

EL FARCELL

de la postguerra

QUAN LA GANA AGUDITZA L'ENGINY

«ALIMENTACIÓ NACIONAL»

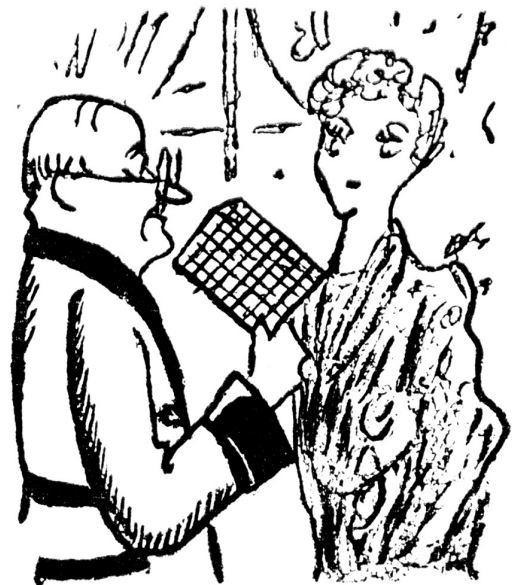
Ja fa gairebé vuitanta anys de l'entrada de les tropes de Franco a Barcelona, el 1939. Va ser l'inici de la postguerra, un llarg període dividit entre vencedors i vençuts, quan a casa nostra es va viure un dels episodis més durs de repressió, fam i misèries. L'estratègia del nou règim per resoldre el problema de la fam va consistir a controlar la producció de matèries primeres i activar un sistema de racionament dels aliments. De les 750 fleques que hi havia a Barcelona, només en funcionaven 180. Així doncs, calia complir unes normes i sempre hi havia l'oportunitat d'estafar: en el pes, en la qualitat de la farina o en la cuita.

Els camps estaven controlats per inspectors que vigilaven la collita. Els productors tenien l'obligació de vendre la producció a l'Estat a un preu taxat i aquest, al seu torn, també la venia a un preu fixat als consumidors i la racionava mitjançant les cartilles de racionament. Això va provocar el ressorgiment d'un mercat negre, també anomenat d'estraperlo, on la picaresca era moneda corrent. El pa es va convertir en un símbol. La farina de blat es va substituir per altres farines com la de blat de moro o de tramús, que eren la base del pa de moresc i les farinetes que molts deuen recordar.

LA CARTILLA DE RACIONAMENT

El 18 de maig de 1939 es va establir oficialment a tot l'Estat el règim de racionament. Els vencedors, a través de la Comissaria

LAS NUEVAS FELICITACIONES



—*Nuestro amigo Rodriguez es un verdadero caballero. Para felicitarnos el Año Nuevo nos ha enviado una tarjeta de abastecimiento en vez de una tarjeta de visita.*

General d'Avituallaments i Transports, van activar un pla d'intervenció dels productes alimentaris per fixar-ne els preus amb el propòsit de normalitzar-ne el comerç i fomentar-ne la producció. A Catalunya, els governadors civils s'encarregaven de controlar el proveïment i la distribució dels aliments. Al començament, les cartilles de racionament eren de tipus familiar i estaven dividides en quatre categories segons el nivell salarial de la població: de primera, de segona i de tercera classe, i infantil. Més endavant van ser substituïdes

per les cartilles individuals en un intent de controlar-les millor i evitar la picaresca.

Per accedir al subministrament de productes es retallaven els cupons corresponents al període de temps pertinent i a l'article o grup de productes que es rebien. La cartilla individual també incloïa els residents en hotels, pensions o residències i per cada setmana d'estada se'n retallava un full sencer de cupons. En el cas dels àpats accidentals, se'n retallava la meitat d'un cupó de pa.

«PLAT ÚNIC» I «DIA SENSE POSTRES»

El «dia del plat únic» va ser imposat per llei durant la Guerra Civil al bàndol franquista. Aquest sistema regia els dies 1 i 15 de cada mes als restaurants, les fondes i qualsevol establiment hotel·ler on se servien menjars. El sistema consistia que els restauradors oferien un plat de verdures, un altre de carn o un tercer de peix. Els clients només podien optar per un d'aquests i unes postres però, en canvi, havien de pagar el preu habitual del menú. Això va aguditzar l'enginy dels restauradors que van preparar el «plat combinat», un sol plat que portava una mica de tot.

Es va fer molta propaganda d'aquesta llei per ràdio, a la premsa i en cartells. Els restaurants havien de pagar, almenys, el 25 per cent de la recaptació del dia i havien de portar el control dels comensals

mitjançant una llista. El compliment del «dia del plat únic» era de caràcter obligat i els ingressos obtinguts d'aquesta manera es destinaven als menjadors de beneficència i de l'Auxili Social. La campanya es va ampliar posteriorment amb el «dia sense postres» que tenia lloc els dilluns.

