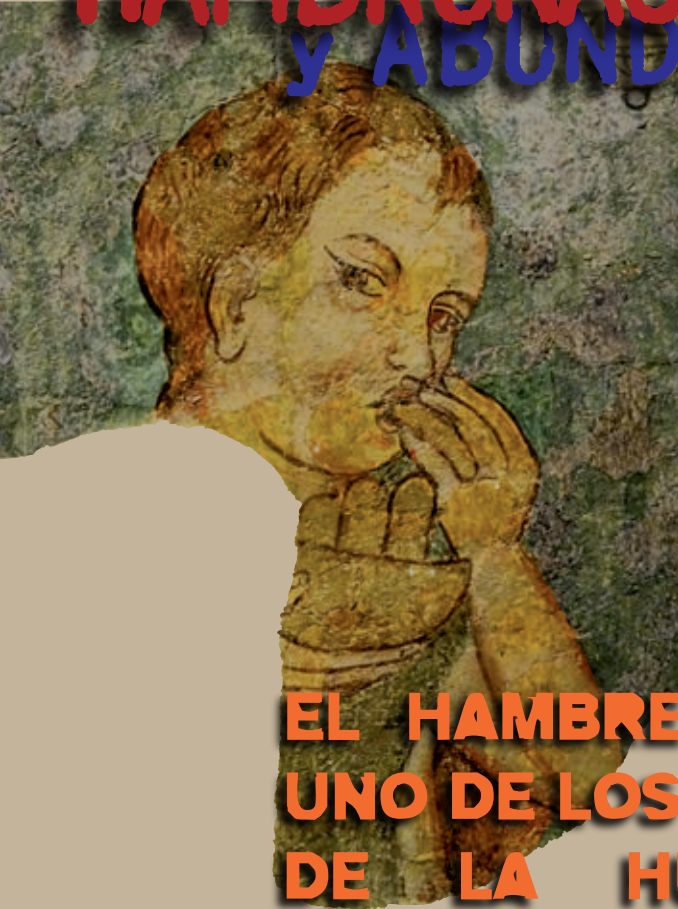


Español

# HAMBRUNAS Y ABUNDANCIAS

EXPOSICIÓN



**EL HAMBRE HA SIDO  
UNO DE LOS MOTORES  
DE LA HUMANIDAD**

Del 3 de Junio al 27 de Agosto de 2017



MUSEU D'HISTÒRIA DE GIRONA

Museu d'Història de Girona- Sala d'Exposicions, Plaçeta de l'Institut Vell, 1



# 1 EL HAMBRE HA SIDO UNO DE LOS MOTORES DE LA HUMANIDAD

## El inicio de todo

El hambre y la inseguridad han perseguido en la humanidad desde sus inicios, pero el aumento del cerebro convirtió unos primates en los depredadores más peligrosos.

El revolucionario invento de los instrumentos y la capacidad de controlar el fuego permitieron cazar en otros animales, obtener frutos y raíces y cocinar los alimentos, lo que va hizo que nuestro cerebro acelerase su evolución.

Hace 450.000 años, el hombre de l'Aragó (*Homo erectus*) vivió en Talteüll, en la Catalunya Norte. A partir del paleolítico medio, con la llegada de los neandertales, la presencia humana se intensifica en Catalunya y aparecen las herramientas relacionadas con el fuego. La caza de los grandes herbívoros proporciona la comida suficiente para la subsistencia. La llegada del hombre moderno (*Homo sapiens*) marca el paleolítico superior. En este momento se da una importante especialización de las herramientas.

*La capacidad de cocinar nos hizo humanos*

# 2 EN EL NEOLÍTICO SE INICIA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

## Los inicios de la domesticación

La agricultura permitió aumentar el número de habitantes. La producción de alimentos es una buena idea, pero los inicios fueron duros. La arqueología muestra que la gente sufrió desnutriciones y hambres periódicas.

En Catalunya no hay datos exactos de la llegada de la agricultura, pero parece que se produjo alrededor del 5000-4000 aC. Después de una primera fase en que la gente vivía en cuevas, se iniciaron los poblados como la Draga, en Banyoles, y en explotar todos los recursos agrícolas y ganaderos del territorio. Esto provocó excedentes que favorecían el comercio y también el de productos de lujo, como los collares de variscita, una piedra que se extraía de las minas de Gavà.

Fue el inicio de técnicas de mejora de la producción (abonos, rotación, etc.) y de los primeros sistemas de conservación: silos para los cereales, ahumado y secado de carnes y la fermentación para obtener cerveza o pan.

