

**XI TROBADA DE CENTRES  
D'ESTUDIS I ESTUDIOSOS  
D'ERAMPRUNYÀ  
CUINA I TERRITORI  
SANT CLIMENT DE LLOBREGAT**

20 d'octubre del 2018

Casal de Cultura  
Pau Casals, 1



**RESUMS DE LES CONTRIBUCIONS PRESENTADES**

# RESUMS DE LES CONTRIBUCIONS PRESENTADES

## PONÈNCIES

- **Menjars d'arreu del món.** Lourdes Carreras Gallardo Tècnica de pau i solidaritat Ajuntament de Castelldefels
- **Parada i fonda. L'Hostal de Gavà** Josep Campmany Guillot Centre d'Estudis de Gavà
- **Menjar i territori. Recorregut històric per Sant Boi de Llobregat.** M<sup>a</sup> Lledó Barreda i Casanova, Museu de Sant Boi Carles Serret i Bernús, Arxiu Històric Municipal de Sant Boi Amb la col·laboració de Vanessa Martín
- **Els botiguers i menestrals de la plaça: l'incipient nucli urbà de Begues del s.XVI** Xavier Parellada i Viladoms Centre d'Estudis Beguetans
- **De l'arada a l'olla. La cuina de Viladecans** Juana María Huélamo Gabaldón (KuanUm!) Museu de Viladecans – Ajuntament de Viladecans
- **Cuina arrelada al territori.** Gerard Solís Tugas +de1000. Històries de Sant Climent de Llobregat

## COMUNICACIONS

- **Castelldefels: Del racionament d'aliments a la nova transformació comercial i urbana.** Neus Cardona, GREHIC
- **L'experiència d'editar un llibre: Cuina Tradicional de Gavà.** Margarida Cuesta – Assumpció Gabernet - Benet Solina Arxiu Municipal de Gavà
- **Sobreviure a la fam en època de guerra i postguerra.** Núria Ruiz Castell Centre d'Estudis de Gavà
- **Brucel·losi a Sant Boi de Llobregat. El cas d'en "Tideo", un esclau de l'antiguitat tardana.** Andrea López López Museu de Sant Boi de Llobregat
- **Les noces de les noies Bosch. Els banquets de noces al Sant Boi dels segles XVI – XVII.** M<sup>a</sup> Lledó Barreda i Casanova Directora del Museu de Sant Boi
- **Els inicis del cultiu del xampinyó a Viladecans** Jaume Lligadas Vendrell Grup Tres Torres
- **L'alimentació poètica en temps de Jaume i Ausiàs March** Jaume Alavedra i Regàs
- **El banquet de la investidura de Jaume Marc com a cavaller de l'orde de Sant Jordi d'Alfama.** Sebastià Herrerros Agüí +de1000. Històries de Sant Climent de Llobregat
- **El món del vi en el Cartulari de Sant Cugat a l'inici del feudalisme.** Jaume Vendrell Condeminas +de1000. Històries de Sant Climent de Llobregat

## PÓSTERS

- **De l'hort a la Biblioteca** Veronica Cano Gómez i Mónica Velázquez García Biblioteca de Viladecans – Ajuntament de Viladecans
- **Els noms de lloc mengívols de Viladecans** Josep Lluís Gallardo i Sedano i Manuel Luengo Carrasco Oficina de Patrimoni Cultural – Ajuntament de Viladecans
- **Els documents de la fàbrica de la Levadura Prensada de Viladecans (1926-1999)** Antonia Altamirano Cardoso (KuanUm!), Xavier Calderé i Bel i Manuel Luengo Carrasco Arxiu Municipal de Viladecans – Ajuntament de Viladecans
- **Els orígens republicans de l'exposició de fruits del camp de Viladecans** Manuel Luengo Carrasco

## **MENJARS D'ARREU DEL MÓN**

*Lourdes Carreras Gallardo*

Tècnica de pau i solidaritat. Ajuntament de Castelldefels

---

*Menjars d'arreu del món* és una consolidada trobada gastronòmica solidària, que es desenvolupa en el marc de les jornades anuals de pau i solidaritat de Castelldefels. Va néixer l'any 1996 amb el doble objectiu de potenciar l'intercanvi i la convivència intercultural i donar a la ciutadania una eina per poder ser part activa de la solidaritat que caracteritza a la nostra ciutat, des del retorn de la democràcia.

L'any 1995 s'havia iniciat la trajectòria del Consell Municipal de Pau i Solidaritat i en aquest espai de participació es va plantejar renovar el programa de les jornades anuals amb activitats que arribessin a un públic nou, no només a aquell que ja estava conscienciat i es movia al voltant de les entitats de cooperació i defensa de la pau i dels drets humans.

Des de la seva primera edició, amb uns 25 participants, els cuiners i cuineres aporten els seus plats de manera altruïsta per recaptar fons per a projectes solidaris.

