

Produïm per menjar? Producció agroramadera i alimentació a Catalunya

Montserrat Soronellas Masdeu, Universitat Rovira i Virgili
mariamontserrat.soornellas@urv.cat

1. Introducció. Paisatges agraris i cultures alimentàries

Els paisatges agraris configuren bona part del nostre territori i expliquen la història i la cultura del país. Quan ens aturem a contemplar un paisatge i el mirem amb una mica de deteniment, podem ser capaços de veure els canvis en els conreus i les transformacions de l'espai agrari i dels sistemes de maneig de les collites: les marjades que treuen el cap entre els pins on anys enrere s'allargassaven les camades de ceps; les brostes de vinya borda a les partions de les propietats, o antigues soques d'oliver o d'ametller a tocar de fruiterars. Tanmateix, també podem observar la perennitat de paisatges que han defugit transformar-se i que es dibuixen amb els mateixos elements des de fa centenars d'anys. Continuïtat i canvi configuren l'actualitat d'una agricultura que, al segle XXI, malda per resistir, malgrat les circumstàncies adverses d'un país i d'una població que es consideren, bàsicament, urbans.

La gent del país s'ha alimentat des d'antic amb els productes proveïts per aquests paisatges. L'alimentació és cultura: un sistema alimentari (els productes però també les tècniques i els coneixements culinaris) es configura a partir d'un repertori de productes que s'obtenen de l'entorn natural humanitzat per l'activitat agrària. Alhora, l'alimentació crea cultura perquè construeix tot un sistema d'habilitats, tècniques, coneixements i creences que són essencials en la singularització cultural dels col·lectius humans. Però la cultura, com l'alimentació, no és una essència que roman immutable pels segles dels segles; la cultura és dinàmica i està sotmesa a canvis constants, i per això mateix ens preguntem per aquestes qüestions i ens interroguem sobre si la manera com ens alimentem continua vinculada als paisatges agraris que ens envolten. Els sistemes alimentaris també es transformen: canvien les tècniques de preparació dels aliments, canvien els productes, canvien els nostres gustos i hàbits... La major part d'aquestes transformacions no tenen a veure directament amb els canvis dels sistemes productius, agraris, a què ens referíem a l'inici. En posem un exemple. Al segle XVIII, moltes viles de Catalunya, que fins llavors havien proveït els habitants del blat que necessitaven per alimentar-se, van substituir molts jornals de *terra de pa* per vinya. La raó no va ser un consum local de vi més alt, sinó la possibilitat de comercialitzar aiguardents a través dels mercats internacionals (Moreno Claverías, 2008). Igualment, l'abastiment de blat estava assegurat, malgrat que la vila ja no en produïa prou per proveir la població local, perquè n'arribava de fora. L'obertura dels mercats va fer possible abandonar l'autosuficiència i, d'aquesta manera, les cultures alimentàries deixen d'estar sotmeses a les condicions que imposen les produccions locals: incorporen nous productes arribats de fora i continuen consumint-ne d'altres que ja no produeixen. Des del punt de vista històric, l'exemple més paradigmàtic del que estem dient és l'arribada del tomàquet i la patata i la seva incorporació com a producte essencial dels paisatges agraris i de la dieta alimentària entre els segles XVIII i XIX; també el consum de bacallà, que, a diferència dels anteriors, s'afegeix al nostre patrimoni gastronòmic sense que es pugui produir en l'entorn local.

Tanmateix, les transformacions dels paisatges agraris estan relacionats amb canvis del sistema econòmic. El capitalisme ha anat imposant-se a les economies agràries en diferents moments de la història; al segle XVIII va incidir sobre els sistemes de comercialització de les produccions i va condicionar l'extensió de determinats conreus, com en el cas de la vinya. Més endavant, a inicis del segle XX, el sistema de mercat va impulsar la transformació dels sistemes de gestió dels conreus: va promoure la capitalització de les explotacions agràries i la intensificació dels conreus mitjançant l'extensió dels regadius i l'aportació d'adobs i tractaments fitosanitaris d'origen forà; i la constitució de les primeres associacions i sindicats agraris va facilitar aquesta transició (Soronellas, 2006). Al llarg del segle XX, la gran transformació ha estat provocada pel triomf i la implantació d'un model de societat urbana i industrial que ha comportat, entre d'altres, la marginalització econòmica de les zones rurals i de l'activitat agrària; la disminució de la superfície conreada, els canvis de collites i dels sistemes de gestió arran de l'aprofundiment en la intensificació agrària; la desaparició de la pagesia del camp, i l'abandonament de l'activitat agrària.¹ Al segle XXI els pagesos dels pobles es poden comptar amb els dits i per subsistir —aclaparats per les dures condicions de producció i mercat imposades per l'agroindústria— la societat urbana els reconeix, sobretot, com a proveïdors de serveis: productors d'aliments saludables i de qualitat; protectors del patrimoni paisatgístic; curadors de la cultura pagesa ancestral; gestors i custodis del territori, i agents de desenvolupament rural. Als ulls de la població, els pagesos catalans han deixat de ser proveïdors d'aliments essencials per sostenir la vida humana. A la societat urbana li sembla que els aliments són al mercat, independentment de l'existència de l'activitat agrària.

Les transformacions del sector agrari han contribuït a canviar els hàbits de consum alimentari i les pràctiques culinàries de la població? Diguem que, en alguna cosa, sí. Tanmateix, la transformació de la cultura alimentària ha estat impulsada per la mateixa economia industrial i de mercat que ha canviat els paisatges agraris.² La tecnologia aplicada a les cuines i a la transformació i conservació dels aliments; la disponibilitat de temps de les persones; la facilitat d'accés a una extraordinària varietat de productes en els mercats internacionalitzats; la difusió d'aliments i gastronomies foranes i exòtiques; els canvis en el sistema de valors i en l'estructura social; és a dir, la globalització econòmica i cultural ha capgirat en els darrers quaranta anys les maneres de menjar.