*Las sociedades complejas son resultado de los intentos de acabar con el hambre*

## **3 EL POLLO APARECE EN ESTE MOMENTO**

### **La sociedad protohistórica: cambios en marcha**

Desde el siglo VII aC encontramos importantes cambios en Catalunya. Griegos, fenicios i, más tarde, cartagineses vienen para comerciar con los iberos, los habitantes de la costa oriental de la Península, divididos en diversas tribus.

Había verdaderas ciudades, así como poblados y granjas que explotaban los recursos agrícolas. En campos de silos se almacenaba el grano, muchas veces destinado a la exportación.

Es en esta época que encontramos la primera producción industrial de vino en la Font de la Canya, en Avinyonet del Penedès. Este consumo se asocia a la celebración de grandes banquetes, como el de Mas Castellar de Pontòs, donde enterraron los restos de un gran banquete (huesos de mamíferos, pájaros y pescados), así como restos de cereal y de vajilla, especialmente para beber.

Los caudillos podían hacer servir instrumentos especiales para la cocina, como el morillo aparecido en el Puig Castellar de Santa Coloma de Gramenet

## **4 APARECE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA**

### **Roma: el origen de nuestra cultura**

Hemos heredado muchas cosas del romanos, también la nuestra cultura alimentaria.

Apicio es el nombre de un famoso gourmet que vivió en el siglo I dC. El libro de recetas más completo de la Antigüedad lleva su nombre, aunque es el resultado de una recopilación efectuada a finales de la época romana. Podemos decir que con los romanos la gastronomía llegó a nuestra casa.

La alimentación de la gente del pueblo era muy frugal. Los alimentos básicos consistían en cereales, verduras y, alguna vez, un poco de carne. El vino se consumía en abundancia y el de la Layetania era conocido por su baja calidad.

A partir de mediados del siglo III, se desencadenó una fuerte crisis económica, política y militar. Hubo grandes hambres que llevaron a muchos agricultores a la rebelión y a ayudar las bandas de bárbaros, cada vez más numerosas e importantes.

***A finales del imperio el hambre era tan fuerte que hay casos de canibalismo infantil***

## **5 SABEMOS QUE EL HAMBRE LLEVABA A COMER HIERBAS, TIERRA, CADÁVERES O A ABANDONAR A LOS HIJOS**

### **Época altomedieval**

A finales del Imperio, empiezan a aparecer pequeñas explotaciones agrarias controladas por familias nucleares, que cedían parte de la cosecha a los nobles que tenían la jurisdicción de las tierras.

Pero una parte del Nord-oeste peninsular pasó a pertenecer a al-Ándalus a partir del 714, y los más de cuatro siglos de presencia musulmana en la Catalunya actual dejaron una fuerte huella que determinó la configuración futura del territorio.



La última cena. Museo de Lleida

El desarrollo agrícola, propiciado por una completa de regadíos e importantes innovaciones en el campo de la agronomía, favoreció el crecimiento de las ciudades andaluzas, así como la aclimatación de productos procedentes de Oriente.

Zona de frontera, choque de sistemas políticos y diferencias fundamentales en los sistemas agrícolas, provocaron épocas de hambre sistemáticas en el mundo medieval.

Sin estructuras comerciales que pudiesen amortiguar la escasez, algunas crisis dejaron mortalidades escalofrantes.

Con un sistema agrario tan debilitado y una nobleza que se llevaba una parte importante de los excedentes, los agricultores, libres o no, vivían al límite: una mala cosecha en un año podía hacerles pasar hambre diversos años o, directamente, hacer que se muriesen de hambre.

## **La gastronomía judía**

La cocina judía nos ha dejado diversas influencias. La adafina, un guisado hecho con legumbres, verduras y carne, es el claro precedente de los pucheros y cocidos españoles. El consumo de verduras, como la berenjena, fue popularizada por los judíos.

La selección y manipulación de los alimentos constituyen una parte importante de la religión judía, estrictamente supervisada por el rabino de la comunidad. Esto ha permitido que la cocina judía mantenga una personalidad definida por la Kashrut, las normas dietéticas que certifican que los alimentos sean aptos para el consumo. Algunas de las leyes más importantes son la prohibición de mezclar leche y carne, y también la de comer ningún mamífero que no tenga la pezuña dividida en dos y que rumie, cosa que veta al cerdo, el conejo y el caballo, entre otros.