La iniciativa s'ha celebrat sense interrupció, des de llavors i ha arribat a prop dels 70 participants cuinant i 400 dinant, amb fluctuacions.

Compartint un àpat, és a dir, un moment element cultural comunitari, que no hi ha ningú al món que no necessiti físicament i espiritualment, els habitants de Castelldefels, i gent de la comarca que s'hi ha anat sumant, converteixen l'excel·lència gastronòmica en un regal per a tots els participants. I com bé diem sempre, la solidaritat li dona al menjar un gust meravellós.

Les diverses edicions dels *Menjars d'arreu del món*, a més de ser un aparador cultural viu, on el que importa és la generositat i no la puresa, permeten la consecució d'un objectiu solidari compartit. Tothom qui intervé aporta gratuïtament el seu temps previ i durant la trobada i uns ingredients per a l'elaboració del plat que ofereixen als comensals. El benefici global, a l'entrada es

fa un donatiu, es destina a una causa solidària que es renova en cada edició i que es pren per acord del Consell Municipal de Pau i Solidaritat. Pràcticament totes les entitats que formen actualment el consell han rebut la recaptació i s'han valorat en funció del grau d'implicació i relació manifesta amb els Objectius del Mil·lenni i de desenvolupament sostenible, marcats per Nacions Unides. En aquest sentit els projectes han tingut molt sovint relació amb educació o sanitat i tenint en compte de manera destacada l'efecte en la infància i la perspectiva de gènere.

Els milers de persones que, en aquests anys, han gaudit d'ells o han participat activament en els *Menjars d'Arreu del Món* mostren Castelldefels com a ciutat plural, intercultural, oberta al món i amb una gran riquesa humana i gastronòmica.

Els vincles d'amistat entre els participants s'estrenyen a base del coneixement mutu que, més enllà de la degustació d'un plat, es contagia a través de l'organització prèvia de la jornada i la col·laboració necessària entre tots i totes. Una activitat com aquesta requereix de molt voluntariat per complementar la tasca tècnica i administrativa de l'Ajuntament. Sense aquestes mans generoses seria impossible.

En cada edició la ong encarregada de donar el suport més ampli és aquella que ha presentat projecte i ha estat escollida per ser la beneficiada. Durant els primers anys destaquem el paper coordinador de Solidaritat Castelldefels-Kasando, donat que va ser l'entitat proponent de la idea inicial.

Durant aquests 24 anys els fons reunits han arribat a comunitats de :

República democràtica del Congo, Xile, Nicaragua, Guinea Equatorial, Camerun, Mèxic, Brasil, Uruguai, Argentina; Togo, Kenya, Senegal, Cuba, Sàhara, Etiòpia i Nepal.

Enguany aniran a dos projectes, un de Togo i l'altre d'Uruguai.

La iniciativa ha donat com a resultat l'edició d'una sèrie de receptaris impresos en forma de llibre: *Menjars d'arreu del món*. Ed. Ajuntament de Castelldefels. La col·lecció va arribar al número 15 en format paper (2010). La resta d'edicions estan publicades virtualment en format pdf. Totes es poden trobar al web [Castelldefels.org](http://Castelldefels.org).

## PARADA I FONDA. L'HOSTAL DE GAVÀ

*Josep Campmany Guillot*  
Centre d'Estudis de Gavà

Ja des dels inicis del feudalisme, els monopolis senyorials van ser un dels atributs inherents a la senyoria jurisdiccional del terme. A Eramprunyà, al segle XI, trobem el dret al monopoli senyorial d'escorxar i vendre carn (carnisseria), pa (fleca), productes en general (tenda), i el d'hostatjar vianants. Els senyors arrendaven aquests drets a diferents persones. A canvi, havien de complir unes determinades condicions, tant de qualitat com de varietat i quantitat. En aquesta ponència ens referirem als

quatre monopolis relatius al menjar, a partir de l'estudi de les subhastes d'arrendament d'aquests serveis i les condicions que s'hi imposaven. La botiga és especialment interessant, ja que complementa amb productes de fora del terme l'alimentació dels locals, basada en els productes que es conreen al terme. Veurem com el tipus d'aliments que té la botiga evoluciona amb el temps.

Farem també especial èmfasi en l'hostal-taverna, servei destinat no només als locals, sinó a visitants i passavolants. L'hostal del poble, normalment, concentrava la vida social del terme, i era un dels àmbits de socialització més importants, juntament amb l'església. Compartir taula entorn del menjar i beure reforça vincles de tot tipus, i l'hostal esdevé escenari de complots, cau de bandolers o centre de joc i apostes.