Com veiem, els canvis de la societat urbana i industrial han afectat de manera semblant les produccions agràries i els sistemes de gestió dels conreus que les cuines i les pràctiques alimentàries. Estem davant del que hem anomenat globalització, a la qual m'agrada continuar referint-me en termes de mercantilització, perquè, en definitiva, és d'això del que parlem, de la gestió de les nostres vides a través d'un sistema de mercat cada cop més sofisticat. La globalització provoca dos efectes oposats i alhora complementaris. Per una banda, tendeix a homogeneïtzar les cultures, en la mesura que el mercat expandeix productes que s'integren en les cultures locals. Per l'altra, provoca la singularització de les cultures locals que responen a l'homogeneïtzació recuperant elements culturals, que estan en perill de desaparèixer, i amb

¹ Miren Etxezarreta s'ha ocupat àmpliament, en diferents publicacions, de les transformacions dels sistemes de producció agrària. Afirma que, des de fa segles, l'agricultura ha estat subordinada a la resta de l'economia, una situació que es va amplificar arran de la industrialització (Etxezarreta, 2006 i 2012).

² Una molt bona revisió sobre els factors que incideixen en els canvis del sistema alimentari es pot trobar a Gracia Arnáiz, 1997.

els quals els pobles se senten identificats. Es tracta de processos de relocalització o de producció de localitat (Appadurai, 1995); és a dir, de reafirmació d'allò que és local i que serveixen, paradoxalment, per assegurar-se un lloc en el món global. Els projectes de desenvolupament local van en aquesta línia: patrimonialitzen elements de la cultura que han caigut en desús, que corren perill de ser oblidats, per convertir-los en elements identitaris i emblemàtics de la cultura del lloc, capaços de tornar a posar en el mapa (i d'atraure visitants i turistes) un municipi o una zona rural (Andreu, 2007; Aguilar Criado, 2005).

Les produccions agràries, associades a la cuina i la gastronomia, són un exemple paradigmàtic dels processos de patrimonialització propiciats des de les polítiques de desenvolupament local, de manera molt especial a les zones rurals que han estat considerades com a desfavorides respecte a les seves possibilitats de desenvolupament econòmic. Amb aquest objectiu s'estan recuperant varietats locals que havien deixat d'usar-se davant la tendència a l'estandardització provocada pel control del mercat sobre les llavors. De manera paral·lela, s'han recuperat receptaris culinaris locals, associats als productes i a les varietats autòctones que s'han posat de bell nou en conreu, sovint mitjançant sistemes de gestió respectuosos amb el medi (integrats o ecològics) que acaben d'afegir valors d'autenticitat, justícia social i salut al producte gastronòmic final. Els visitants i els turistes, globals i locals, ens sentim atrets per aquests productes i els adquirim i incorporem als nostres imaginaris culturals.³

2. En la varietat hi ha el gust. L'agricultura i la producció alimentària a Catalunya

Catalunya és un país de paisatges diversos, amb zones geogràfiques i climàtiques molt diferenciades i, en conseqüència, és també un país amb gran diversitat de conreus i de pràctiques agràries i ramaderes. En general, l'estratègia dels productors agraris ha tendit a evolucionar al llarg del segle xx, des de les pràctiques agràries extensives, fonamentades en la diversificació productiva (conreus associats), cap a la intensificació i l'especialització dels conreus. D'aquesta manera, s'ha tendit a incrementar la concentració geogràfica de les produccions: cereal a les comarques centrals (Urgell, Segarra, Anoia, etc.); fruita dolça a les comarques del Pla d'Urgell i el Segrià; fruita seca al Camp de Tarragona; oli a les Garrigues i el Baix Ebre; cítrics i arròs a les comarques de l'Ebre; ramaderia porcina al Pla de l'Estany i Osona; vinya al Penedès, Priorat i Terra Alta; ramaderia ovina i bovina al Pirineu i Prepirineu.

Quan consultem les dades estadístiques sobre la distribució geogràfica de les produccions queda clar que Catalunya ha tendit a especialitzar la producció agroramadera, però, observant al detall els petits territoris, ens adonem que la diversitat de conreus també hi és present. A les comarques de l'Ebre, per exemple, hi ha una clara especialització en cítrics, arròs i oli com els conreus més representatius, però també hi trobem producció de fruites seques als secans i producció d'horta als regadius. Igualment, comarques que mantenen força actiu el sector agrari, com ara la Conca de Barberà, tenen també diversitat productiva: vinya, sembrats i fruita seca.

³ En el context de la globalització, la producció agrària, la gastronomia i la cuina d'un país esdevenen valors patrimonials essencials que hom creu que cal protegir i difondre. Val la pena esmentar aquí com han proliferat les fires i les festes temàtiques dedicades als productes agrícoles considerats singulars de cada lloc: les festes de l'oli nou, les fires vitícoles de les diferents denominacions d'origen, les fires del pa, del segar i el batre, de l'avellana o de l'arròs, entre d'altres.

Si tanquem encara més el zoom i deixem els petits territoris per observar les explotacions agràries, constatem que, malgrat la tendència més que evident al monoconreu, moltes empreses es mantenen productivament diversificades. És cert que les empreses agràries més professionalitzades, mecanitzades i intensificades tendeixen més a l'especialització en un sol producte, però hi ha molts pagesos que continuen treballant en més d'un sector productiu: cítrics i arròs; cítrics i oli; ramaderia i cereal; oli i fruita seca; fruita dolça i oli; horta i fruita dolça; horta i fruita seca; cereal i vinya; vinya i fruita seca, etc. i moltes combinacions més. Descobrim així un univers agrari que en la distància és uniforme, però que des de la proximitat s'endevina encara divers.