## **La abundancia musulmana**

Cataluña se convirtió en zona privilegiada de intercambio cultural con al-Ándalus. Una de las aportaciones principales de los musulmanes en la cocina catalana (y europea) es la introducción de diversos productos nuevos, como el azúcar, el azafrán, la naranja, la berenjena, el arroz o las espinacas, que desde la Península se introdujeron en Europa. Los musulmanes también introdujeron la pasta en España e Italia, y de ella viene la palabra fideos, fidawsh.

Una de las características de la cocina musulmana es la prohibición de comer cerdo, considerado un animal impuro. A pesar de que también tienen vetado el alcohol, es el cerdo el que desaparece completamente de la dieta musulmana y se convierte en signo de identidad del cristianismo, la única de las tres religiones del libro que permite consumir.



## 6 BARCELONA DEBÍA IMPORTAR EL GRANO DE ARAGÓN O LERIDA

### Época medieval: crecimiento... y caída

Entre los siglos XI y XIII hay un crecimiento importante de la población. El hambre no va desapareció, pero un mayor comercio permitió una mejor redistribución de la comida.

A pesar de esto, la situación llevó a una crisis de gran magnitud: *Lo mal año primero* (1333) es el primero de una serie con malas cosechas, en que destacan las dl 1347 y el 1374. El 1348, llegó la peste a Catalunya, que unió al hambre y produjo unas consecuencias desastrosas. Los jinetes del Apocalipsis se adueñaron de la Catalunya interior, cosa que redujo la población entre uno y dos tercios.

De manera innovadora a escala europea, el año 1374, Pedro el Ceremonioso dictó la *Ordinatio super aforamento grani*, una ley extraordinaria con la que pretendía evitar la especulación y la acumulación innecesaria de grano.

Durante el siglo XV la situación no mejoró. La población cayó en picado y la inflación en los precios de los alimentos se disparó. El hambre, la guerra y la muerte se apoderaron de Catalunya y sus consecuencias se arrastrarían hasta el siglo XVII.



Escudilla con asas de orejetas.  
Museu de Historia de Girona

# 7 LA CARNE CASI DESAPARECIÓ DE LA DIETA, SOLO PODIAN COMER LOS PODEROSOS

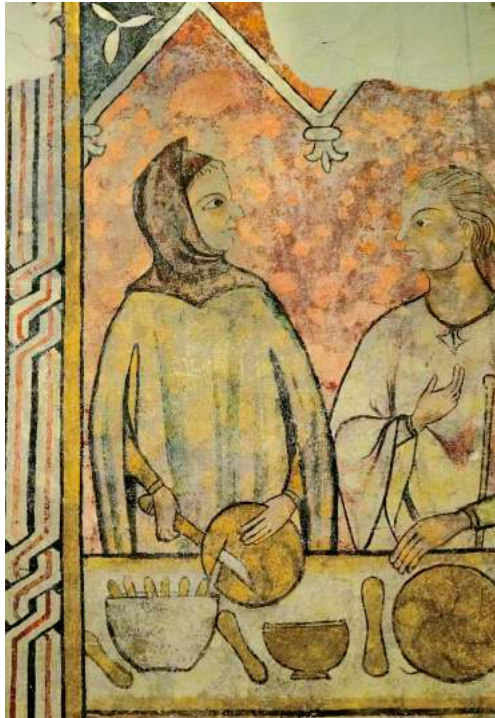
## Siglos XVI y XVII: el hambre continua

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

A lo largo del siglo XVI, la población se recuperó lentamente. Pero como no había cambios en la tecnología agrícola, a medida que la población es recuperaba, las crisis reaparecían. La mas devastadora fue la del 1647, la peor cosecha del siglo, seguida por un brote de peste el 1648, que hizo estragos en una población debilitada por la guerra de los Segadores.

Los cereales constituían más del 80% de la alimentación de las clases bajas. Poco a poco, los nuevos cultivos venidos de América, sobretudo el maíz y la patata, fueron convirtiéndose en suplementos alimentarios importantes. Otros productos americanos, como el chocolate, se convirtieron en símbolo de refinamiento de las clases altas.

El hambre nunca desapareció, a pesar de que en las ciudades empezaron a prepararse comprando grano para amortiguar las subidas de precio, con lo que intentaban evitar las sublevaciones populares.



Pintura mural de la Pia Almoina. Museo de Lleida



## La tensión social y el estómago vacío

*Visca la terra y muiren los traidors!*

A lo largo de la época moderna, se repiten las revueltas populares, con una misma base de fondo: el hambre derivada de las crisis agrarias cíclicas.