## **MENJAR I TERRITORI. RECORREGUT HISTÒRIC PER SANT BOI DE LLOBREGAT**

*Ma. Lledo Barreda i Casanova, Carles Serret i Bernús, amb la col·laboració de Vanessa Martín*

Museu de Sant Boi i Arxiu Històric Municipal de Sant Boi

---

### **Introducció**

El territori, entès com espai i temps, és un dels aspectes que més marca el que fer d'una societat. I un dels quefers de la societat és la producció de matèria primera per elaborar menjar. El territori sempre marca el tipus d'alimentació d'una societat, i en el nostre cas d'una població, Sant Boi de Llobregat, i amb el pas del temps, l'evolució de l'alimentació estarà associada a la tecnologia.

Des dels Neolític fins a la revolució industrial del segle XIX, les bases econòmiques de tota societat pivoten entorn de l'agricultura. A cada època trobem especificitats concretes, però el suport últim, la infraestructura sobre la que es recolza l'organització social, descansa al camp.

## **ELS BOTIGUERS I MENESTRALS DE LA PLAÇA: L'INCIPIENT NUCLI URBÀ DE BEGUES DEL S. XVI**

*Xavier Parellada i Viladoms*  
Centre d'Estudis Beguetans

---

Fins ara sempre s'havia assegurat que Begues havia estat un poble disseminat format exclusivament per masies disperses, fins que al llarg del s.XIX es van crear i desenvolupar diversos ravals. Gràcies a l'Arxiu de la Baronia d'Eramprunyà però, hem pogut localitzar diverses referències del s.XVI i XVII que ens parlen de l'existència d'un agrupament d'edificis adossats vora una plaça situada on actualment hi ha el centre del nucli urbà. Aquest agrupament estava constituït pel graner del baró (establert a un sastre), la ferreria i la carnisseria, als quals s'afegirien posteriorment l'hostal i la fleca-botigataverna, serveis que inicialment arrendava el baró i que el s.XVII va traspasar al Comú, que també hi tindria la casa consistorial, un magatzem amb la presó, i finalment l'escola municipal de nens. El creixement d'aquest nucli anomenat "La Plaça" durant el s.XIX a partir de les parcel·lacions fetes per un gran propietari que tenia la masia a tocar, l'enderroc de tots aquells vells edificis durant el 1er terç del s.XX, i la transformació de la plaça en un passeig, van eliminar qualsevol vestigi visible d'aquell període històric, i van afavorir el seu oblit.

D'altra banda, gràcies als contractes d'arrendament de la botiga municipal localitzats a l'Arxiu de la parròquia, podem conèixer quins productes s'hi venien i amb quins preus, destacant la primera referència localitzada de la venda de "neu" al s.XVII, la qual indirectament ens dona una primera datació del Pou del Glaç del que sens dubte procedia.

## **DE L'ARADA A L'OLLA. LA CUINA DE VILADECANS**

Juana María Huélamo Gabaldón  
(KuanUm!)

Museu de Viladecans – Ajuntament de Viladecans A/e: [museu@viladecans.cat](mailto:museu@viladecans.cat)

---

*«Hay muy poca diferencia en la comida entre los pobres y los ricos. En unos y otros es muy parca, con la diferencia que en aquéllos es por necesidad y en éstos por economía».*

Aquesta és la plana avaluació de l'any 1789, transmesa en relació a Viladecans, per l'informant que trasllada les dades requerides per Francisco de Zamora, amb la finalitat de redactar el seu conegut Qüestionari. Realment, si les dades s'atenen a la veritat, ofereix un panorama social molt homogeni pel que fa a la manera d'alimentar-se dels pobladors d'aquest municipi.

L'alimentació i la cuina han estat per a Viladecans, com a per a qualsevol altra societat, una part fonamental de la seva cultura. La relació entre els recursos naturals comestibles i el desenvolupament tecnològic, així com amb la seva gent, ha anat evolucionant i incidint en el menjar i les seves formes de transformació.

Alimentació i en particular, la cuina que procura la transformació d'aquests aliments, estan relacionades amb la història, amb el que som i amb el lloc al qual pertanyem. Ambdues, col·laboren en la construcció d'identitats, tot formant part indestriable d'un patrimoni cultural que esdevé comú. Acostar-se als orígens i al perquè de les diverses eleccions, ha de passar indefectiblement per la consideració de molts factors: el territori i els seus recursos naturals, la relació dels habitants amb aquest medi, les formes d'obtenció dels diversos recursos alimentaris, els escenaris socials, econòmics i culturals que els han sustentat.