A Catalunya, segons les dades del cens agrari de 2009, hi ha un total de 58.847 explotacions agràries amb SAU, les quals ocupen un total d'1.147.532 ha, un 20% de les quals són de regadiu i la resta de secà. Els conreus continuen sent d'orientació mediterrània. El cereal és el que té més presència, el trobem en més de la tercera part de les explotacions, i ocupa gairebé la tercera part de les terres agrícoles. A continuació, l'oliver, un conreu que encara té la consideració d'extensiu i que, molt sovint, es conrea conjuntament amb altres produccions (fruita seca, cereal o vinya). Les farratgeres segueixen en nombre d'hectàrees, però no és una producció significativa a escala de país, perquè el nombre d'explotacions que s'hi dediquen és baix i estan molt localitzades en llocs amb activitat ramadera ovina i bovina. Destaquem, també, en ocupació de superfície agrícola la vinya (61.391 ha), les fruites seques (53.353 ha) i la fruita dolça (46.176 ha); aquest darrer conreu està molt associat a l'extensió dels regadius. Pel que fa a la ramaderia, a Catalunya, l'any 2009, hi havia 13.473 explotacions amb bestiar, i un total de 2.738.275 unitats ramaderes,⁴ les mateixes que l'any 1999, però amb una reducció significativa del nombre d'explotacions que s'hi dediquen (se n'han perdut 5.000 en 10 anys).⁵ La tendència és a l'increment lleu dels equins i del porcí i a la minva de tota la resta, sobretot dels conills i els ovins.

Ens sembla de més interès, per a la meua argumentació, observar els conreus en relació amb el nombre d'explotacions que s'hi dediquen, perquè aquesta dada reforça la idea que, malgrat la tendència a l'especialització, continua havent-hi un nombre important d'explotacions agràries amb diversificació productiva. L'oliver és el conreu més representatiu perquè gairebé la meitat de les explotacions agràries catalanes en tenen, la qual cosa pot indicar que continua present la lògica pagesa de produir «l'oli *pel gasto*»; és a dir, proveir-se d'un aliment i d'un recurs culinari essencial en la nostra dieta, com és l'oli d'oliva. Altres collites que tenen molta presència a les explotacions són, per aquest ordre, el cereal, les fruites seques, els fruiters i la vinya. M'interessa molt remarcar la presència dels horts familiars en 11.530 explotacions agràries, el 20% del total. L'anàlisi d'aquesta dada és ambivalent: d'una banda, és un nombre baix, si es té en compte que fa quaranta anys tots els pagesos feien producció d'horta per a l'autoconsum i comercialitzaven la que sobrava a la porta de casa o a les botigues de l'entorn. En aquest sentit, i pensant en el valor de la diversitat productiva, la dada és negativa. De

⁴ És la unitat de mesura de la càrrega ramadera d'una explotació. S'obté aplicant un coeficient a cadascuna de les espècies i els tipus per poder presentar, en una mateixa unitat d'equivalència, les diferents espècies: vaques lleteres, oví i cabrum, porcí, aviram. El nombre de caps de ramat és, lògicament, molt més alt: 7.958.603 caps de ramat de boví, oví, cabrum i porcí; i 44.244.969 caps de ramat entre aviram, conills i èquids.

⁵ Dades de l'Idescat del cens agrari de 2009 i 1999.

l'altra, em sembla molt significatiu que malgrat la tendència a l'especialització i a la intensificació productiva, moltes explotacions agràries continuen invertint temps a produir una part dels aliments que consumeixen. Cal entendre, doncs, que confereixen a l'hort propi i a la provisió de recapte per a la taula de casa un alt valor simbòlic i alimentari.

M'he de referir també a la diversificació de l'orientació productiva. A Catalunya, el 12% de la superfície agrària útil està dedicada a la producció ecològica i hi ha un total de 3.000 operadors ecològics;⁶ és a dir, empreses que es dediquen a la producció, però també a la comercialització (i també a la importació) de productes agraris i ramaders amb certificació ecològica. No tota la producció ecològica produïda a Catalunya es consumeix aquí, i a l'inrevés. Però la dada és indicativa de les noves sensibilitats de consumidors, principalment urbans, que estan disposats a pagar més per adquirir aliments que consideren saludables pel fet d'estar produïts des del respecte mediambiental. La idea de producte ecològic, des del punt de vista del consumidor, està associada a la de comerç de proximitat. Avui proliferen iniciatives (a vegades cooperatives) de productors i consumidors que es posen en contacte mitjançant pàgines web per comercialitzar productes de proximitat, majoritàriament ecològics. Moltes explotacions pageses han esquivat les dures condicions comercials que els imposen les multinacionals que controlen els mercats agroalimentaris gràcies al recurs de la pròpia comercialització de les collites de proximitat. Per la seva banda, alguns consumidors han pogut tornar a posar a taula aliments locals produïts a poca distància. Els pagesos han fet de la necessitat una virtut, empesos per un sector de consumidors que creix cada dia. Per il·lustrar-ho, posem l'exemple de l'Albert, un pagès que es dedica a la producció ecològica de fruita de pinyol a Abrera, al Baix Llobregat, una comarca que havia tingut un paper històric en l'alimentació de la població de la ciutat de Barcelona. El creixement urbà de la ciutat envers els pobles de l'àrea metropolitana ha significat l'extensió del sòl dedicat als usos residencials, industrials i de serveis i la progressiva desaparició dels terrenys agrícoles.⁷