En 1640, la guerra de los Segadors, iniciada como una revuelta contra los *Tercios* españoles, alimentados por la población, acabó por convertirse en una revuelta política contra un gobierno que no respetaba los derechos históricos del Principado. En 1687, en la revuelta de los Gorretes, nuevamente los agricultores marchaban en Barcelona para protestar ante el virrey por la ocupación de tropas. Otras revueltas serán de origen más local, como la revuelta de las Favas de Manresa el 1688, o la revuelta de los pobres en Valls de 1694, favorecidas todas por la revuelta del 1687.

***Un clima tenso recorria Catalunya, y la preparaba para la guerra de Sucesión***



Escudilla.  
Museo de Historia de Girona



Cántara de aceite (Mallal).  
Museo de Historia de Girona



# 8 LA PRODUCCIÓN EN CATALUNYA FUE TAN ALTA QUE SE ROTURARON TODAS LAS TIERRAS DISPONIBLES

## **Siglo XVIII: La recuperación.**

*La hambre y el tifus van fer estralls entre los terrassencs, y cada día es registraven de deu en quinze defuncions, nombre espantable si es té en compte el nombre de habitants de Terrassa de aquella època*

### **Baltasar Ragón, sobre la guerra del Francés (Guerra de la Independencia)**

Después de la guerra de Sucesión, Catalunya estaba devastada, pero, a lo largo del siglo, la población y la agricultura se recuperaron, a pesar de que las hambres no desaparecieron.

La viña tuvo un fuerte incremento a causa de la demanda exterior de aguardiente, en Inglaterra, Francia y América, donde las nuevas formas de destilación estaban consiguiendo popularidad en detrimento de los licores tradicionales. Reus se convirtió en la capital exportadora de este producto.

Fue el capital económico generado por el aguardiente el que, en el siglo XIX, permitió la industrialización de Catalunya.

A finales de siglo, los rendimientos agrarios empezaron a estancarse, y se inició otra vez la expansión de los cultivos de tierras incultas. El precio del trigo volvió a subir, y las crisis del cambio de siglo volvieron a traer el hambre, que, unida en la guerra de la Independencia (1808-1814), fue desastrosa en algunas zonas de Catalunya.

## **Hambre y revolución**

A lo largo de los siglos XVIII y XIX, las tensiones sociales estallaban con fuerza cuando las clases populares pasaban hambre.

El 1789, como en Francia, hubo una gran crisis de subsistencia por la subida de los precios del trigo. Las malas cosechas del 1787 y el 1788 y la subida del precio del pan provocaron la revuelta popular en Barcelona y otras ciudades.

De nuevo, el telón de fondo era un hambre que continuaba atacando las clases populares más vulnerables. Los disturbios continuaron a lo largo del siglo XIX, y cada vez tenían más fuerza, de manera que se convertirán en verdaderas luchas revolucionarias paralelas a las que se daban en toda Europa.

El ejemplo más conocido fueron las Bullangas, una serie de estallidos violentos protagonizados por una masa popular que pedía reformas políticas y sociales y que se extendieron de 1835 a 1843.

En la última bullanga, la Jamancia (1843), los republicanos más radicales utilizaron a las clases populares para intentar llegar al poder.

*El primer alboroto fué un estallido de fúria anticlerical en Reus y Barcelona*



## 9 LA CUYNERA CATALANA FUE EL PRIMER RECETARIO ESCRITO EN CATALÁN EN ÈPOCA CONTEMPORÀNEA

### Industrialización... y aún hambre

El XIX es un siglo de cambio y expansión en toda Europa. En Catalunya, el dinero del aguardiente se invierte en las fábricas. Una masa importante de campesinos se desplazan a la ciudad, y se crea así el proletariado urbano.

En España, las crisis de subsistencia vendrían acompañadas de epidemias de cólera, que se expandían de manera letal en las ciudades. Durante las crisis, las políticas proteccionistas que gravaban las importaciones de grano afectaron gravemente la población, ya que los precios se disparaban y se había de acabar permitiendo la importación, como pasó en 1825 en Barcelona y Tarragona o el 1857 en casi todos los puertos catalanes.

Se inicia la creación de infraestructuras que permitieron una agricultura intensiva y de regadío, como el canal de la Infanta (1819) o el canal d'Urgell (1861). A pesar de la mejora alimentaria en la segunda mitad del siglo, el consumo de proteínas continuaba siendo casi inexistente, en favor del pan, las patatas o las legumbres.