L'antropòleg Sidney Mintz, assenyalà com el menjar no és una activitat purament

biològica ja que, deia: *«(...) els aliments que es mengen tenen històries associades amb el passat de quins els mengen. Les tècniques emprades per trobar, processar, preparar, servir i consumir aquests aliments, varien culturalment, tenen les seves pròpies històries i mai són menjats simplement; el seu consum està condicionat pel significat...».*

En aquesta ponència es plantegen diversos aspectes que s'espera puguin ajudar a la caracterització i evolució de la cuina tradicional de Viladecans. Són fruit d'una petita recerca oral duta a terme entre els anys 2007 i 2008. A aquesta recerca, s'afegeixen els coneixements que poden derivar-se dels diversos objectes relacionats amb la cuina, objectes que es conserven entre els fons de reserva i presentació del Museu de Viladecans, així com les investigacions de diversa índole que ajuden a dibuixar un panorama senzill sobre els antecedents que van conduir a la cuina que encara era viva en els fogons de la gent de Viladecans a la segona meitat del segle XX, en un temps previ a la irrupció de noves formes de treball, l'aparició d'aliments súper industrialitzats i envasats i, sobre tot, el màrqueting i el poder de la comunicació de nous consums, electrodomèstics i formes de cuinar i alimentar-se. Tot plegat ha incidint clarament i d'una manera important en la forma de menjar i cuinar dels habitants de la ciutat a l'arribar el segle XXI.

La ponència finalitza amb la transcripció d'un seguit de receptes proporcionades pels diversos informants, majoritàriament dones, totes elles veïnes de Viladecans.

## **CUINA ARRELADA AL TERRITORI**

*Gerard Solís Tugas*  
Restaurant El Racó

---

Quan parlem de cuina arrelada al territori, ens referim sens dubte als productes que produïm i per tant utilitzem a la cuina. El Platillo de Sant Climent es un clar exemple d'aquests plats antics que han anat evolucionant amb els anys i que en molts casos no han incorporat productes nous com la patata o el tomàquet.

Repassem altres receptes com l'Arrop, clar exemple de la cuina d'aprofitament o el Pollastre amb suc, on el protagonista es la picada i on podem comparar els productes utilitzats a la recepta que trobem al llibre de Sent Soví (1324) amb la recepta actual. Productes de la època, tot i que molt semblants als actuals, eren gustativament molt diferents.

Amb aquestes receptes i la de la ratafia de cireres comprovarem que la cuina o les receptes actualment evolucionen amb noves tècniques però sobretot amb els productes que amb els anys hem anat introduint.



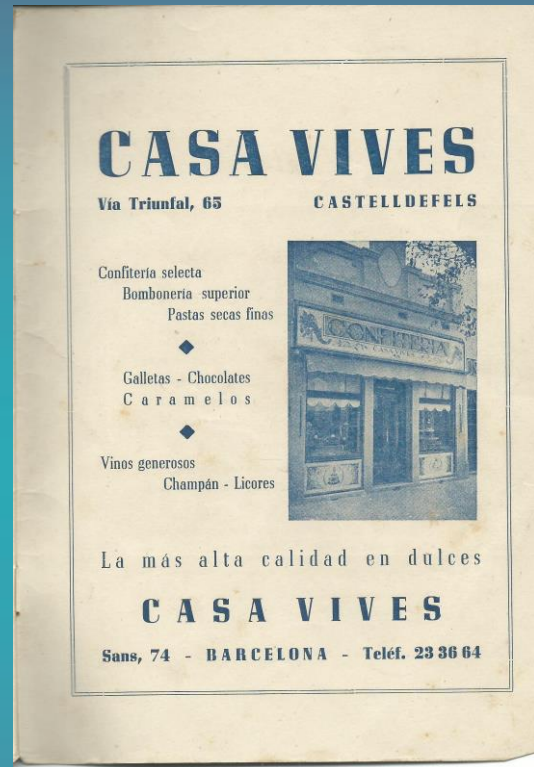
## **CASTELLDEFELS: DEL RACIONAMENT D'ALIMENTS A LA NOVA TRANSFORMACIÓ COMERCIAL I URBANA**

*Neus Cardona*  
GREHIC

L'estudi de les actes dels plens municipals de Castelldefels durant el franquisme (1939-1979) ens aporten informació d'un litigi local pels permisos de venda de pa a Castelldefels entre l'industrial Jaume Vives Borrell, propietari de la confiteria Casa Vives, i Ramón Amat i Carme Patuel, propietaris del forn Patuel, i a la vegada sogres de l'alcalde del consistori Francisco Viñas Llloch. Aquest fet es produeix durant els anys de racionament d'aliments bàsics per abastir la població i l'augment del fenomen de l'estraperlo. Degut a aquesta situació d'escassetat de farina, els permisos d'obertura de forns per a l'elaboració de pa i derivats estava molt controlada per les autoritats del Règim. El reglament estipulava que les llicències d'obertura dels forns per panificar estaven subjectes al nombre d'habitants del municipi. Es donava la circumstància que al poble ja hi havien dos establiments de panificació: Patuel i Vilapalana, en teoria, suficients per abastir les necessitats locals. Per aquest motiu, la concessió de la llicència d'obertura de l'establiment de l'industrial Jaume Vives Borrell, situat a la Vía Triunfal n° 67 era de pastisseria i confiteria.

