		
» Fuebela		
» Macarena		
Málaga marca		
Jerez negro dulce C	8'-	
ANISADOS		
Corriente	5'-	
Pujol, Morrón, Mía, etc.	7'-	
Cazalbou, Mantilla, etc.	7'-	
Azul, Mono		
Marín Bonard	7'-	
Castilla corriente		
Cotaño Clavel, Machaquito, etc.	8'-	

COÑACS	Mostrador PESETAS	Mesa PESETAS
Corriente	5'-	
Valdespino, Tres Cepas, etc.	6'-	
Tres marcas Fútgas, etc.		
Terry, Veterano, Fundador, etc.	7'-	
Dizzano, Soberano, Felipe II		
Abuelaga, Concepción, etc.		
Torres, Majestad	8'-	
Bertola, María Esmorido		
Bertola Dickens		
Valdespino 1830		
Terry Malla azul		
Magno Osborne	9'-	
Carlos III		
Terry 1900	8'-	
Insuperable		
Martell		
RONS		
Corriente	5'-	
Pujol	6'-	
Negrita y Bacardí carta blanca	6'-	
Cremas y Licores		
Cabray y Estomacal	8'-	
Crema de Cacao y Café		
Anís, coñac y ron Escarchado	8'-	
Curaçao		
Licor 43 y Pipermint	8'-	
Benedictine D. O. M.		
Cointreau	8'-	
Chartreuse amarillo		
Chartreuse verde		
Menta corriente	5'-	
Ginebra corriente	5'-	
Ginebra Giró, Larios, London		
Vodka		
TAPAS		
Almejas	14'-	
Patatas fritas	5'-	
Anchoas y aceitunas	12'-	
Boquerones	9'-	
Gombas y Atún		
Mejillones	9'-	
Ensaladilla rusa	9'-	
Champiñones	10'-	
Calamares a la romana	10'-	
Chipirones		
Gambas a la Plancha		
Caliente a la madrileña	10'-	
Otras		

VINOS	Mostrador PESETAS	Mesa PESETAS
Vino vino corriente	3'-	
» » embotellado	5'-	
Moscatel	5'-	
Berrocha	5'-	
Morilles corriente	5'-	
Morilles Alivar y Cruz Conde	6'-	
REFRESCOS		
Orange Crush		
Chinotto, naranja o limón	4'-	
Tónica naranja » »		
Sandera » »	7'-	
Naranaxi » »		
Gaseosa	4'-	
Coca-Cola y Pepsi-Cola	6'-	
Cola-libre	7'-	
Cicadin	7'-	
Frutas tónica		
Frutas naranja, albaricoque	9'-	
Jarabes y Horchatas de almendras		
Yogolbert		
Manzanilla de copa		
Horchata de chufa		
Granizados de café y limón		
Bebida Vainilla y Fresa		
Agua mineral	2'-	
CERVEZA		
Doble pilsen		
Triple		
Quinto Dunas	5'-	
Quinto San Miguel	5'-	
Medianas Dunas	6'-	
Estrella Dorada y Tónica		
Black Dunas y negra Morita		
Mediana San Miguel	7'-	
Voll-Dunas		
BOCADILLOS		
Jamón Serrano	4'-	
Salchichón, sobrasada	4'-	
Salchichón pan	4'-	
Lomo a la plancha	7'-	
Queso	7'-	
Salchichas Frankfort		

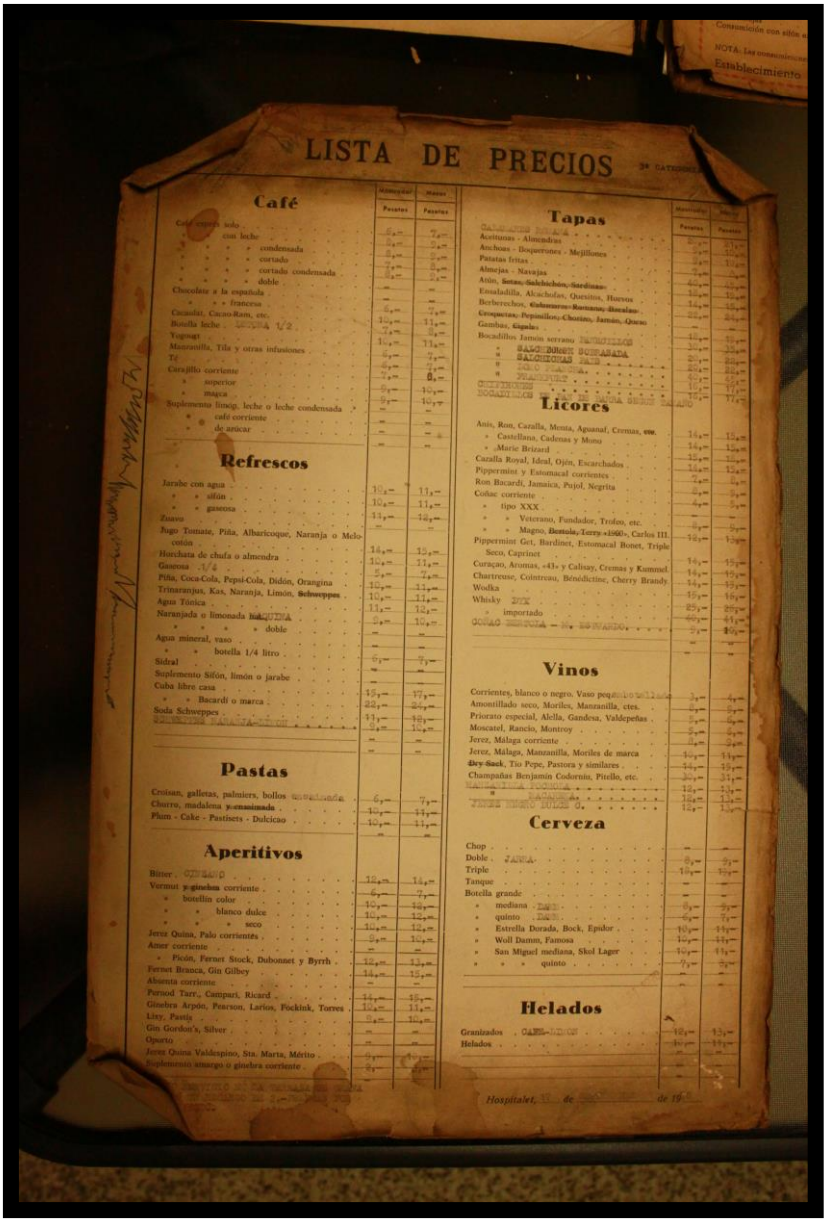
NOTA: El servicio en las mesas sufre un aumento de un 10 %