L'Albert és l'últim pagès d'Abrera. Ell, com el seu pare i el seu avi, es dedica a la producció de fruita dolça, tot i que s'ha anat especialitzant en el préssec i, des de fa sis anys, en la producció ecològica. La trajectòria pagesa de la família de l'Albert és representativa de l'agricultura de la comarca. El seu avi va instal·lar-se a Abrera poc després de la Guerra Civil i va anar comprant terra fins a tenir una finca d'un vuit hectàrees. La feina corria a càrrec de la família, que era la unitat de producció bàsica, malgrat que, en els moments de més activitat, es llogava algun pagès per ajudar. La fruita que produïen era molt variada, perquè l'objectiu era tenir producte per anar al mercat la major part de mesos de l'any. Des de les primeres cireres, que arribaven a finals d'abril, fins als caquis, que es collien al novembre, la família de l'Albert portava al mercat diferents varietats de préssecs, peres, prunes i albercocs.

El pare i la mare de l'Albert anaven a vendre la fruita que produïen al mercat del Born, a Barcelona. Venien a l'engròs, a botigues i restaurants i havien de sotmetre's a una jornada

⁶ Dades consultades el 25/08/2016 a: http://pae.gencat.cat/es/noticies/160719_NPObservatori.

⁷ Les etnografies que s'aporten a l'article procedeixen de la recerca «Pràctiques i estratègies de la pagesia a Catalunya. Trajectòries i plantejaments de futur». Es van fer un total de vint-i-quatre entrevistes a pagesos i pageses de diferents sectors productius, amb diversitat de formes de maneig i intentant cobrir la major part del territori. La investigació es va dur a terme en coautoria amb Gemma Casal Fité i va ser finançada per l'Associació Entrepobles. L'informe està publicat (Soronellas i Casal, 2014).

laboral llarga i esgotadora que cobria des de la feina al camp fins a la venda a ciutat. Quan van tancar el mercat del Born, van poder instal·lar una parada de venda a l'engròs en un mercat de la Mancomunitat del Vallès, on van ser uns vint-i-cinc anys, fins que les botigues que s'hi subministraven van anar plegant: la competència de supermercats i grans superfícies es deixava sentir. Va ser en aquest moment que amb l'Albert es van plantejar que calia trobar una alternativa: «Hem de fer alguna cosa perquè el mercat s'està acabant, el mercat s'està morint i tot està quedant només per a les grans distribuïdores.»

Quan van fer aquesta reflexió, l'Albert i altres pagesos de la comarca ja feia cinc anys que havien organitzat una Associació de Defensa Vegetal (ADV) per contractar un tècnic especialitzat en fruita i horta que els assessorés en la millora dels processos de producció. I així va iniciar el camí a la producció integrada que el va portar fins a la producció ecològica. Per resoldre la comercialització, sis socis de l'ADV van fer un pas més enllà i van organitzar una empresa, Can Perol, per vendre per Internet les seves produccions. El 2013 ja tenien divuit treballadores i treballadors a l'obra, a les oficines, al magatzem o en el transport dels productes ecològics que es distribueixen a domicili pel sistema de cistelles ecològiques obertes a la ciutat de Barcelona i la seva àrea d'influència. Al final, l'Albert ha acabat on va començar el seu avi, produint aliments i buscant la manera de distribuir-los en l'entorn més proper. Al Baix Llobregat ho tenen més fàcil que en altres comarques perquè tenen quatre milions de consumidors potencials a la vora. Les àrees agrícoles periurbanes tornen a adquirir tot el sentit posant a les taules dels consumidors propers aliments de qualitat.

L'agricultura catalana és variada en produccions i en sistemes de maneig, i aquesta és una qualitat a tenir en compte a l'hora de valorar la capacitat de les produccions catalanes de satisfer la demanda dels mercats interns. Avui, una part de la producció agroramadera catalana es destina a l'exportació mentre, per mor de les paradoxes dels mercats internacionalitzats, importem productes que produïm, o que seríem capaços de produir, de països que poden ser ben llunyans. No partim pas de la idea falsa que Catalunya ha estat històricament sobirana des del punt de vista alimentari, tot i que probablement ho va ser en algun moment reulat de la història;⁸ en tot cas, és clar que les formes de vida actuals no permeten ni tan sols plantejar l'autarquia alimentària. Això no obstant, és evident, i ho defenso, que a Catalunya, i a tot el món, cal racionalitzar el sistema de mercat, fomentar el consum de productes locals a preus assequibles per a tota la població⁹ i dissenyar les produccions agràries per abastir millor els mercats de proximitat. Si ho aconseguíssim, menjariem millor i pagesos i ramaders es guanyarien la vida, i no es veurien obligats a deixar

⁸ Antoni Riera (1999), a partir d'un estudi acurat de llibres de protocols notarials de la baixa edat mitjana, posa en evidència que a la Catalunya del segle xv ja era habitual que s'importessin i exportessin productes alimentaris, tant els de primera necessitat no peribles, com el blat, les salaons, l'arròs i els llegums, com els productes exòtics com ara espècies i sucre.

⁹ Una de les variables més importants a tenir en compte en analitzar un sistema alimentari són les desigualtats en l'accés als aliments, en qualsevol època històrica. Les societats industrialitzades han creat el fals imaginari que hi ha menjar per a tothom, la qual cosa no és del tot certa: hi ha menjar per a tothom, però per a alguns és inabastable. Les societats urbanes, industrials, també tenen carències alimentàries i dificultats per accedir a aliments saludables. Avui la pobresa s'identifica amb l'obesitat, igual que durant la postguerra s'identificava amb la magror. La crisi econòmica actual ha tornat a posar en evidència una característica important de les societats complexes: la desigualtat en l'accés als recursos alimentaris.

l'activitat agrària. El sistema neoliberal, però, que ha convertit els aliments en capital especulatiu, no ho posa fàcil.