Faig un enfocament del litigi entre els forns Patuel i Vives a finals dels anys 40 inicis dels 50 dins d'una etapa de transició a Castelldefels del període de postguerra i racionament. Paral·lelament a aquesta situació d'escassetat contrasta amb l'augment de construccions de noves urbanitzacions al poble (Montmar, Bellamar, Marisol i el barri de la Pineda). També es demanen llicències per la construcció de l'hotel Rei Don Jaume, al turó de la Torre de la Guarda. Vull destacar també com aquesta transformació és d'un Castelldefels rural i agrari que inicia una etapa de canvi fonamental dins del sector de serveis

(comercial i turístic) com a conseqüència de l'augment d'habitants i d'estiuejants que fixen una segona residència a les noves urbanitzacions locals. Aquest sector terciari el podríem qualificar de modest per les circumstàncies de l'època, però suposarà el futur model de transformació local.





### **L'EXPERIÈNCIA D'EDITAR UN LLIBRE: CUINA TRADICIONAL DE GAVÀ**

*Margarida Cuesta, Assumpció Gabernet i  
Benet Solina*  
Arxiu Municipal de Gavà

---

L'editorial efadós, amb la intenció d'engegar una col·lecció de llibres de cuina, va proposar, l'any 2008, a l'Arxiu Municipal que els fogons gavanencs fossin els primers on posar a prova el disseny i els continguts de la nova línia editorial. El nostre treball s'havia de desenvolupar en l'àmbit de la cuina tradicional i comptar amb l'aportació de cuineres -i algun cuiner- gavanencs. Calia, doncs, primer de tot, l'assessorament d'algú entès i amb experiència en el tema que fos capaç de definir les especificitats i fer una aproximació a la història de la nostra cuina local. El següent pas era triar les cuineres i les receptes que podien aportar cadascuna, buscant l'equilibri entre primers plats, principals i postres i cercant «l'autenticitat» de les propostes.

El llibre, al marge del receptari, dona protagonisme al producte i al comerç local. Així, és obligat parlar de l'horta i, sobretot, de l'espàrrec, conreat amb èxit a les Sorres de Gavà, com un producte clau tant en la mateixa gastronomia com en l'economia dels pagesos. Pel que fa al comerç, introduïm el concepte de proximitat documentant gràficament les cuineres en el moment de la compra ja sigui al Mercat de la Plaça o a les parades dels pagesos i cansaladeries on ho fan habitualment. A més, com a introducció a les receptes de cada cuinera, s'hi fa un apunt biogràfic.

Un llibre d'aquestes característiques, que aplega vint-i-una cuineres no professionals amb seixanta-quatre receptes diferents, presenta més complexitat que d'entrada no ens podríem imaginar. Una bona part de les receptes s'han de cuinar i fotografiar a cada casa i això exigeix planificar les visites ja que, al marge de la disponibilitat de les cuineres, abans s'hauran de preveure els ingredients i la logística de tot plegat. El plats es cuinen, es fotografien i tot seguit... es mengen. Tan es així, que t'has d'afanyar quan hi ha una família entaulada amb ganes de tastar-lo.

### **SOBREVIURE A LA FAM EN ÈPOCA DE GUERRA I POSTGUERRA**

*Núria Ruiz Castell*  
Centre d'Estudis de Gavà

---

La guerra i postguerra (1936-1950) van comportar una alteració molt important de la normalitat alimentària. No només des del punt de vista de la nova gestió agrària, sinó també per l'escassetat derivada de la dificultat en les comunicacions, l'arrasament de camps en comarques productores i la implantació d'una economia de guerra.

A partir de més de setanta entrevistes fetes a dones grans de Gavà es fa un resum de l'alimentació en al poble durant l'època de la Guerra Civil i la primera postguerra. S'explica com s'ho van fer moltes famílies per posar menjar a taula quan l'escassetat era palesa en moltes cases. Es parlarà de la manca d'homes i el que va suposar per l'economia del poble, de com les dones es van haver de fer càrrec de l'abastiment de queviures: cues, estraperlo, racionament, intercanvis i tot el que van haver d'enginyar per aconseguir menjar. Finalment, es presentarà un resum d'àpats i exemples de plats i viandes que eren habituals en moltes cases.

### **BRUCEL·LOSI A SANT BOI DE LLOBREGAT. EL CAS D'EN «TIDEO», UN ESCLAU DE L'ANTIGUITAT TARDANA**

*Andrea López López*  
Museu de Sant Boi de Llobregat

---

Al llarg de la història l'alimentació ha passat a ser, a més d'una font de subsistència, un concepte amb una forta càrrega cultural i una manifestació de distinció social.

Dels materials arqueològics que componen el món de l'alimentació, les restes òssies ens poden parlar directament de la qualitat de la nutrició dels individus i, fins i tot, sempre i quan es realitzin les proves correctes, esbrinar en quins aliments es va basar la seva alimentació.