Hospitalet 16 de Agosto de 1966

Firma y sello

Document de propietat familiar cedit per Ramon Blanch, actual propietari del *Bar Cal Ramonet*.

Document 2 – *Lista de precios, 3ª Categoría*, 1970.



LISTA DE PRECIOS

Café

	Mostrador Pesetas	Mesas Pesetas
Café expreso solo	6,—	7,—
» con leche	6,—	7,—
» » » condensada	6,—	7,—
» » » cortado	6,—	8,—
» » » cortado condensada	7,—	8,—
» » » doble	6,—	7,—
Chocolate a la española	—	—
» » francesa	—	—
Cacaolat, Cacao-Ram, etc.	6,—	7,—
Botella leche	10,—	11,—
Yogurgt	7,—	8,—
Manzanilla, Tila y otras infusiones	10,—	11,—
Té	6,—	7,—
Carajillo corriente	6,—	7,—
» superior	7,—	8,—
» maga	9,—	10,—
Suplemento lineg. leche o leche condensada	9,—	10,—
» » café corriente	—	—
» » de azúcar	—	—
	—	—

Refrescos

Jarabe con agua	10,—	11,—
» » sifón	10,—	11,—
» » gaseosa	11,—	12,—
Zumo	—	—
Jugo Tomate, Piña, Albaricoque, Naranja o Melocotón	14,—	15,—
Horchata de chufa o almendra	10,—	11,—
Gaseosa 1/4	5,—	7,—
Piña, Coca-Cola, Pepsi-Cola, Didón, Orangina	10,—	11,—
Trinaranjus, Kas, Naranja, Limón, Schweppes	10,—	11,—
Agua Tónica	11,—	12,—
Naranjada o limonada	9,—	10,—
» » » » doble	—	—
Agua mineral, vaso	—	—
» » botella 1/4 litro	6,—	7,—
Sidral	—	—
Suplemento Sifón, limón o jarabe	—	—
Cuba libre casa	15,—	17,—
» » Bacardi o marca	22,—	25,—
Soda Schweppes	11,—	12,—
	9,—	10,—
	—	—
	—	—

Pastas

Croisan, galletas, palmiers, bollos	6,—	7,—
Churro, madalena	10,—	11,—
Plum - Cake - Pastisets - Dulcicao	10,—	11,—
	—	—

Aperitivos

Bitter	12,—	14,—
Vermut	6,—	7,—
» botellín color	10,—	12,—
» » blanco dulce	10,—	12,—
» » » seco	10,—	12,—
Jerez Quina, Palo corrientes	9,—	10,—
Anís corriente	—	—
» Picón, Fernet Stock, Dubonnet y Byrrh	12,—	13,—
Fernet Branca, Gin Gilbey	14,—	15,—
Absenta corriente	—	—
Pernod Tarr., Campari, Ricard	14,—	15,—
Ginebra Arpón, Pearson, Larios, Fockink, Torres	10,—	11,—
Lizy, Pastis	9,—	10,—
Gin Gordon's, Silver	—	—
Oporto	—	—
Jerez Quina Valdespino, Sta. Marta, Mérito	9,—	10,—
Suplemento amargo o ginebra corriente	9,—	10,—

Tapas

	Mostrador Pesetas	Mesas Pesetas
Aceitunas - Almendras	9,—	11,—
Anchoas - Boquerones - Mejillones	25,—	30,—
Patatas fritas	8,—	10,—
Almejas - Navajas	25,—	—
Atún, ~~Setas, Salchichón, Sardinas~~	40,—	45,—
Ensaladilla, Alcachofas, Quesitos, Huevos	10,—	12,—
Berberechos, ~~Calamares, Rustaca, Bocalao~~	14,—	15,—
~~Croquetas, Pepinillos, Chorizo, Jamón, Queso~~	16,—	20,—
Gambas, ~~Cigala~~	—	—
Bocadillos Jamón serrano	16,—	19,—
»	20,—	22,—
»	25,—	30,—
»	25,—	30,—
»	40,—	45,—
	60,—	65,—
	15,—	17,—
	70,—	77,—

Licores

Anís, Ron, Cazalla, Menta, Aguanaf, Cremas, etc.	14,—	15,—
» Castellana, Cadenas y Mono	14,—	15,—
» Marie Brizard	14,—	15,—
Cazalla Royal, Ideal, Ojén, Escarchados	14,—	15,—
Pippermint y Estomacal corrientes	7,—	8,—
Ron Bacardi, Jamaica, Pujol, Negrita	8,—	9,—
Coñac corriente	8,—	9,—
» tipo XXX	—	—
» » Veterano, Fundador, Trofeo, etc.	9,—	9,—
» » Magno, ~~Bentola, Terry «1900»~~, Carlos III	12,—	13,—
Pippermint Get, Bardinet, Estomacal Bonet, Triple Seco, Caprinet	14,—	15,—
Curaçao, Aromas, «43» y Calisay, Cremas y Kummel	14,—	15,—
Chartreuse, Cointreau, Bénédictine, Cherry Brandy	14,—	15,—
Wodka	15,—	16,—
Whisky	25,—	28,—
» importado	40,—	41,—
	9,—	10,—
	—	—
	—	—