3. El recapte de productes de l'entorn. Autosubsistència i patrimoni alimentari

Em referiré a continuació a un altre tipus de producció alimentària, la importància de la qual no es pot menystenir a Catalunya ni a cap altra cultura alimentària: els productes recol·lectats directament dels entorns naturals. Els productes procedents de l'activitat de recapte han tingut una importància gens menyspreable en la dieta de les classes populars fins als anys de postguerra i d'autarquia franquista. Avui, algunes d'aquestes herbes, fongs, fruits i animalons són reivindicats com a exquisideses gastronòmiques. És el cas dels bolets, un producte tradicionalment associat a les economies de subsistència, àmpliament consumit a les zones rurals de muntanya pel fet de ser properes a les àrees naturals de producció, els boscos. En els darrers anys, arran de la proliferació dels recursos de turisme rural i de la difusió mediàtica de l'activitat boletaire, anar a plegar, buscar, collir o caçar bolets s'ha convertit en un entreteniment en el temps de lleure i en un plaer gastronòmic atractiu per a la població de les ciutats que en els mesos de tardor es desplacen a la muntanya a buscar aquest tresor gastronòmic. Malgrat la intensa activitat boletaire, d'ençà que se n'ha estès el consum, la major part dels bolets que es consumeixen a Catalunya són importats de països estrangers i adquirits als mercats, botigues i centres comercials. El cas dels bolets és paradigmàtic de com un producte propi de les economies de subsistència esdevé un producte amb un sentit nou, identitari, carregat de simbolisme i de valors propis de les formes de vida urbana (alimentació i lleure saludable, esport, natura, sibaritisme gastronòmic, etc.) i, alhora, plenament integrat en l'economia de mercat.

Els caragols també eren un producte recol·lectat en l'entorn i que era de consum habitual als pobles, especialment entre els pagesos, que en qualsevol marge en podien trobar un grapat per afegir a l'arròs que es preparaven al tros. El fet que avui els caragols hagin desaparegut pràcticament, com a conseqüència de l'ús dels herbicides i pesticides, ha fet desaparèixer també el costum d'anar a «plegar caragols» després de ploure i d'organitzar «caragolades», les menjades col·lectives d'aquest producte. D'altra banda, el caragol, a diferència del bolet, resulta difícil d'incorporar a la dieta de la gent que no el té en el seu repertori cultural alimentari,¹⁰ tot i que, quan en forma part, és un producte molt desitjat. És el cas de les comarques de Lleida, on n'han fet un plat amb un alt valor identitari. Per donar resposta a la demanda, avui els caragols ja no es busquen, sinó que es produeixen en granges especialitzades i es compren a botigues i mercats, sovint ja precuinats.

Hi ha altres productes de recapte que havien format part de la dieta alimentària de les classes populars fins a la postguerra i els anys d'autarquia:¹¹ els espàrrecs de marge, que avui encara són valorats i que ocupen el temps d'oci d'algunes persones que en busquen; també els

¹⁰ És un animaló que, per les seves característiques, provoca una mica d'angúnia o fàstic declarat a la gent que no l'ha consumit mai. El caragol exemplifica molt bé que la dieta alimentària està condicionada per la cultura.

¹¹ Per la transició alimentària que es va produir a finals de la dècada del 1950, vegeu Collantes, 2009. També Gracia Arnáiz (2002) aporta dades sobre la poca presència de carn en la dieta alimentària dels barcelonins fins més enllà de la postguerra.

colitxos,¹² una herba fresca que creix a les vores dels camins i als herbassars i que era utilitzada per fer truites i amanides; els fonolls per fer sopes i escudelles; la ruca,¹³ una herba recol·lectada per preparar amanides i que avui, cultivada, es troba fàcilment al mercat; a la muntanya, herbes aromàtiques i medicinals per condimentar els plats i per tractar les dolències; també fruits silvestres com ara els pinyons, les cireretes de pastor, els aranyons o les mores. Més enllà del món vegetal, la caça i la pesca també proveïa per al consum propi. Pel que fa a la cacera, quedava a l'abast de molta gent, la captura de petits moixons com ara pardals, tords o merles utilitzant trampes o paranys; però també animals més grossos i complexos de caçar, com ara conills, perdius o senglars. La pesca d'autoabastament també era habitual i s'afegia a la dieta de les persones que vivien en pobles situats a les ribes de rius i a la costa. Avui en dia, aquestes pràctiques han desaparegut o són considerades activitats esportives que no tenen res a veure amb l'alimentació de subsistència.

Actualment, els productes que s'obtenien d'aquestes activitats de recol·lecció han estat incorporats al mercat i poden ser adquirits fàcilment. En alguns casos, el seu valor alimentari ha estat oblidat (els colitxos i els fonolls silvestres, per exemple). Algun altre, com els bolets, es manté vinculat a la recol·lecció, però amb significats nous que no tenen res a veure amb les necessitats alimentàries bàsiques. Tanmateix, en la lògica de la recerca de singularitats locals, a què ens ha dut la globalització econòmica i cultural, alguns d'aquests aliments han estat impulsats per representar una cultura local i com a reclam per atraure activitat econòmica. Els bolets, i la cuina amb bolets, posem per cas, són un atractiu important de les zones de muntanya; una visita a la ciutat de Lleida o als pobles de la plana lleidatana no es pot acabar sense tastar els caragols a la llauna; al Delta de l'Ebre, s'hi poden menjar cuixes de granota o xapadillo d'anguila, o un guisat d'ànec salvatge. En tots els casos es tracta de productes associats a les cuines pobres, pròpies de les economies de subsistència, que han estat valorades com a patrimoni alimentari representatiu de les singularitats culturals d'un lloc.