En el present treball, exposarem el cas de l'última troballa arqueològica realitzada a Sant Boi en el marc de la intervenció realitzada a Viuda Vives al 2016. L'estudi antropològic de les restes d'un individu inhumat a l'interior d'una sitja mostra evidències clares d'una nutrició precària, d'una càrrega d'esforç important i també la possibilitat de tractar-se d'un cas d'afectació per brucel·losi o febre de Malta, una malaltia d'afectació musculoesquelètica estretament relacionada amb el consum de làctics sense processar.

La informació obtinguda de l'estudi, conjuntament amb el context arqueològic en què va ser trobat, permeten hipotetitzar sobre la possibilitat que l'individu, batejat col·loquialment per l'equip del Museu de Sant Boi com a "Tideo", hagués estat en vida un esclau d'un assentament rural tardoantic.

### **LES NOCES DE LES NOIES BOSCH. ELS BANQUETS DE NOCES AL SANT BOI DELS SEGLES XVI - XVII**

*M<sup>a</sup> Lledó Barreda i Casanova*  
Directora del Museu de Sant Boi

---

A principis del segle XVII, es va produir una desgràcia familiar a Can Bosch, una casa benestant de Sant Boi situada al carrer del Pont. La mort del pare de família deixa un bon grapat de nenes orfes. Els dos germans de Jaume Bosch s'encarreguen que a les nenes no els falti de res. Especial cura van tenir en aconseguir un bon matrimoni.

Alguna de les noces es van celebrar al casal Santboià, i ho van fer com noies de casa bona, especialment el banquet.

Per que el banquet de noces és un símbol de classe social per excel·lència, és la imatge d'abundància, refinament, plaer i tradició.

Per una banda és el reflex de l'ordre social i per l'altra, significa la ruptura amb la rutina.

## **ELS INICIS DEL CULTIU DEL XAMPINYÓ A VILADECANS**

*Jaume Lligadas Vendrell*  
Grup Tres Torres

---

Al nostre país, el cultiu del xampinyó no va arribar de forma clara fins acabada la guerra de 1936-1939, primer de forma tímida als anys quaranta i després, a partir dels anys cinquanta, és quan realment comença a agafar embranzida el cultiu d'aquest bolet anomenat també xampinyó de París.

Francesc Nolla Font va arribar a Viladecans, amb tota la seva família, a mitjans dels anys quaranta del segle passat provinents de l'Hospitalet de Llobregat. Francesc, conegut com "el Nolla", es dedicava a la producció de miceli o llavor de xampinyó al seu taller/laboratori instal·lat a la seva casa del carrer del Sol. El Nolla, per tal d'aconseguir nous clients, engrescava pagesos de Viladecans amb la intenció que es dediquessin al cultiu del xampinyó, no pas per a dedicar-s'hi en exclusivitat, sino més aviat com a complement de les feines habituals del camp i força ideal per ocupar les hores d'hivern un cop s'havia post el sol. Els germans Anton i Llorenç Lligadas de cal Sardà van ser els primers de Viladecans a acceptar el repte d'iniciar aquest cultiu tan diferent dels cultius propis de l'horta de Viladecans. Això passava cap a l'any 1954 i la primera producció la van fer a la rectoria de Sant Climent, a dins d'un cup que estava situat a l'entrada de l'actual Museu d'eines del pagès.

## **L'ALIMENTACIÓ A LA BARONIA D'ERAMPRUNYÀ EN TEMPS D'AUSIÀS MARCH I LA SEVA FAMÍLIA**

*Jaume Baldiri Alavedra i Regàs*

---

L'objectiu és anar component una història literària de la Baronia de l'Eramprunyà en diferents temes concrets de cada Trobada. La cronologia va de les darreries del segle XIV fins ben entrat el XV. En aquest període tres poetes són ben assenyalats com predecessors d'Ausiàs March, el pare, Pere, i l'oncle, Jacme.

Per a l'edició d'enguany, el tema escollit és el de l'alimentació en clau poètica. Aquest és un dels tòpics repetits com a signe intemporal dels poetes, que creuen alimentar-se espiritualment amb els poemes. El mètode segueix la interpretació (hermenèutica i levistraussiana del cru i cuit) pels aliments i la menja. Tal com diu Jacme March en el conegut diccionari de rims «per ço que hom menja».