Vinos

Corrientes, blanco o negro. Vaso pequeño	3,—	4,—
Amontillado seco, Moriles, Manzanilla, ctes.	5,—	6,—
Priorato especial, Alella, Gandesa, Valdepeñas	5,—	6,—
Moscatel, Rancio, Montroy	5,—	6,—
Jerez, Málaga corriente	6,—	8,—
Jerez, Málaga, Manzanilla, Moriles de marca	10,—	11,—
~~Dry Sack~~, Tío Pepe, Pastora y similares	14,—	15,—
Champañas Benjamín Codorníu, Pitello, etc.	20,—	21,—
	12,—	13,—
»	12,—	13,—
	12,—	13,—

Cerveza

Chop	—	—
Doble	8,—	9,—
Triple	10,—	12,—
Tanque	—	—
Botella grande	—	—
» mediana	6,—	7,—
» quinto	6,—	7,—
» Estrella Dorada, Bock, Epidor	10,—	11,—
» Woll Damm, Famosa	10,—	11,—
» San Miguel mediana, Skol Lager	10,—	11,—
» » » quinto	7,—	8,—
	—	—

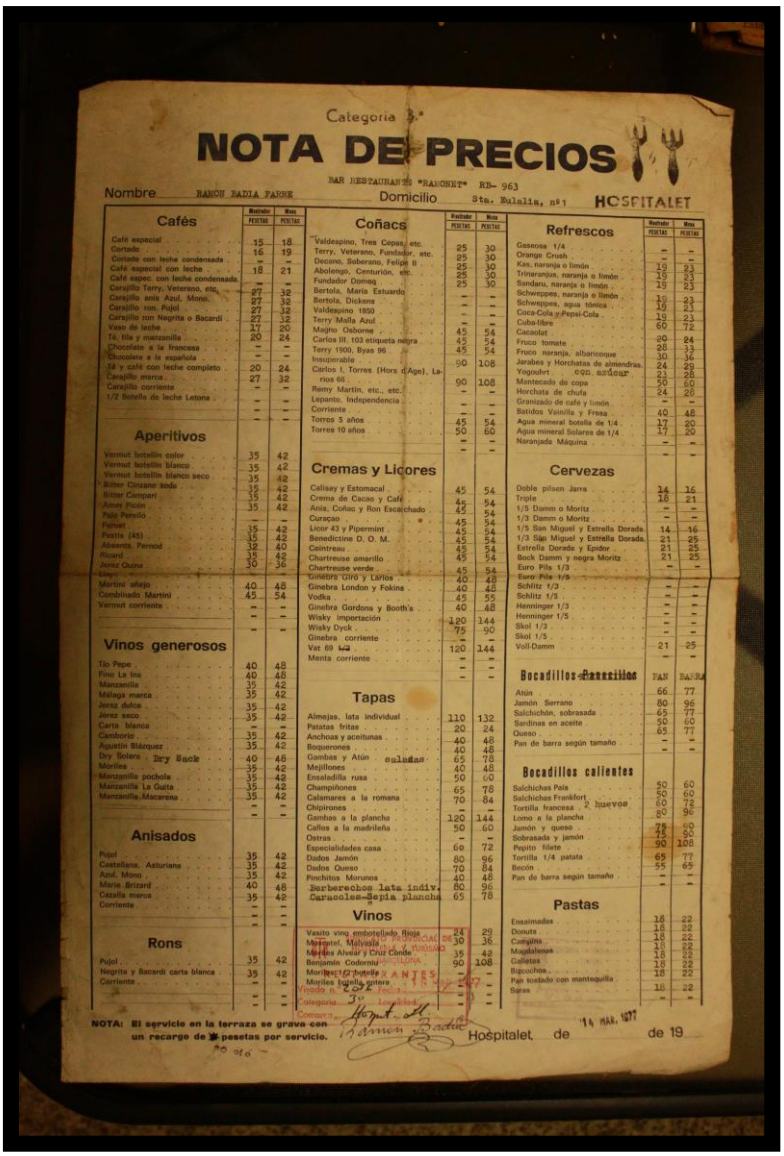
Helados

Granizados	12,—	13,—
Helados	12,—	13,—
	—	—
	—	—
	—	—

Hospitalet, de de 19

Document de propietat familiar cedit per Ramon Blanch, actual propietari del *Bar Cal Ramonet*.

Document 3 - *Nota de precios, Categoría 3ª*, 14 de marzo de 1977:



Categoría 3.ª

NOTA DE PRECIOS

BAR RESTAURANTE "RAMONET" RD- 963

Nombre RAMON BADIA PARDE Domicilio Sta. Eulalia, nº1 HOSPITALET

Cafés	Mostrador PESETAS	Mesa PESETAS
Café especial	15	18
Cortado	16	19
Cortado con leche condensada	–	–
Café especial con leche	18	21
Café espec. con leche condensada	–	–
Carajillo Terry, Veterano, etc.	27	32
Carajillo anís Azul, Mono.	27	32
Carajillo ron. Pujol	27	32
Carajillo ron Negrita o Bacardi	27	32
Vaso de leche	17	20
Té, tila y manzanilla	20	24
Chocolate a la francesa	–	–
Chocolate a la española	–	–
Té y café con leche completo	20	24
Carajillo marca	27	32
Carajillo corriente	–	–
1/3 Botella de leche Letona	–	–
	–	–
	–	–