*Barcelona era conocida como la ciudad de las bombas*

### Los nuevos movimientos sociales

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

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

La industrialización va comportar grandes masas de trabajadores con jornadas extenuantes y salarios reducidos. La malnutrición era una sombra que perseguía a los obreros.

Con las bullangas de Barcelona, comenzó a perfilarse un espíritu obrero entre las clases populares, y el 1840 se creaba la primera asociación obrera, la Sociedad de Teixidors. En Catalunya el movimiento obrero se decantó hacia el ala radical del anarquismo y los atentados se sucedieron.

En el siglo XX, la violencia continuó. A los hechos de la Semana Trágica se le han de añadir las oleadas de violencia sindical y patronal: es la etapa del pistolero.

La escalada de violencia finalizó radicalmente con el final de la Guerra Civil, cuando el poder de presión de los trabajadores desapareció: la bajada generalizada de salarios impuso unas condiciones demenciales a los trabajadores.

# 10 EL GRAN COCINERO IGNASI DOMÈNECH ESCRIBIÓ LIBROS ESPECÍFICOS PARA COCINAR EN ESTAS DURAS CONDICIONES

## La Guerra Civil y la postguerra

*«(...) la meva germana em deia, “¿què no veus que estem ahambreats?”, “¿què no has pantit prou gana?”, “¿què no veus que si no ho agafes tú, se ho quedarà un altre?”»*

**Alicia Guidonet. Memoria oral y alimentación: estrategias de supervivencia durante la Guerra Civil española y la postguerra. 2011.**

A pesar de que en el siglo XX la sociedad deja de estar limitada por las crisis cíclicas de la agricultura, en Catalunya, la Guerra Civil marcó profundamente la trayectoria económica, política y social.

A lo largo de la guerra, Catalunya se vio muy afectada para la escasez de alimentos, especialmente de grano, y por la presencia creciente de refugiados. La falta de alimentos hizo que el precio de estos experimentase un aumento brutal.

Al finalizar la guerra las cosas no mejoraron por culpa de la situación política general. El poder adquisitivo bajaba y los precios no paraban de subir. Se crearon cartillas de racionamiento, aunque muchas veces había que buscar los alimentos en el mercado negro para poder comer.

El hambre estaba tan enraizada en la sociedad catalana, que aparecieron imágenes tragicómicas y emblemáticas como la de Carpanta, el pobre hambriento que nunca conseguía comida.

## El siglo XX: dos caras de la moneda

La industrialización entró de lleno en la industria alimentaria: la rapidez en el transporte, la facilidad de conservación de los alimentos gracias a las cámaras frigoríficas, la mecanización, el uso de fertilizantes químicos e incluso la manipulación genética. Todas estas herramientas nos han permitido producir de manera rápida y eficaz.

A pesar de producir suficiente para alimentar a toda la población mundial, la realidad es que hoy en día hay más gente que nunca pasando hambre, ya que las redes de producción global distribuyen irregularmente los alimentos. Desde principios de siglo, se han sucedido diversas crisis alimentarias.

En Catalunya, desde la crisis económica del 2008, el 27% de los niños viven bajo el umbral de la pobreza, mientras que el 25% de los niños sufren malnutrición por el abuso de la comida basura.

Al lado de la obesidad creciente, nos encontramos con que el mundo de los trastornos alimentarios y las dietas milagro. La anorexia, la bulimia y la vigorexia se expanden por el mundo occidental, que intenta llegar a unos cánones de belleza inalcanzables para la mayoría de la población.



***No hay épocas del año: siempre podemos consumir alimentos de cualquier lugar del mundo***

**Fragmento de escena de una  
comida para pobres y peregrinos.**  
Pintura mural de la Pia Almoina  
1330 - 1345  
Museo de Lleida

**MHG** Carrer de la Força, 27 - 17004 Girona  
Tel. 972 22 22 29 - museuhistoria@ajgirona.cat

[www.girona.cat/museuhistoria](http://www.girona.cat/museuhistoria)

@mhistoria\_gi   

@Gironamuseus  

*Horario de visita*


De martes a sábado de 10.30 a 18.30 h.  
domingos y festivos de 10.30 a 13.30 h.  
Cerrado los lunes no festivos  
Entrada gratuita

**Girona  
Cultura**



**X** Xarxa de Museus  
d'Història i Monuments  
de Catalunya  
**M H**  
**C A T**

 Generalitat de Catalunya  
Departament de Cultura

 Museu d'Història  
de Catalunya