El treball està dividit en tres parts: la primera cerca, en el fonamental Llibre de la Baronia de les autores Cantarell i Comas, les mencions corresponents en els documents de l'època. En la segona, el tractament del context, com «sensos en diners que paguen a la festa de Nadall a la parròquia de Sentcliment... item fa el matex III cortans d'oli» o «l'ort de Gordioles... ort que comprà de n'Abril». En fi, la tercera i darrera, ha de prendre com a guia l'actualitat per omplir absències assenyalades que creiem han de ser incloses, com l'inexistent tema del «colom» en els poemes d'Ausiàs March; o les nombroses entrades al diccionari de Jacme March amb pesades variacions, adaptades al propòsit de les rimes: «iga (248): Ffiga (D figa), triga, enemiga, antiga, eniga, destrayga (D destriga), mendiga». Així com: «ala (382): Ala, cala, tala (D tale), tala, sala, desala (D dessala)», respecte a «al (i 180): Gresal (D grazals), sal (D sals), mal (D mals), cal (D cals)». En conclusió, l'alimentació és comuna a pagès i marina; ara bé entre poetes, el recursos com la metàfora o l'al·legoria són pròpies del final dels trobadors en la Baixa Edat Mitjana.

## **EL BANQUET DE LA INVESTIDURA DE JAUME MARC COM A CAVALLER DE L'ORDE DE SANT JORDI D'ALFAMA**

*Sebastià Herreros Agüí i Anna Galan Pla*  
+de1000. Històries de Sant Climent de Llobregat

El 8 de desembre de 1360 Jaume Marc, senyor de la baronia d'Eramprunyà, va ser investit Cavaller de l'orde de Sant Jordi d'Alfama pel rei Pere el Cerimoniós. L'acte va finalitzar amb un banquet.

El propi Jaume Marc descriu acuradament tota la cerimònia al Llibre de la Baronia d'Eramprunyà; tanmateix, si l'acte ocupa més de 5 pàgines a l'edició de 2011 d'Elena Cantarell, Mireia Comas i Carme Muntaner, la descripció del banquet ocupa tant sols 7 línies.

A la nostra comunicació farem una recreació del banquet des de diversos punts de vista: històric, ubicació, protocol i menjar, tractant de complementar així les paraules del propi Jaume Marc.



## **EL MÓN DEL VI EN EL CARTULARI DE SANT CUGAT A L'INICI DEL FEUDALISME**

*Jaume Vendrell Condeminas*  
+de1000. Històries de Sant Climent de Llobregat

El món de la vinya és un referent que encara es conserva en el llegat de la història oral que ens han deixat els nostres pares. Sense anar més lluny visc en un poble on els conreus de muntanya encara s'anomenen vinyes, tot i fer més d'un segle que el cultiu del raïm va passar a ser només per a l'ús casolà. La fil·loxera hi va tenir molt a veure. Però encara podem parlar amb pagesos que esdevenen grans coneixedors de la cultura vinícola (sense el valor esnob que en molts ambients està adquirint) i que ens poden contar del «garro que barrejat amb xarel·lo i parellada feia un vi boníssim, transparent i d'un color cirera preciós (això si, collit en el seu moment i no pas abans d'hora , perquè no te'l fotessin)».

Un món pagès no tan llunyà al medieval que d'alguna manera podem relacionar amb la societat feudal que s'aniria gestant en el segle XI. Més encara si comprovem que en algunes terres del document encara es conreen vinyes.

La transcendència de la vinya en aquestes terres és fonamental si tenim en compte l'orografia del terreny i les condicions climàtiques que es donen en les nostres comarques. En els llocs on els cereals eren difícils de cultivar, on les dimensions no permetien rendibilitzar el gra, on la manca d'humitat dels sòls no deixava créixer gran cosa, la vinya anava guanyant terreny i representava una clara aportació de calories en la dieta dels pagesos.

Tot ben recollit en els documents del Cartulari de Sant Cugat, com a testimoni de les seves propietats i marcant l'inici de la feudalització del territori, en que l'Eramprunyà esdevé protagonista amb l'aparició de Mir Geribert.

## **ELS ORÍGENS REPUBLICANS DE L'EXPOSICIÓ DE FRUÏTS DEL CAMP DE VILADECANS**

*Manuel Luengo Carrasco*  
Arxiu històric municipal de Viladecans

---

El maig d'enguany, Viladecans va celebrar la 48ena Fira de Sant Isidre. La primera edició de la mateixa, no amb aquest nom, sinó com a exposició del productes del camp es remunta a l'any 1970. Si be la participació dels nostre pagesos en exposicions de fruits del camp tenen el seu origen en els primers anys de la II República.

En aquest pòster ens endinsaren, breument, en aquest inicis i com els pagesos de la nostra ciutat hi participaven de les exposicions de fruits del camp que es feien a Barcelona i a les poblacions del nostre entorn: el Prat de Llobregat, Gavà – amb la fira de l'espàrrec – o Sant Boi de Llobregat. Exposicions i explotació agrària que tenien el suport i patronatge del Govern de Catalunya, aleshores molt implicat en la política agrària, en la qual es veia una font de riquesa, molt important, per al país.

