

LE BALUCHON

de l'après-guerre

QUAND LA FAIM AIGUISE L'ESPRIT

« ALIMENTATION NATIONALE »

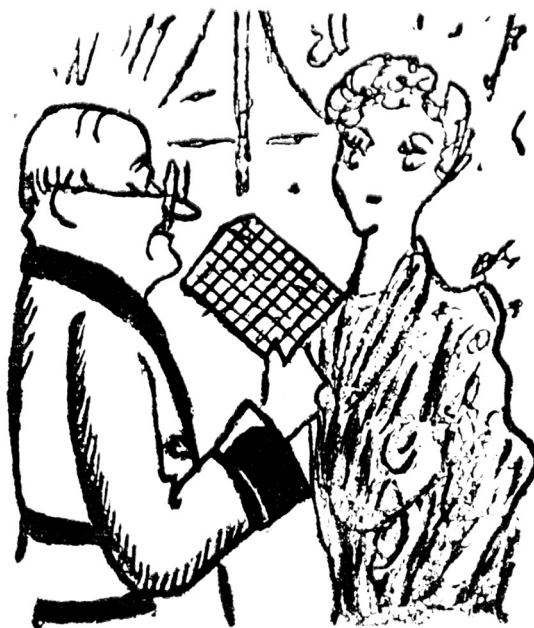
Quatre-vingts ans se sont presque écoulés depuis l'entrée des troupes de Franco dans Barcelone en 1939. Ce fut le début de l'après-guerre, une longue période divisée entre vainqueurs et vaincus, alors que chez nous nous vécûmes un des épisodes les plus durs de répression, famine et misères. La stratégie du nouveau régime pour résoudre le problème de la famine consista à contrôler la production des matières premières et à activer un système de rationnement des aliments. Seulement 180 boulangeries des 750 qu'il y avait à Barcelone étaient ouvertes. Ainsi, il fallait respecter des normes et l'opportunité d'escroquer était toujours présente : dans le poids, dans la qualité de la farine ou dans la cuisson.

Les champs étaient contrôlés par des inspecteurs qui surveillaient la récolte. Les producteurs étaient obligés de vendre leur production à l'État à un prix tarifé, qui, à son tour, la vendait aussi à un prix établi aux consommateurs, et la rationnait à travers les cartes de rationnement. Ce fait provoqua le resurgissement d'un marché noir, également dénommé « estraperlo » (sous le manteau), où la débrouillardise était à l'ordre du jour. Le pain devint un symbole. La farine de blé fut remplacée par d'autres farines comme celle de maïs ou de lupin, qui étaient la base du pain de maïs et des bouillies dont de nombreuses personnes se souviendront encore.

LA CARTE DE RATIONNEMENT

Le 18 mai 1939 fut officiellement établi le régime de rationnement dans tout l'État.

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.*

Les vainqueurs, à travers le Commissariat Général d'Approvisionnements et de Transports, activèrent un plan d'intervention des denrées alimentaires pour établir les prix, dans l'objet de normaliser le commerce et promouvoir la production. Les gouverneurs civils en Catalogne se chargeaient de contrôler l'approvisionnement et la distribution des denrées. Les cartes de rationnement, au début, étaient de type familial et étaient divisées en quatre catégories selon le niveau salarial de la population : de première, de deuxième et de troisième classe, et enfants. Plus tard, elles

furent remplacées par les cartes individuelles, dans une tentative de les contrôler davantage et d'éviter la débrouillardise.

Pour accéder à l'approvisionnement de produits, il fallait découper les coupons correspondants à la période de temps pertinent et à l'article ou groupe de produits reçus. La carte individuelle incluait aussi les résidents dans des hôtels, pensions ou résidences, et pour chaque semaine de séjour une feuille entière de coupons était découpée. Dans le cas des dîners occasionnels, la moitié d'un coupon de pain était découpé.

« PLAT UNIQUE » et « JOUR SANS DESSERT »

Le « jour du plat unique » fut imposé par loi pendant la Guerre Civile dans le camp franquiste. Ce système régissait le 1^{er} et le 15 de chaque mois dans les restaurants, les auberges et tous les établissements hôteliers servant des repas. Le système consistait à ce que les restaurateurs offrent un plat de légumes, un autre de viande ou un troisième de poisson. Les clients ne pouvaient qu'en choisir un et des desserts mais, par contre, ils devaient payer le prix habituel du menu. Ce fait aiguisa l'esprit des restaurateurs qui préparèrent le « plat combiné », un seul plat qui proposait un peu de tout.