Aperitivos		
Vermut botellín color	35	42
Vermut botellín blanco	35	42
Vermut botellín blanco seco	35	42
Bitter Cinzano soda	35	42
Bitter Campari	35	42
Amer Picon	35	42
Pajo Perelló	–	–
Pernod	35	42
Pastis (45)	35	42
Absenta, Pernod	32	40
Ricard	35	42
Jerez Quinn	30	36
	–	–
Martini añejo	40	48
Combinado Martini	45	54
Vermut corriente	–	–
	–	–
	–	–

Vinos generosos		
Tío Pepe	40	48
Fino La Ina	40	48
Manzanilla	35	42
Málaga marca	35	42
Jerez dulce	35	42
Jerez seco	35	42
Carta blanca	–	–
Cambrolo	35	42
Agustín Blázquez	35	42
Dry Solera Dry Sack	40	48
Moriles	35	42
Manzanilla pochola	35	42
Manzanilla La Gatta	35	42
Manzanilla Macarena	35	42
	–	–
	–	–

Anisados		
Pujol	35	42
Castellana, Asturiana	35	42
Azul, Mono	35	42
Marie Brizard	40	48
Cazalla marca	35	42
Corriente	–	–
	–	–
	–	–

Rons		
Pujol	35	42
Negrita y Bacardi carta blanca	35	42
Corriente	–	–
	–	–
	–	–

Coñacs	Mostrador PESETAS	Mesa PESETAS
Valdespino, Tres Cepas, etc.	25	30
Terry, Veterano, Fundador, etc.	25	30
Decano, Soberano, Felipe II	25	30
Abolengo, Centurión, etc.	25	30
Fundador Domecq	25	30
Bertola, María Estuardo	–	–
Bertola, Dickens	–	–
Valdespino 1850	–	–
Terry Malla Azul	–	–
Majito Osborne	45	54
Carlos III, 103 etiqueta negra	45	54
Terry 1900, Byas 96	45	54
Insuperable	90	108
Carlos I, Torres (Hors d'Age), Larios 66	90	108
Remy Martin, etc., etc.	–	–
Lepanto, Independencia	–	–
Corriente	–	–
Torres 5 años	45	54
Torres 10 años	50	60
	–	–
	–	–

Cremas y Licores		
Calissy y Estomacal	45	54
Crema de Cacao y Café	45	54
Anís, Coñac y Ron Escarchado	45	54
Curaçao	45	54
Licor 43 y Pipermint	45	54
Benedictine D. O. M.	45	54
Cointreau	45	54
Chartreuse amarillo	45	54
Chartreuse verde	45	54
Cointreau Ciro y Larios	40	48
Ginebra London y Fokina	40	48
Vodka	45	55
Ginebra Gordons y Booth's	40	48
Wisky importación	120	144
Wisky Dyck	75	90
Ginebra corriente	–	–
Vat 69	120	144
Menta corriente	–	–
	–	–
	–	–

Tapas		
Almejas, lata individual	110	132
Patatas fritas	20	24
Anchoas y aceitunas	40	48
Boquerones	40	48
Gambas y Atún salsas	65	78
Mejillones	40	48
Ensaladilla rusa	50	60
Champiñones	65	78
Calamares a la romana	70	84
Chipirones	–	–
Gambas a la plancha	120	144
Caños a la madrileña	50	60
Ostras	–	–
Especialidades casa	60	72
Dados Jamón	80	96
Dados Queso	70	84
Pinchitos Morunos	40	48
Berberechos lata indiv.	80	96
Caracoles-Sepia plancha	65	78

Vinos		
Vasito vino embotellado Rioja	24	29
Marqués Alvear y Cruz Conde	35	42
Benjamín Codorníu	90	108
Moriles 1/2 botella	–	–
Moriles botella entera	–	–
	–	–
	–	–

Refrescos	Mostrador PESETAS	Mesa PESETAS
Gaseosa 1/4	–	–
Orange Crush	–	–
Kas, naranja o limón	19	23
Trinaranjas, naranja o limón	19	23
Sandans, naranja o limón	19	23
Schweppes, naranja o limón	19	23
Schweppes, agua tónica	19	23
Coca-Cola y Pepsi-Cola	19	23
Cuba-libre	60	72
Cacaolat	20	24
Fruco tomate	28	33
Fruco naranja, albaricoque	30	36
Jarabes y Horchatas de almendras	24	29
Yogourt coco, arándanos	23	28
Mantecado de copa	50	60
Horchata de chufa	24	28
Granizado de café y limón	–	–
Batidos Vainilla y Fresa	40	48
Agua mineral botella de 1/4	17	20
Agua mineral Solares de 1/4	17	20
Naranjada Máquina	–	–
	–	–

Cervezas		
Doble pilsen Jarra	14	16
Triple	18	21
1/5 Damm o Moritz	–	–
1/3 Damm o Moritz	–	–
1/5 San Miguel y Estrella Dorada	14	16
1/3 San Miguel y Estrella Dorada	21	25
Estrella Dorada y Export	21	25
Bock Damm y negra Moritz	21	25
Euro Pils 1/3	–	–
Euro Pils 1/5	–	–
Schlitz 1/3	–	–
Schlitz 1/5	–	–
Henninger 1/3	–	–
Henninger 1/5	–	–
Skol 1/3	–	–
Skol 1/5	–	–
Voll-Damm	21	25
	–	–

Bocadillos-Panecillos	PAN	BARRA
Atún	66	77
Jamón Serrano	80	96
Salchichón, sobrasada	65	77
Sardinas en aceite	50	60
Queso	65	77
Pan de barra según tamaño	–	–
	–	–

Bocadillos calientes	
Salchichas Pala	50
Salchichas Frankfort	50
Tortilla francesa 2 huevos	60
Lomo a la plancha	80
Jamón y queso	75
Sobrasada y jamón	75
Pepito filete	90
Tortilla 1/4 patata	65
Beicón	55
Pan de barra según tamaño	–
	–

Pastas	
Ensaimadas	18
Donuts	18
Canigins	18
Magdalenas	18
Galletas	18
Bizcochos	18
Pan tostado con mantequilla	18
Barras	–
	–

NOTA: El servicio en la terraza se grava con un recargo de 5 pesetas por servicio.

