

EL HATILLO

de la posguerra

CUANDO EL HAMBRE AGUDIZA EL INGENIO

«ALIMENTACIÓN NACIONAL»

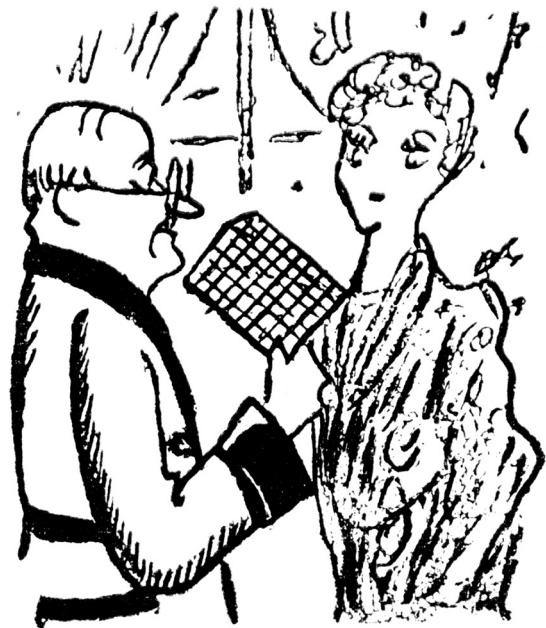
Hace ya casi ochenta años de la entrada de las tropas de Franco en Barcelona en 1939. Fue el inicio de la posguerra, un largo periodo dividido entre vencedores y vencidos, cuando en Cataluña se vivió uno de los episodios más duros de represión, hambre y miserias. La estrategia del nuevo régimen para resolver el problema del hambre consistió en controlar la producción de las materias primas y activar un sistema de racionamiento de los alimentos. De las 750 panaderías que había en Barcelona solo funcionaban 180. Así pues, había que cumplir unas normas y siempre existía la oportunidad de estafar: en el peso, en la calidad de la harina o en la cocción.

Los campos estaban controlados por inspectores que vigilaban la cosecha. Los productores tenían la obligación de vender su producción al Estado a un precio tasado, y este, a su vez, la vendía a un precio fijo a los consumidores y la racionaba mediante las cartillas de racionamiento. Esto provocó el resurgimiento de un mercado negro o de estraperlo, donde la picaresca estaba a la orden del día. El pan se convirtió en un símbolo. La harina de trigo se sustituyó por otro tipo de harinas como la de maíz o de altramuz, con las que se hacían el pan de negro y las gachas que muchos seguro recuerdan.

LA CARTILLA DE RACIONAMIENTO

El 18 de mayo de 1939 se estableció oficialmente en todo el Estado el régimen de racionamiento. Los vencedores, a tra-

LAS NUEVAS FELICITACIONES



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

vés de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, activaron un plan de intervención de los productos alimentarios para fijar los precios, con el propósito de normalizar el comercio y fomentar la producción. Los gobernadores civiles en Cataluña se encargaban de controlar el aprovisionamiento y la distribución de la comida. Las cartillas de racionamiento al principio eran de tipo familiar y estaban divididas en cuatro categorías según el nivel salarial de la población: de primera, de segunda y de tercera clase, e infantil. Más

adelante estas serían sustituidas por las cartillas individuales en un intento de controlarlas mejor y evitar la picaresca.

Para acceder al suministro de productos se recortaban los cupones correspondientes al periodo de tiempo pertinente y al artículo o grupo de productos que se recibían. La cartilla individual también contemplaba a los residentes en hoteles, pensiones o residencias, y por cada semana de estancia se recortaba una hoja entera de cupones. En el caso de las comidas accidentales se recortaba la mitad de un cupón de pan.

«PLATO ÚNICO» y «DÍA SIN POSTRE»

El «día del plato único» fue impuesto por ley durante la Guerra Civil en el bando franquista. Este sistema regía los días 1 y 15 de cada mes en los restaurantes, las fondas y en cualquier establecimiento hotelero donde se servían comidas. El sistema consistía en que los restauradores ofrecían un plato de verdura, otro de carne o un tercero de pescado. Los clientes solo podían optar por uno de ellos y un postre, aunque tenían que pagar el precio habitual del menú. Esto aguzó el ingenio de los restauradores que se las ingenieron para idear el «plato combinado», un solo plato que tenía un poco de todo.

Se hizo mucha propaganda de esta ley en la radio, en la prensa y en carteles. Los restaurantes tenían que pagar, como mínimo, el 25 por ciento de la recaudación del

día y debían llevar el control de los comensales mediante una lista. El cumplimiento del «día del plato único» era de carácter obligado y los ingresos obtenidos de esta forma se destinaban a los comedores de beneficencia y de Auxilio Social. Posteriormente, la campaña se amplió con el «día sin postre» que tenía lugar los lunes.