No voldria acabar aquest apartat sense referir-me a les noves formes de recol·lecció d'aliments pròpies de les societats urbanes, industrialitzades i profundament desigualitàries. La crisi econòmica actual ha posat en evidència que al segle XXI, malgrat l'abundància de productes alimentaris que tenim a l'abast, hi ha molta gent mal alimentada i situacions de fam, també a Catalunya.¹⁴ Hi ha, doncs, noves formes de recol·lecció d'aliments per proveir la pròpia subsistència que ja no es practiquen als camps i als boscos, sinó a les portes del darrere de restaurants i supermercats. Aquesta situació també ha de fer reflexionar la nostra societat i portar-nos a plantejar una nova racionalització del sistema agrari que proveeix d'aliments i de les condicions del mercat que els distribueix.

4. La producció agrària a la taula. Transformar i comercialitzar

La producció agroramadera catalana pot proveir, doncs, les taules de les llars del país amb productes de qualitat, convencionals i ecològics: verdures, fruites de tota mena, cereals, oli d'oliva, fruites seques, carns de corder, porc, aviram i vedella. La potent agroindústria catalana

¹² *Silene vulgaris* és una plata de la família de les cariofil·làcies.

¹³ *Eruca vesicaria* és una planta de la família de les crucíferes.

¹⁴ Em refereixo a Catalunya perquè és el context geogràfic de l'article. Tanmateix, la mateixa reflexió s'ha de portar, evidentment, cap a la resta de països desenvolupats i, evidentment, als que es consideren en vies de desenvolupament. Sobre aquesta qüestió, vegeu Bretón, 2009.

(representa gairebé el 4% del PIB català) elabora i transforma les produccions agroramaderes pròpies i d'altres que arriben de l'Estat espanyol, i a través dels mercats internacionals. Una part d'aquests productes són consumits a Catalunya, però la major part són destinats a l'exportació. L'any 2015 el volum econòmic de les exportacions del sector agrari va ser de 1.704,2 milions d'euros, mentre que en la importació de productes agrícoles se'n van gastar 3.900.¹⁵ Les dades mostren que s'importen més productes agrícoles dels que s'exporten i que alguns dels que s'importen a Catalunya són elaborats per les empreses agroindustrials catalanes per tornar a ser exportats un cop transformats.

No ens mengem tot el que produïm, ni produïm tot el que mengem. D'alguns aliments, en som deficitaris, com és el cas dels cereals, el blat, especialment, atès que bona part de la producció cerealista del país es destina a l'alimentació d'una cabana ramadera que supera les necessitats de consum intern. D'altres aliments, en produïm la quantitat suficient per ser consumits a casa, però es destinen a l'exportació; mentrestant, ens mengem aquests mateixos aliments, portats de fora. És el cas de les fruites i les verdures, ja que la quantitat que en produïm podria ser consumida per les llars catalanes o espanyoles, sense creuar la frontera, però les consumeixen als països del nord i del centre d'Europa mentre nosaltres consumim pomes o patates franceses i holandeses o taronges marroquines o argentines. Són les paradoxes de l'economia de mercat i de la facilitat amb què avui podem moure les produccions d'una punta a l'altra del món. Les multinacionals agroalimentàries controlen els mercats i els preus dels productes agraris amb lògiques tan especulatives que exerceixen un domini absolut sobre els mercats agroramaders i situen els preus dels productes per sota dels costos de producció.

En aquest context de domini dels interessos de les grans companyies comercialitzadores dels productes de les collites, les condicions de reproducció econòmica de les explotacions pageses s'han anat fent més difícils fins al punt que el sector agrari a Catalunya ha quedat reduït a la mínima expressió. La població dedicada a l'agricultura i la ramaderia no arriba al 2% de la població, un percentatge totalment insuficient que posa en perill la continuïtat del sector i la majoria de les explotacions agràries, les quals no solen tenir assegurat el relleu generacional. Les explotacions pageses que no han pogut o no han volgut dimensionar-se i tendir cap al monoconreu intensiu han hagut de diversificar. Hem vist en l'apartat dedicat a la producció agrària a Catalunya que molts pagesos diversifiquen els conreus o hi associen activitat ramadera. D'altres decideixen tancar el cicle i esquivar els mercats globals, transformant o comercialitzant directament una part o la totalitat de les collites en un afany d'aportar valor als aliments que produeixen. La PAC i les ajudes al desenvolupament rural han impulsat aquest tipus de diversificació, com també la que ha portat a molts pagesos a endegar activitats d'agroturisme.¹⁶ La necessitat de reconversió de les explotacions fins a afrontar la transformació i la comercialització de les produccions l'il·lustra molt bé el cas del Jaume, lleter i formatger de Peramea, al Pallars Sobirà:

¹⁵ Dades procedents de <http://www.idescat.cat/pub/?id=aec&n=375>. Consultat el 23 d'agost de 2016.

¹⁶ La PAC ha estat l'instrument per fer desaparèixer la major part de les explotacions agràries i per conduir les que han quedat cap al model neoliberal (Aldomà 2009). Des de finals de la dècada del 1990, ha desplegat la política de desenvolupament rural amb l'objectiu d'afavorir els projectes de desenvolupament rural, més enllà de l'activitat agrària. No obstant això, la major part dels diners de la PAC continuen servant per finançar l'agroindústria (Badal i altres, 2011).