Hospitalet, 14 MAR. 1977 de de 19

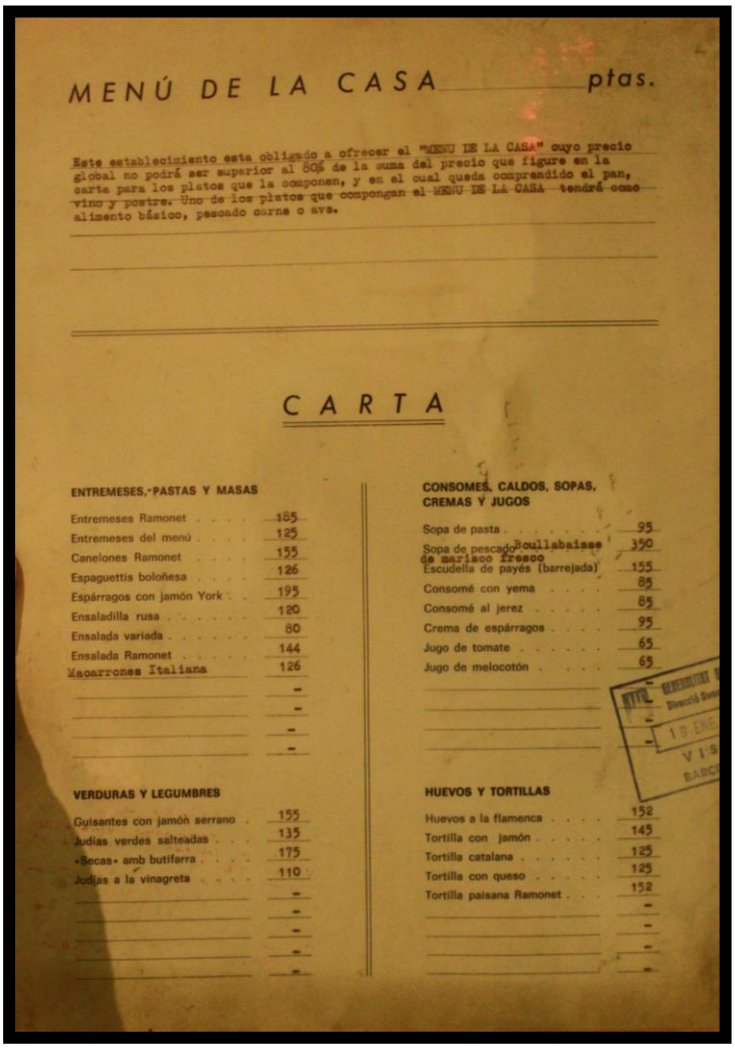
Ramon Badia

PROVINCIAL DE INSPECCIÓN FISCAL DE VENTAS EN TRANSITO
Vinado n.º 2.292 Fecha 14-3-1977
Categoría 3ª Importe 1

Document de propietat familiar cedit per Ramon Blanch, actual propietari del *Bar Cal Ramonet*.

Document 4 – *Menú de la casa, Cal Ramonet, 1979.*

Anvers



MENÚ DE LA CASA _____ ptas.

Este establecimiento esta obligado a ofrecer el "MENU DE LA CASA" cuyo precio global no podrá ser superior al 80% de la suma del precio que figure en la carta para los platos que la componen, y en el cual queda comprendido el pan, vino y postre. Uno de los platos que compongan el MENU DE LA CASA tendrá como alimento básico, pescado carne o ave.

CARTA

ENTREMESES, PASTAS Y MASAS

Entremeses Ramonet	185
Entremeses del menú	125
Canelones Ramonet	155
Espaguettis boloñesa	126
Espárragos con jamón York	195
Ensaladilla rusa	120
Ensalada variada	80
Ensalada Ramonet	144
Macarrones Italiana	126
	-
	-
	-
	-

VERDURAS Y LEGUMBRES

Guisantes con jamón serrano	155
Judías verdes salteadas	135
«Secas» amb butifarra	175
Judías a la vinagreta	110
	-
	-
	-
	-
	-