MERCADO NEGRO Y PRODUCTOS DE ESTRAPERLO

El mercado negro o de estraperlo consistía en comercializar ilegalmente los productos, al margen de lo que estipulaba el racionamiento y a un precio mucho más alto, lo que provocaba una fuerte subida de los precios y la acumulación de capital en pocas manos. La carne y los huevos eran los productos que más escaseaban, y la leche y el aceite eran los más adulterados. En los pueblos era necesario el permiso de las autoridades para hacer la matanza. Mucha gente, principalmente mujeres, viajaba de la ciudad al campo para conseguir cualquier producto de los campesinos. Era famoso el tren que iba desde El Prat hasta Barcelona, conocido como «el tren del estraperlo», que al acercarse a la ciudad reducía la marcha, y en ese momento todo el mundo aprovechaba para lanzar los hatillos con comida por la ventana y saltar del tren para evitar los controles de los fieltos y la Guardia Civil.

Los fieltos eran una especie de aduana que se encontraba a la entrada de las ciudades. Su finalidad era requisar cualquier producto ilegal y recaudar impuestos por el tráfico de mercancías, básicamente comestibles. En 1948 entrar una gallina en Barcelona costaba 50 céntimos.

LA CONQUISTA DE LA SALUD

Los problemas para encontrar comida de calidad y la falta de higiene provocaron el inicio de una intensiva campaña para intentar concienciar a la población de los graves problemas de salud que sufría. El tifus, la tuberculosis y la viruela eran muy comunes, hecho que aprovecharon



muchas empresas de productos alimentarios y farmacéuticos para crear concentrados y reconstituyentes de bajo coste. Eran tiempos de comida en polvo, concentrados y fórmulas para distraer el hambre: cubitos de caldo, concentrados de tomate y de huevos, leche y flanes en polvo, sales litínicas (agua de litines), barritas de regaliz, chicles y condimentos de todo tipo para disfrazar las comidas.

Recobre su optimismo



PARA QUE SU OPTIMISMO Y ALEGRÍA RENAZCAN, 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.

TOMELAS DIARIAMENTE, SE SENTIRA MAS OPTIMISTA Y RECUPERARA SUS ENTUSIASMOS.

Sales ALTER
producto nacional garantizado

EL AUXILIO SOCIAL Y EL NUEVO PAPEL DE LA MUJER

El Auxilio Social, fundado en 1936, fue el organismo oficial del nuevo régimen encargado de asistir a los más necesitados y difundir el nuevo modelo educativo. Estaba dividido en diferentes departamentos: el Departamento Central de Auxilio de Invierno; el Departamento de Protección a la Madre y al Niño; el de Hogares de Aprendizaje y Albergues Escolares; y el Rectorado Central de Enseñanza Media y Universitaria. Los primeros días de la ocupación la principal preocupación fue la distribución de comida para la población hambrienta. Con este fin, el Auxilio Social instaló sus primeros comedores en el Palau Moja de la Rambla y en una parte de los almacenes SEPU. Más adelante aparecieron las Cocinas de Hermandad, donde proporcionaban alimentos a las personas más necesitadas y donde se hizo muy conocida la «sopa de pobre». En 1939, el Auxilio Social distribuyó en la provincia de Barcelona una media mensual de más de un millón y medio de comidas. Su doctrina se basaba en la formación religiosa y nationalsindicalista, así

como en la preparación de la mujer para el desarrollo de las labores del hogar. La mujer era esposa, madre y reserva de los valores espirituales.

LA ECONOMÍA DOMÉSTICA

Durante la posguerra, los boniatos, las algarrobas, las almortas o guijas, los arenques en salazón y las sopas se convirtieron en alimentos clave para la supervivencia. Ante la escasez de patatas, los boniatos se comían incluso fritos, guisados o como postre. Los arenques en salazón, sardinas de gran tamaño y de menor calidad, popularmente conocidos como civiles o guardias civiles, eran los reyes de los desayunos. A la hora de comerlos, se envolvían en papel de diario y se colocaban en el marco de una puerta, que se cerraba para chafarlos y conseguir así separar la piel de la carne. La ingesta excesiva de guijas provocó un tipo de parálisis que no tenía cura. Las propias autoridades hicieron eco en la prensa de su grave toxicidad que podía llegar a provocar la muerte. Durante los largos años de penuria, el bistec era de corazón de buey, de lengua o de molleja. Las amas de casa de la época sabían cocinar y conocían bien los secretos para que las tripas no les quedaran tan duras y para que las criadillas no tuvieran mal olor. El pollo era un lujo que quedaba reservado para Navidad.