Al Pallars, les primeres explotacions lleteres daten de la dècada de 1920, però va ser cap als anys seixanta que la producció comença a intensificar-se. Fins llavors, les cases pageses vivien de la cria d'ovelles, vedells i mules. El pare del Jaume va posar en marxa l'explotació lletera per aquesta època; primer va posar vaques a les quadres de dins a casa, al poble; i l'any 1987 es van decidir a fer una granja nova, amb més capacitat i més preparada per mecanitzar el procés. L'any 1995, el Jaume va constituir una SL amb quatre ramaders més per dedicar-se a la transformació i comercialització de la llet que produïen. Així va néixer la formatgeria El Tros de Sort, amb l'objectiu de fer formatges de qualitat, artesanals i representatius de la comarca. Cinc anys després els socis es van decidir a constituir una SAT i unificar les granges per estalviar costos de producció. El Jaume explica que controlar tot el procés, entre la producció i la distribució del producte, és clau per fer rendible l'empresa. Per aconseguir-ho estan assajant contínuament diferents estratègies. Pel que fa a la comercialització, s'han internacionalitzat i exporten formatges als països escandinaus; han obert una agrobotiga, on venen tot tipus de productes artesanals de la comarca; organitzen visites guiades a la formatgeria, on han instal·lat una sala de tast; assisteixen a les principals fires de l'alimentació, i treballen per arribar a vendre per Internet, a alguna cadena de supermercats i a grups de consumidors a través de menjadors escolars o cooperatives de consum. L'objectiu: tancar el cicle per controlar tot el procés des de la producció i la transformació del producte, fins a arribar a la taula del consumidor. Interessa a qui produeix, però també interessa a qui consumeix, perquè té al seu abast productes amb un alt valor afegit, alternatius als industrials.

El turisme i la transformació artesanal de les produccions han permès recuperar productes de qualitat que havien estat presents en la dieta alimentària i que s'havien perdut arran de la urbanització de les formes de vida i de l'alimentació. És el cas dels formatges que els pagesos ramaders elaboraven per al consum propi i per als mercats locals. L'exemple del Jaume, de Peramea, ens posa davant d'un cas de recuperació de la producció de formatges. Però trobem exemples de l'elaboració d'altres productes, com ara les conserves de fruites i verdures, que han passat de ser una pràctica casolana que seguia una lògica d'aprofitament i autosubsistència a ser una activitat econòmica de mercat. Olis, vins, vinagres, pans i coques, herbes aromàtiques, mel i altres elaborats, embotits singulars vinculats a tradicions locals són alguns dels molts productes que els pobles i les àrees rurals ofereixen als consumidors que, motivats pels valors de les classes mitjanes urbanes, volen accedir a productes de qualitat, elaborats a prop de casa. Saludable, autèntic, tradicional, just, local, de qualitat, ecològic... són alguns dels atributs que cerquen aquells consumidors que volen (i poden) posar a la taula aquest tipus de productes, per als quals estan disposats, si cal, a pagar una mica més.

L'oferta de turisme rural atrau visitants als pobles, els quals esdevenen consumidors dels productes locals. L'activitat turística ha permès recuperar, reformulats, els mercats locals, amb limitacions, com per exemple l'estacionalitat i la discontinuïtat (caps de setmana) amb què visitants i turistes accedeixen als productes. Tanmateix, fora dels llocs de producció, a les ciutats, les agrobotigues, cooperatives de consumidors, botigues gourmet i alguns supermercats han contribuït a comercialitzar els productes agrícoles i ramaders amb segell local, artesanal, i, de vegades, també ecològics. La tipologia diferencial d'establiments en què es troben aquests productes, juntament amb l'existència, en alguns casos, de denominacions d'origen i altres segells de producció local i de qualitat regulats des de l'administració, aporten distinció i excel·lència, i contribueixen a fixar la seva «autenticitat».

Més enllà d'aquests consumidors amb capacitat adquisitiva i conscienciats de la importància de menjar aliments de qualitat i produïts a la vora de casa, la gran massa de consumidors catalans, i ara encara més, en temps de crisi, compren sense fixar-se en els llocs on han estat produïts els aliments i, en molts casos, prestant més atenció als preus que a la qualitat del producte. És una realitat que té a veure amb el sistema de consum: les desigualtats socials, els sistemes de valors que són diversos, les cultures alimentàries diferents. Però també cal relacionar-la amb el sistema de producció i de distribució dels aliments que produïm. La producció, la distribució i el consum dels aliments són tres processos que les societats complexes han anat segmentant i allunyant, i, com a societat, ens cal fer un esforç per acostar-los un altre cop.

5. Conclusions

Històricament l'agricultura ha estat proveïdora d'aliments que garantien la subsistència bàsica de les poblacions locals, per bé que, a Catalunya, una part de la producció agrària ha estat dedicada, de ben antic, a l'exportació a mercats peninsulars, però sobretot, internacionals. Avui, l'agricultura catalana, malgrat que només ocupa un percentatge de població activa molt reduït, encara posa i pot posar a la taula de les llars del país una gran quantitat d'aliments de qualitat, ecològics i convencionals, capaços de satisfer la demanda de la població consumidora.

La intensificació promoguda per la primera revolució agrària de la segona meitat del segle xx va fer desaparèixer no tan sols explotacions agràries, sinó també collites i varietats locals de productes que, perquè eren considerats poc rendibles, van ser abandonats. L'alimentació de la població se'n va ressentir perquè, si bé va poder incorporar en la dieta nous productes i varietats, aliens i en alguns casos exòtics, es va perdre una part del consum de productes locals que, des de fa trenta anys, ha quedat reservada per als mateixos pagesos que l'han produïda per a l'autoconsum.