CONSOMES, CALDOS, SOPAS, CREMAS Y JUGOS

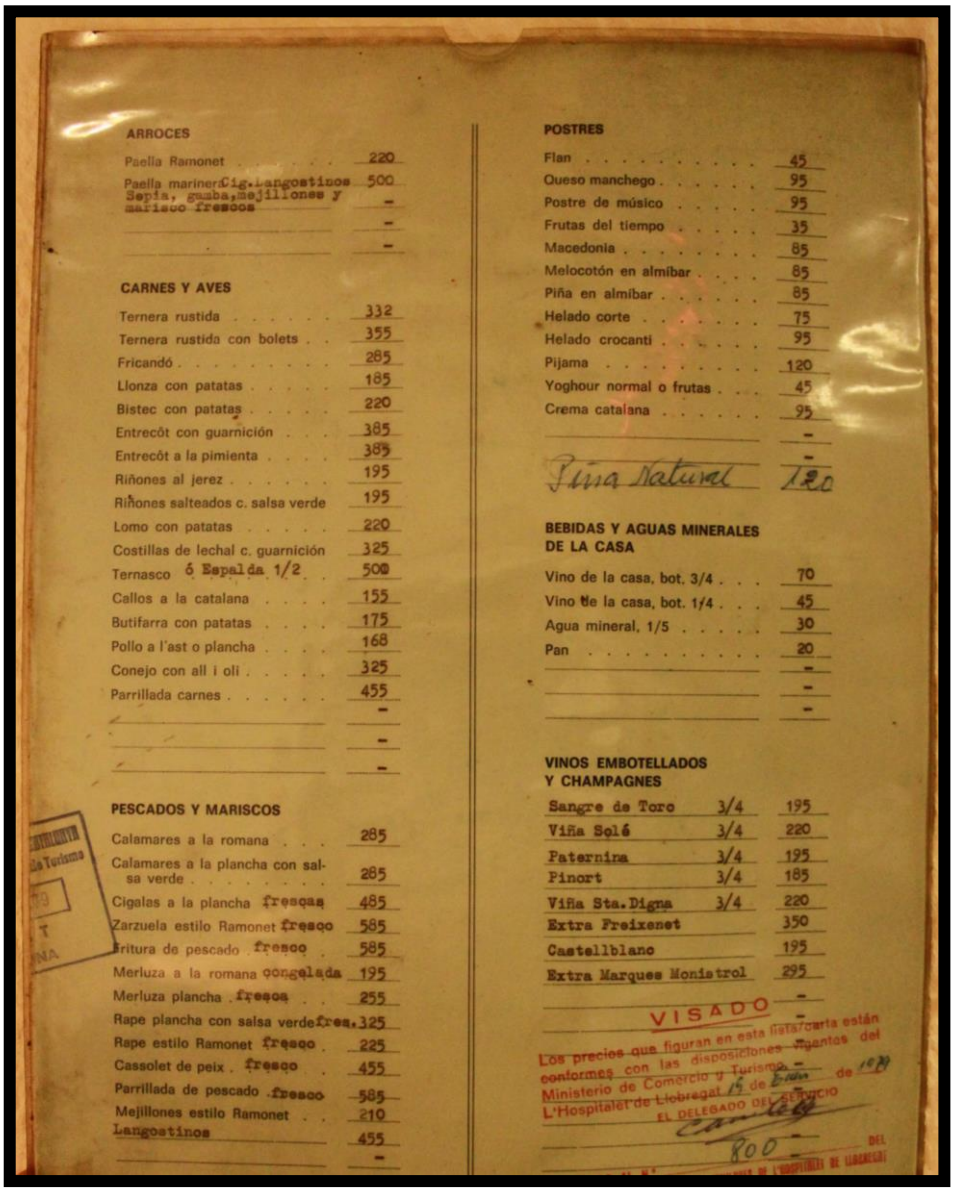
Sopa de pasta	95
Sopa de pescado Boullabaisse de marisco fresco	350
Escudella de payés (barrejada)	155
Consomé con yema	85
Consomé al jerez	85
Crema de espárragos	95
Jugo de tomate	65
Jugo de melocotón	65
	-
	-
	-
	-

HUEVOS Y TORTILLAS

Huevos a la flamenca	152
Tortilla con jamón	145
Tortilla catalana	125
Tortilla con queso	125
Tortilla paisana Ramonet	152
	-
	-
	-
	-

Document de propietat familiar cedit per Ramon Blanch, actual propietari del *Bar Cal Ramonet*.

Document 4 - Revers



ARROCES

Paella Ramonet	220
Paella marinera Cig. Langostinos	500
Sepia, gamba, mejillones y marisco frescos	-
	-
	-

CARNES Y AVES

Ternera rustida	332
Ternera rustida con bolets	355
Fricandó	285
Llonza con patatas	185
Bistec con patatas	220
Entrecôt con guarnición	385
Entrecôt a la pimienta	385
Riñones al jerez	195
Riñones salteados c. salsa verde	195
Lomo con patatas	220
Costillas de lechal c. guarnición	325
Ternasco ó Espalda 1/2	500
Callos a la catalana	155
Butifarra con patatas	175
Pollo a l'ast o plancha	168
Conejo con all i oli	325
Parrillada carnes	455
	-
	-
	-

PESCADOS Y MARISCOS

Calamares a la romana	285
Calamares a la plancha con salsa verde	285
Cigalas a la plancha frescas	485
Zarzuela estilo Ramonet fresco	585
Fritura de pescado fresco	585
Merluza a la romana congelada	195
Merluza plancha fresca	255
Rape plancha con salsa verde fres.	325
Rape estilo Ramonet fresco	225
Cassolet de peix fresco	455
Parrillada de pescado fresco	585
Mejillones estilo Ramonet	210
Langostinos	455
	-

POSTRES

Flan	45
Queso manchego	95
Postre de músico	95
Frutas del tiempo	35
Macedonia	85
Melocotón en almíbar	85
Piña en almíbar	85
Helado corte	75
Helado crocanti	95
Pijama	120
Yoghour normal o frutas	45
Crema catalana	95
	-
	-
Piña Natural	120

BEBIDAS Y AGUAS MINERALES DE LA CASA

Vino de la casa, bot. 3/4	70
Vino de la casa, bot. 1/4	45
Agua mineral, 1/5	30
Pan	20
	-
	-
	-

VINOS EMBOTELLADOS Y CHAMPAGNES

Sangre de Toro	3/4	195
Viña Solé	3/4	220
Paternina	3/4	195
Pinort	3/4	185
Viña Sta. Digna	3/4	220
Extra Freixenet		350
Castellblanc		195
Extra Marques Monistrol		295
		-
		-
		-
		-
		800

VISADO

Los precios que figuran en esta lista/carta están conformes con las disposiciones vigentes del Ministerio de Comercio y Turismo. L'Hospitalet de Llobregat 15 de Enero de 1981

EL DELEGADO DEL SERVICIO

Document de propietat familiar cedit per Ramon Blanch, actual propietari del *Bar Cal Ramonet*.