RECETAS DE SUBSISTENCIA

En los primeros años del franquismo, la autarquía económica también mandaba en el mundo editorial y, más concretamente, en los recetarios de cocina. Cocineros y editores con experiencia anterior a la guerra apuestan por la reedición de libros y revistas no censurados por el régimen. Ese fue el caso de los maestros cocineros Ignasi Domènech, Josep Rondisoni y Joan Vila que, con los nombres castellanizados, reaparecen con la reedición de gran parte de sus obras adaptadas a los nuevos tiempos. Domènech apuesta por incluir nombres de mujeres en los títulos de sus libros, como las obras Marichu. La mejor cocinera española y Claudina sabe guisar. Platos de co-

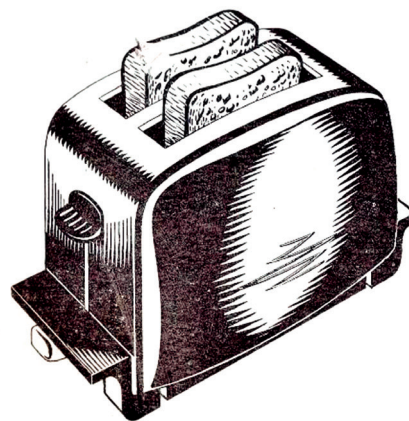
cina fáciles. Rondissoni edita su gran obra maestra Culinaria. Nuevo tratado de cocina y colabora con Gallina Blanca, mientras imparte clases en la Sección Femenina de la FET y JONS, y Joan Vila da clases de cocina en la Institución Cultural Femenina del paseo de Gràcia y reedita el Fichero Vila con el patrocinio de las ferreterías Dos Leones de Barcelona.

LA DESPENSA, LAS LATAS Y LAS FIAMBREBRERAS

Mucho antes de que la nevera se convirtiera en un electrodoméstico imprescindible en los hogares, hacía tiempo que las clases populares se preocupaban por la conservación de los alimentos pensando sobre todo en el invierno. Así, se empezaron a aplicar las primeras formas naturales de conservación de los alimentos: el frío (en zonas donde había nieve y hielo) y la desecación (eliminación del agua de los comestibles mediante la exposición al sol, la presión y el humo). Durante la posguerra, las empresas de conservas y sus productos enlatados también fueron un recurso para sobrevivir y ampliar la despensa. Aparecieron nuevos aparatos para la cocina y destacados ingenieros catalanes, como Enric Berrens, que empezó a importar productos Turmix de Suiza bajo el nombre de Comercial Hispano Helvética, facilitaron las labores domésticas de muchas mujeres durante la posguerra. En 1945, se fundó la empresa PIMER (Pequeñas Industrias Mecánico-Eléctricas Reunidas), donde Gabriel Lluelles acabó siendo una de las personas más destacadas en el diseño de pequeños electrodomésticos en Cataluña con la batidora Minipimer.

1950, UN CAMBIO DE TENDENCIA

Las medidas impulsadas por el nuevo Gobierno de 1951 supusieron un cambio en la situación económica, que se plasmó en una mejora del comercio, el abastecimiento de productos de primera necesidad y



TOSTADOR DE PAN

Otag

Tipo americano SEMI-AUTOMÁTICO

DE VENTA: **Manhattan**

AVDA. GENERALÍSIMO FRANCO, 490

CONCEBIDO PARA CUALQUIER FORMA DE PAN

en la estabilización de los precios, lo que permitió la supresión del racionamiento y la desaparición del mercado negro. De forma progresiva se fueron recuperando los salarios y los niveles de producción anteriores a la guerra. La desaparición de las restricciones, particularmente las eléctricas, redujo en cierta medida la dureza de las condiciones de vida. La cocina de gas empezó a sustituir a las cocinas de carbón en todos los hogares. Llegaron el turismo y las ayudas de productos norteamericanos con la invasión de mensajes publicitarios sobre la felicidad. Gracias al Plan Marshall, las escuelas públicas, llamadas «Escuelas Nacionales», recibían como ayuda latas de leche en polvo, queso cheddar y mantequilla. Asimismo, se produjo un fuerte crecimiento de la población urbana ya que, a medida que se iba desarrollando la industria, aumentaba la cantidad de gente que desde cualquier punto del Estado emigraba del campo a las ciudades para trabajar en las fábricas y en el servicio doméstico.