MERCAT NEGRE I PRODUCTES D'ESTRAPERLO

El mercat negre o estraperlo consistia a comercialitzar il·legalment els productes al marge del que estipulava el racionament i a un preu molt més alt, cosa que provocava una forta pujada dels preus i l'acumulació de capital en poques mans. La carn i els ous eren els productes que més escassejaven i la llet i l'oli els més adulterats. Als pobles calia permís de les autoritats per fer la matança. Molta gent, principalment dones, viatjaven de la ciutat al camp per aconseguir qualsevol producte dels pagesos. Era famós el tren que anava des del Prat fins a Barcelona, conegut com «el tren de l'estraperlo», que en acostar-se a la ciutat reduïa la marxa i en aquell moment tothom aprofitava per llençar els farcells amb aliments per la finestra i saltar del tren per tal d'evitar els controls dels burots i la Guàrdia Civil.

Els burots eren una mena de duanes que hi havia a les entrades de les ciutats i que tenien com a finalitat requisar tota mena de productes il·legals i recaptar impostos pel trànsit de mercaderies, bàsicament queviures. El 1948, entrar una gallina a Barcelona costava 50 cèntims.



LA CONQUESTA DE LA SALUT

Els problemes per trobar menjar de qualitat i la falta d'higiene van provocar l'inici d'una campanya intensiva per intentar conscienciar la població dels greus problemes de salut que patia. El tifus, la tuberculosi i la verola eren molt freqüents, fet que van aprofitar moltes empreses de productes alimentaris i farmacèu-

tics per crear concentrats i reconstituents de baix cost. Eren temps de menjar en pols, concentrats i fórmules per enganyar la gana: «pastilles de caldo», llet i flams en pols, concentrats de tomàquet i d'ous, sals litíniques («aigua de litines»), barretes de regalèssia, xiclets i condiments de tota mena per disfressar els àpats.

Recobro su optimismo



PARA QUE SU OPTIMISMO Y ALEGRÍA RE-NAZCAN, ALEJE TODOS LOS SINTOMAS DEL ANORMAL FUNCIONAMIENTO DE SU ORGANISMO, COMO SON LA PERDIDA DE ENERGÍAS, EL MALESTAR, LA SENSACION DE CANSANCIO, ETCETERA.

LAS SALES ALTER, POR SUS PROPIEDADES SALUDABLES, PROPORCIONA GRAN BIENESTAR FISICO Y HACE POSIBLE DISFRUTAR DE EXCELENTE SALUD.

TONELAS DIARIAMENTE, SE SENTIRÁ MAS OPTIMISTA Y RECUPERARA SUS ENTUSIASMOS.

Sales ALTER
producto nacional garantizado

L'AUXILI SOCIAL I EL NOU PAPER DE LA DONA

L'Auxili Social, fundat el 1936, va ser l'organisme oficial del nou règim encarregat d'assistir els més necessitats i difondre el nou model educatiu. Estava dividit en diferents departaments: el Departament Central d'Auxili d'Hivern, el Departament de Protecció a la Mare i al Nen, el de Llars d'Aprenentatge i Albergos Escolars i el Rectorat Central d'Ensenyament Mitjà i Universitari. Els primers dies de l'ocupació, la principal preocupació de l'Auxili Social va ser la distribució d'aliments a la població afamada i amb aquesta finalitat, va instal·lar els seus primers menjadors al Palau Moja de la Rambla i en una part dels magatzems SEPU. Més endavant van aparèixer les Cuines de Germanor que s'encarregaven de proporcionar aliments a les persones més necessitades i on es va fer molt coneguda la «sopa de pobre». L'any 1939, l'Auxili Social va distribuir a la província de Barcelona una mitjana mensual de més d'un milió i mig d'àpats. La seva doctrina es basava en la formació religiosa i nacionalsindicalista, així com en la preparació de la dona per al desenvolupament de les tasques de la casa. La dona era esposa, mare i reserva dels valors espirituals.

pament de les tasques de la casa. La dona era esposa, mare i reserva dels valors espirituals.

L'ECONOMIA DOMÈSTICA

Durant la postguerra, els moniatos, les garrofes, les guixes, les arengades i les sopes es van convertir en aliments clau per sobreviure. Davant l'escassetat de patates, els moniatos es menjaven fins i tot fregits, guisats o per postres. Les arengades, sardines de mida grossa i de qualitat inferior, popularment conegudes com civils o guàrdies civils, eren les reines dels esmorzars. A l'hora de menjar-les, s'embolicaven amb paper de diari i es posaven al muntant d'una porta, que es tancava per aixafar-les i aconseguir així separar la pell de la carn. La ingesta excessiva de guixes va provocar una mena de paràlisi que no tenia cura. Les autoritats es van fer ressò a la premsa d'aquesta greu toxicitat que podia provocar la mort. Durant els llargs anys de penúria, el bistec era de cor de bou, de llengua o de pedrer. Les mestresses de casa de l'època sabien cuinar i coneixien tot de secrets perquè les tripes no quedessin tan dures i perquè les turmes no fessin mala olor. El pollastre era un luxe i es reservava per Nadal.