Annex X

<u>Llista de preus, 1991</u>

Nom de l'establiment BAR "CISCU"
Domicili Dr. Martí Julià, 82 Localitat L'HOSPITALET DE LLOBREGAT
Nom del propietari FRANCISCO ROSES JUAN D.N.I./C.I.F. 8.210.241
Activitat CAFE-BAR Categoria CUARTA
RESTAURANT • CAFETERIA • CAFE-BAR
Data 2 de Julio de 1991
VB-2280
SEGELLEU AQUÍ, SI US PLAU: LÍSPIA PER ALS SEGELLS

Llista de preus

Cafè, Infusions i Xocolates

	TAULELL	TAULA
Café	60	75
Café tallat	75	90
Café amb llet	90	100
Cigalá (Carajillo)	100	125
Grog	125	150
Café Irlandés	–	–
Descafeinat	60	75
Descafeinat amb llet	90	100
Got de llet 200 grs.	75	100
Got de llet imperial	100	125
Iogurt blanc	–	–
Iogurt de fruita	–	–
Te, Tilla, Camomilla	60	75
Te amb llet	75	100
Xocolata desfeta	–	–
Xocolata a la francesa	–	–
Suís	–	–
Cacaolat, Frigolat	125	150
	–	–
	–	–
	–	–

Aperitius

Vermut negre	100	125
Vermut blanc dolç	100	125
Vermut blanc sec	100	125
Bitter Cinzano	125	150
Bitter Kas	100	125
Campari	150	175
Dubonnet	–	–
Fernet	150	175
Ricard	150	175
Pernod	150	175
Punt e Mes	–	–
Noilly Prat	150	175
Cynar	150	175
Xerès Quina	75	100
	–	–
	–	–
	–	–

Vins Generosos

Moscatell	100	125
Malvasia	100	125
Fino La Ina	100	125
Tio Pepe	100	125
Manzanilla	–	–
Xerès dolç	–	–
Xerès sec	–	–
Rio Viejo	–	–
Cambario	–	–
Agustín Blázquez	–	–
Dry Sack	–	–
Moriles	–	–
Montilla	–	–
	–	–
	–	–
	–	–

Vins i Escumosos

Gotet de vi de la casa	–	–
Gotet de vi embotellat	–	–
	–	–
	–	–
	–	–
	–	–
Benjamín Codorníu	–	–
	–	–
	–	–
	–	–
	–	–

Conyacs

Torres 5	100	125
Torres 10	125	150
Mascaró	125	150
Fontenac	250	275
Hors d'Age de Torres	300	350
Fundador	75	100
Veterano	75	100
Soberano	75	100
Centenario Terry	75	100
Felipe II	75	100
103 et. blanco	75	100
103 et. negro	100	125
Terry 1900	100	125
Magno	100	125
Carlos III	100	125
Byass 96	100	125
Insuperable	200	250
Independencia	250	275
Carlos I	300	350
Gran Capitán	350	375
Cardenal Mendoza	350	375
Lepanto	400	425
Calvados	400	425
Hennessy	600	625
Martell	600	625
Remy Martin	600	625
Napoleon Courvoisier	600	625
	–	–
	–	–
	–	–
	–	–
	–	–
	–	–
	–	–

Roms

Pujol	100	125
Negrito	100	125
Bacardí	100	125
Bonet	100	125
	–	–
	–	–
	–	–
	–	–

Ginebres i Vodka

Ginebra Giró	100	125
Ginebra Torres	100	125
Ginebra Larios	100	125
Ginebra M.G.	100	125
Ginebra Fockink	100	125
Ginebra Gordons Noc	150	200
Ginebra d'importació	250	300
Vodka Giró	100	125
Vodka Eristow	150	175
Vodka d'importació	250	300
	–	–
	–	–
	–	–
	–	–

Anisats

Mono dolç	75	90
Mono sec	75	90
Marie Brizard	100	125
Chinchón dolç	100	125
Chinchón sec	100	125
Cazalla	75	90
	–	–
	–	–
	–	–
	–	–

Cremes i Licors

Crema de Cacau	200	225
Crema de Café	200	225
Aromes de Montserrat	200	225
Calissy	200	225
Estomacal	200	225
Licor 43	200	225
Menta	200	225
Cointreau	200	225
Bénédictine	200	225
Curaçao	200	225
Chartreuse groc	200	225
Chartreuse verd	200	225
Gran Marnier groc	200	225
Gran Marnier roig	200	225
Drambuie	250	275
	–	–
	–	–
	–	–
	–	–

Combinats

Barreja	–	–
Combinat Martini	–	–
Sant Francesc	–	–
Very Well	–	–
Manhattan	–	–
Alexandra	–	–
Gin Fizz	–	–
Cuba Libre	300	325
Ron	300	325
Gin Tónic	300	325
Vodka amb taronjada	300	325
	–	–
	–	–

Whisky

1/2 DYC	200	250
1/1 DYC	400	500
1/2 Importació 5 anys	300	350
1/1 Importació 5 anys	400	500
1/2 Importació 8 anys	400	500
1/1 Importació 8 anys	500	600
1/2 Importació 12 anys	500	600
1/1 Importació 12 anys	700	800
	–	–
	–	–
	–	–
	–	–

Refrescos

Gaseosa	–	–
Sifó	–	–
Aigua mineral 1/4	60	75
Aigua mineral 1/2	100	125
Aigua tónica	100	125
Coca Cola, Pepsi Cola	100	125
Schweppes taronja o llimona	100	125
Trinaranjus taronja o llimona	100	125
Kas taronja o llimona	100	125
Granissats	–	–
Fruca, Vida	125	150
Suc de fruita natural	–	–
Sucs enllaunats	125	150
Xarops	–	–
Orxata de xufles	–	–
Batuts amb llet	–	–
Batuts de fruita	–	–
Refrescos enllaunats	–	–
	–	–
	–	–
	–	–

Cerveses

1/5 Especial Nacional	75	90
1/3 Especial Nacional	100	125
1/5 Voll Damm	75	90
1/3 Voll Damm	100	125
Bock Damm	100	125
1/3 Selecta, Edel	125	150
Llaunes nacional	125	150
Llaunes d'importació	150	175
	–	–
	–	–
	–	–
	–	–