## **DE L'HORT A LA BIBLIOTECA**

*Veronica Cano Gómez i Mónica Velázquez García*  
Biblioteca de Viladecans – Ajuntament de Viladecans A/e: b.viladecans@diba.cat

---

*De l'hort a la Biblioteca* és un projecte mancomunat, entre diverses biblioteques del Baix Llobregat, que vol donar a conèixer la biblioteca com a punt d'informació que posi a l'abast de tothom eines a l'hora de comprar i cuinar productes de proximitat i de temporada i realitzar cultius urbans.

La Biblioteca de Viladecans forma part d'aquest projecte des de l'any 2016 amb bibliografia i activitats relacionades amb els productes de proximitat i de temporada i amb els horts urbans i d'auto abastiment.

Destacar com a producte de proximitat el tomàquet de Viladecans i cultivat a les sorres del Parc Agrari del Baix Llobregat.

## **ELS NOMS DE LLOC MENGÍVOLS DE VILADECANS**

*Josep Lluís Gallardo i Sedano i Manuel Luengo Carrasco*  
Oficina de Patrimoni Cultural, Ajuntament de Viladecans A/e:  
[patrimonicultural@viladecans.cat](mailto:patrimonicultural@viladecans.cat)

---

Continuant amb la sèrie de pòsters a l'entorn de la toponímia local, en aquesta edició la nostra participació es centra en aquells topònims relacionats amb l'alimentació.

Si be, la majoria dels topònims de Viladecans fan referència als noms dels propietaris de les terres o be a accidents geogràfics, hem pogut recollir tot un grapat de noms de llocs que hem anomenat mengívols.

La toponímia local recull noms relacionats amb els conreus d'horta i de seca, però també d'altres que fan referència a l'abundància o escassetat dels camps de conreu, a les granges, als animals de corral, als arbres fruiters, els peixos o els fruits sec, entre d'altres topònims. Tots, de ben segur, que devien formar part de la dieta dels habitants de la nostra població, al llarg dels anys.

Que vagi de gust !

## **ELS DOCUMENTS DE LA FÀBRICA DE LA LEVADURA PRENSADA DE VILADECANS (1926-1999)**

Antonia Altamirano Cardoso (KuanUm!), Xavier Calderé i Bel i Manuel Luengo Carrasco  
Arxiu Municipal de Viladecans –  
Ajuntament de Viladecans  
A/e: [arxiunicipal@viladecans.cat](mailto:arxiunicipal@viladecans.cat)

---

La fermentació de productes alimentaris a partir del llevat havia estat utilitzada des de temps immemorials en l'elaboració del vi, el pa o la cervesa. No obstant, la producció del llevat industrial és força més moderna. La seva fabricació no naixeria fins a la segona meitat del segle XIX a països com Àustria o Anglaterra, arran del descobriment de Louis Pasteur de la naturalesa biològica dels fongs.

La fabricació de llevat, que s'havia desenvolupat força a Dinamarca o a Alemanya entre 1910 i 1920, a partir del procés innovador consistent en alimentar progressivament el fong del llevat amb sucre i oxigen, arribà a Catalunya i concretament a Viladecans, a partir del mes de juliol de 1926.

El suís Pietr Meyer, també propietari de l'empresa d'autobusos IMPEX –la qual feia ja alguns anys que explotava la línia de Viladecans–, va ser l'impulsor d'aquest nou centre de producció. Naixia així la fàbrica de la Levadura Prensada: empresa alimentaria –després convertida en Societat Anònima– dedicada a la panificació industrial, amb

presència a la nostra ciutat fins el seu tancament i posterior enderrocament de les seves instal·lacions, el 1999.

L'Arxiu Municipal de Viladecans custodia entre la seva documentació, molts testimonis de la significació d'aquella indústria per a Viladecans. Primer, entre la documentació generada per les relacions entre l'empresa i l'ajuntament de Viladecans, dins del anomenen fons de l'Ajuntament de Viladecans. Entre els seus exemples més destacats trobarem els diversos acords del Ple de l'ajuntament en què s'acordaren autoritzar les primeres construccions, i ampliacions de la fàbrica: expedients de llicències d'obres dels anys 1926-1933 o les diverses comunicacions establertes entre empresa i consistori conservades en la sèrie documental de Correspondència General d'Entrada – Sortida. Finalment, no podem deixar de banda els padrons municipals, d'ençà el del 1930, per descobrir la petjada social d'aquesta empresa entre la població activa de la nostra població.

Així mateix, l'Arxiu Municipal compta amb un fons documental, lliurat per antics treballadors de la fàbrica mateixa, en què podem trobar diversos documents comptables i de caire laboral de l'empresa. Finalment, cal destacar un bon conjunt de fotografies, integrat en la Col·lecció Ciutadana, de diversa procedència, amb la qual es pot observar com era la vida quotidiana dels treballadors de la fàbrica del llevat durant més de 60 anys.