En els darrers vint anys s'ha obert una nova etapa postproductivista (Saurí i Boada, 2006) que ha portat noves tendències en l'evolució de la producció agroramadera a Catalunya i a Europa, després que l'economia de mercat colpejés amb contundència els petits productors, en mans dels quals hi ha encara la major part de la producció agrícola catalana. La UE i la PAC han destinat ajuts al desenvolupament rural per intentar pal·liar les dificultats (abandonament de l'activitat agrària i dels pobles) que les seves mateixes polítiques de producció havien contribuït a generar. S'ha impulsat la diversificació d'activitat econòmica dels agricultors; s'ha fomentat la dedicació al turisme rural, i s'ha promogut la gestió integrada i ecològica de les produccions. Sota aquest impuls, però també guiats per una necessitat de reaccionar davant el menysteniment dels mercats globals i pel convenciment que cal canviar el rumb de la producció intensiva, molts pagesos i pageses del país han endegat processos de recuperació i de millora de collites, de varietats i de sistemes de transformació artesanal; han implementat maneres de tenir el control sobre la transformació i la comercialització de les produccions; i s'han posat a treballar en sistemes de gestió de les collites més saludables per a les persones i el medi ambient.

La vinculació de la producció agrària al turisme rural ha contribuït a la recuperació de conreus, de productes i de varietats. Les zones rurals han buscat un producte rescatat del patrimoni propi, cultural, històric, paisatgístic i, molt sovint, els projectes de desenvolupament local s'han

centrat en les produccions agroramaderes o en elaborats alimentaris. Són processos de patrimonialització d'aliments que són divulgats com a tradicionals, saludables, de qualitat i representatius del lloc.

Amb tot plegat, avui, el sector agrari català pot posar a taula, i també exportar, més productes i de més qualitat. En els darrers cinquanta anys, els paisatges agraris catalans s'havien fet invisibles a la població. El gran assortiment de mercats, botigues, supermercats i centres comercials ha fet oblidar als consumidors que algú altre, en algun lloc del món, o a la vora de casa, conrea els camps o s'ocupa de les granges on es produeixen els aliments. Fins i tot el mateix agricultor obsessionat per produir per al mercat ha arribat a perdre la noció que produeix alguna cosa més que mercaderies. Aquesta és una reivindicació dels pagesos: tornar a ser percebuts per la gent com a productors d'aliments que, si pot ser, es puguin consumir a prop de casa, per persones que en algun moment poden fer arribar al pagès la seva satisfacció per la qualitat dels productes. Com a societat, ens cal insistir en la importància de treballar per aconseguir que tothom (no només una petita part de la població disposada a pagar més) pugui accedir al consum d'aliments produïts en el propi entorn.

Bibliografia

Aguilar Criado, E. (2005). «Patrimonio y globalización: el recurso de la cultura en las políticas de desarrollo Europeas». *Cuadernos de Antropología Social*, 21, 51-69.

Andreu, A. (2007). «Más allá del museo. Las activaciones económicas del patrimonio: de los parques naturales a las fiestas temáticas». A: Arrieta, I. (Ed.). *Patrimonios culturales y museos: más allá de la historia y del arte*. Zarautz: Editorial de la Universidad del País Vasco, 61-68.

Appadurai, A. (1995). «The production of locality». A: R. Farbon (ed.) *Counterworks: Managing the Diversity of Knowledge*. London: Routledge.

Badal, M. i altres (2011). *A ran de terra. Indicadors participatius de Sobirania Alimentària a Catalunya*. Barcelona: Associació Entrepobles.

Breton, V. (2009). «¿Continuarán muriendo de hambre millones de personas en el siglo XXI?» A: *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros*, 224, 69-109.

Collantes, F. (2009). «La alimentación en la España del siglo xx: una perspectiva desde la historia económica». A: *Congreso Español de Sociología de la alimentación*. Disponible a: <http://sociologiadelaalimentacion.es/site/sites/default/files/Collantes%20-%20Alimentaci%C3%B3n%20en%20la%20Espa%C3%B1a%20del%20siglo%20XX.pdf>. Consultat el 24/08/2016.

Etxezarreta, M. (2006) (coord.). *La agricultura española en la era de la globalización*. Madrid: Ministerio de Agricultura.

Etxezarreta, M. (2012). *Food Wars i El gran robo de los alimentos*. Disponibles a: <https://marxismocritico.com/2012/07/09/food-wars-y-el-gran-robo/>. Consultat el 25/08/2016.

Gracia Arnáiz, M. (1997). «Aproximaciones para explicar el cambio alimentario». A: *Agricultura y Sociedad*, 82, 153-182.

Gracia Arnáiz, M. (2002). «Sobre la presència o absència de carn a les cuines populars de Barcelona: de la postguerra als nostres dies». A: *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 20, 142-261.

Moreno Claverías, B. (2008). «La producció agrària i el mercat: conreus de subsistència i conreus comercials». A: Giralt, E., Salrach, J.M., i Serra, E. *Història Agrària dels Països Catalans. Edat Moderna*, Vol. 3, 263-330.

Riera Melis, A. (1999). «Documentació notarial i història de l'alimentació». *Estudis d'història agrària*, 13, 17-43.

Saurí, D., i Boada, M. (2006). «Sostenibilidad y cultura campesina: hacia modelos alternativos de desarrollo rural. Una propuesta desde Cataluña». A: *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 41, 315-328.

Soronellas, M. (2006). *Pagesos en un món de canvis. Família i associacions agràries*. Tarragona: Publicacions URV.

Soronellas, M., i Casal, G. (2014). *Pràctiques i estratègies de la pagesia a Catalunya. Trajectòries i plantejaments de futur*. Barcelona: Associació Entrepobles.