RECEPTES DE SUBSISTÈNCIA

Els primers anys del franquisme, l'autarquia econòmica també manava en el món editorial i, més concretament, en els receptaris de cuina. Cuiners i editors amb experiència anterior a la guerra van apostar per la reedició de llibres i revistes no censurats pel règim. Aquest va ser el cas dels mestres cuiners Ignasi Domènech, Josep Rondissoni i Joan Vila que, amb els noms castellanitzats, reapareixen a la reedició de gran part de les seves obres adaptades als nous temps. Domènech aposta per incloure noms de dones als títols dels seus llibres, com l'obra Marichu. La mejor cocinera española i Claudina sabe guisar. Platos de cocina fáciles. Rondissoni edita la seva gran obra mestra, Culinaria. Nuevo

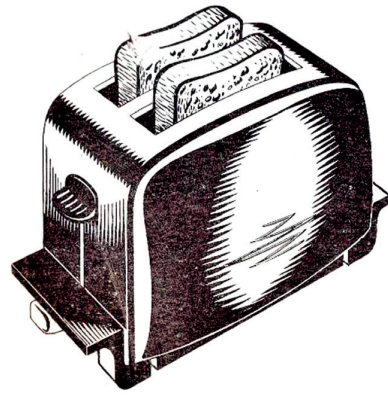
tratado de cocina i col·labora amb Gallina Blanca mentre imparteix classes a la Secció Femenina de FET y de las JONS, i Joan Vila dona classes de cuina a la Institució Cultural Femenina del passeig de Gràcia i reedita el Fichero Vila amb el patrocini de les ferreteries Dos Leones de Barcelona.

EL REBOST, LES LLAUNES I LES CARMANYOLES

Molt abans que la nevera es convertís en un electrodomèstic imprescindible a les cases, feia temps que les classes populars es preocupaven per la conservació dels aliments pensant sobretot en l'hivern. Així es van començar a aplicar les primeres formes naturals de conservació dels aliments: el fred (en zones on hi havia neu i gel) i la dessecació (eliminació de l'aigua dels comestibles per mitjà de l'exposició al sol, la pressió i el fum). Durant la postguerra, les empreses de conserves i els seus productes enllaunats també van ser un recurs per sobreviure i ampliar el rebost. Apareixen nous aparells per a la cuina i destacats enginyers catalans com Enric Berrens, que va començar important productes Turmix de Suïssa sota el nom de Comercial Hispano Helvética, van facilitar les tasques domèstiques de moltes dones durant la postguerra. L'any 1945 es va fundar l'empresa Pequeñas Industrias Mecánico-Eléctricas Reunidas (PIMER), on Gabriel Lluelles va acabar sent un dels dissenyadors més destacats de petits electrodomèstics a Catalunya amb la batidora Minipimer.

1950, UN CANVI DE TENDÈNCIA

Les mesures impulsades pel nou govern de 1951 van suposar un canvi de la situació econòmica espanyola que es va plasmar en una millora del comerç, el proveïment de



**TOSTADOR
DE PAN**

Dag

Tipo americano **SEMI-AUTOMATICO**

DE VENTA: **Manhattan**

AVDA. GENERALÍSSIMO FRANCO, 490

CONCEBIDO PARA CUALQUIER FORMA DE PAN

productes de primera necessitat i l'estabilització dels preus, cosa que va permetre la supressió del racionament i la desaparició del mercat negre. De forma progressiva es van anar recuperant els salaris i els nivells de producció d'abans de la guerra. La desaparició de les restriccions, particularment les elèctriques, va reduir en certa mesura la duresa de les condicions de vida. La cuina de gas va començar a substituir les cuines de carbó a totes les cases. Van arribar el turisme i les ajudes de productes nord-americans amb una invasió de missatges publicitaris sobre la felicitat. Gràcies al Pla Marshall, les escoles públiques, anomenades «Escoles Nacionals», rebien com a ajuda llaunes de llet en pols, formatge cheddar i mantega. Es va produir un fort creixement de la població urbana perquè, a mesura que s'anava desenvolupant la indústria, cada cop més gent d'arreu de l'Estat emigrava del camp cap a les ciutats per treballar a les fàbriques i al servei domèstic.