Pastes

Croissants	–	–
Brioxos	–	–
Ensaimades	–	–
Xuixos	–	–
Magdalenes	–	–
Pastissets	–	–
Xurros	–	–
Pa torrat amb mantega	–	–
Donuts	–	–
Pastís de poma	–	–
Pastís de formatge	–	–
	–	–
	–	–
	–	–
	–	–

Tapes

Patates frites	100	125
Olives	200	250
Anxoves	300	350
Bequerons	300	350
Cloïsses (almejas)	1000	1200
Navalles	700	800
Tonyina	300	350
Gambes	600	700
Calamarsos a la romana	–	–
Ensalada russa	–	–
Daus de pernil	–	–
Daus de formatge	–	–
Croquetes	–	–
1/4 de truita de patates	–	–
Espàrrags de gotet (tarberches)	600	700
	–	–
	–	–
	–	–
	–	–

Entrepans

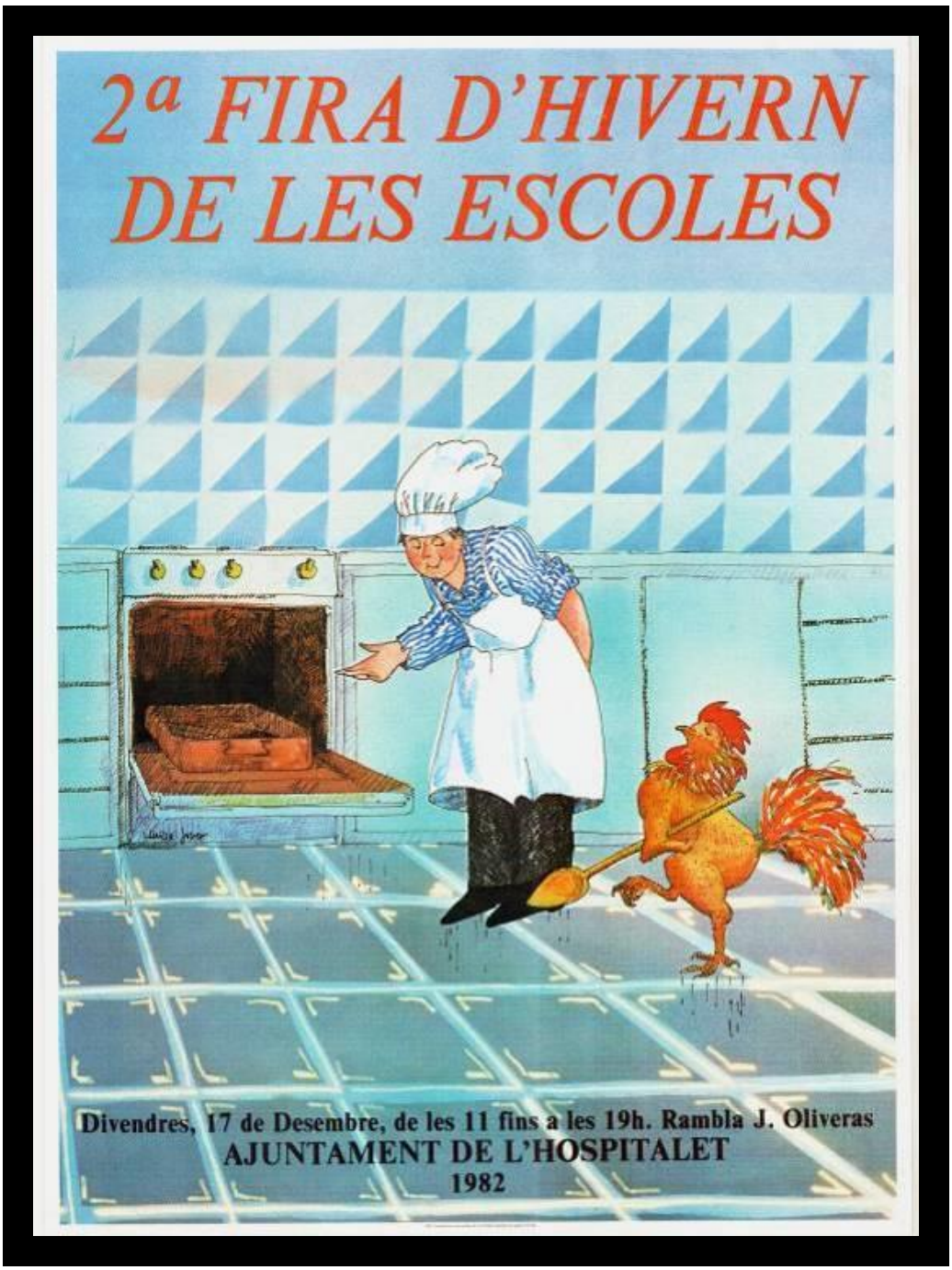
Formatge	150	200
Pernil dolç	150	200
Pernil	500	600
Sobrassada	200	250
Llonganissa	300	350
Xoriça	250	300
Truita a la francesa	250	300
Pernil dolç i formatge	–	–
Salchichas de Frankfurt	–	–
Llom	–	–
Bistec de vedella	–	–
Filet de vedella	–	–
	–	–
	–	–
	–	–
	–	–

Las consumiciones servidas a la terrassa s'incrementaran amb pessetes sobre els preus aplicats a les taules

Font: Document conservat a *Cal Siscu*, cedit per l'actual propietari, Tino Cabo.

Annex XI

Cartell de la 2ª Fira d'Hivern de les Escoles, 1982:



Autora: Lluïsa Jover Armengol (il·lustradora). Font: Document del mes, núm. 4, desembre 2009, Arxiu Municipal de L'Hospitalet.