La propagande sur cette loi fut très vaste à la radio, dans la presse et sur des affiches. Les restaurants devaient payer, au moins, 25 pour cent de la recette du jour et devaient contrôler les clients moyen-

nant une liste. Le respect du « jour du plat unique » était à caractère obligatoire et les revenus obtenus de cette manière étaient destinés aux réfectoires de bienfaisance et d'Auxilio Social (Secours Social). La campagne fut élargie par la suite avec le « jour sans dessert » qui avait lieu les lundis.

MARCHÉ NOIR ET PRODUITS SOUS LE MANTEAU

Le marché noir ou sous le manteau consiste à commercialiser illégalement les produits en marge de ce que stipulait le rationnement et à un prix bien plus élevé. Ce fait provoqua une forte hausse des prix et l'accumulation de capital seulement dans quelques mains. La viande et les œufs étaient les produits les plus rares, le lait et l'huile étaient les plus adultérés. Dans les villages, une autorisation des autorités était nécessaire pour faire l'abattage. De nombreuses personnes, principalement des femmes, voyageaient de la ville à la campagne pour obtenir n'importe quel produit des paysans. Le train qui allait du Prat à Barcelone, connu sous le nom de « train du marché noir », était fort connu puisque en se rapprochant de la ville il réduisait la vitesse et tout le monde en profitait pour lancer les baluchons avec les aliments par la fenêtre et sauter du train afin d'éviter les contrôles des bureaux d'octroi et de la Guardia Civil.

Les bureaux d'octroi étaient une sorte de douanes situés aux entrées des villes. Leur objectif était de réquisitionner tous les produits illégaux et de lever des impôts sur le trafic de marchandises, notamment des denrées alimentaires. En 1948, faire entrer une poule dans Barcelone coûtait 50 centimes.

LA CONQUÊTE DE LA SANTÉ

Les problèmes pour trouver des aliments de qualité et le manque d'hygiène provoquèrent le début d'une intense campagne pour essayer de sensibiliser la population aux graves problèmes de santé qu'elle souffrait. Le typhus, la tuberculose et la vé-



role étaient à l'ordre du jour. Ce fait fut mis à profit par de nombreuses entreprises de produits alimentaires et pharmaceutiques pour créer des concentrés et des reconstituants à un prix abordable. C'était le temps de manger des poudres, des concentrés et des formules pour déjouer la faim : « cubes de bouillon » ; lait et flans en poudre ; concentré de tomates et d'œufs ; sels lithinés (« eau lithinée ») ; bâtons de réglisse ; chewing-gums, et condiments en tout genre pour déguiser les repas.

Recobre su optimismo



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

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

TÓMELAS DIARIAMENTE, SE SENTIRÁ MÁS OPTIMISTA Y RECUPERARÁ SUS ENTUSIASMOS.

Sales ALTER
producto nacional garantizado

AUXILIO SOCIAL ET LE NOUVEAU RÔLE DE LA FEMME

Auxilio Social, fondé en 1936, fut l'organisme officiel du nouveau régime responsable d'assister les plus démunis et de diffuser le nouveau modèle éducatif. Il était divisé en différents départements : le Département Central de Secours d'Hiver ; le Département de Protection des Mères et des Enfants ; celui de Centres d'Apprentissage et Auberges Scolaires ; et le Rectorat Central d'Enseignement Moyen et Universitaire. Les premiers jours de l'occupation, le principal souci fut la distribution d'aliments à la population affamée. Dans cet objectif, Auxilio Social installa ses premiers réfectoires dans le Palau Moja de la Rambla et dans une partie des magasins SEPU. Plus tard apparurent les Cuisines de la Fraternité qui se chargeaient de fournir des aliments aux personnes les plus démunies et dans lesquelles était élaborée la célèbre « soupe du pauvre ». Auxilio Social distribua dans la province de Barcelone, en 1939, une moyenne mensuelle de plus d'un million et demi de repas. Sa doctrine

se fondait sur la formation religieuse et national-syndicaliste, ainsi que sur la préparation de la femme à l'exercice des tâches ménagères. La femme était épouse, mère et réserve des valeurs spirituelles.

L'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

Pendant l'après-guerre, les patates douces, les caroubes, les gesses, les sardines saumurées et les soupes devinrent des aliments clé pour survivre. Face à la pénurie de pommes de terre, les patates douces étaient préparées même frites, en ragoût ou au dessert. Les sardines saumurées, de grandes dimensions et de moindre qualité populairement connues comme civiles ou guardias civiles, étaient les reines des déjeuners. Au moment de les manger, elles étaient enveloppées dans du papier journal puis placées sur le montant d'une porte, qui était refermée pour les écraser et ainsi réussir à séparer la peau de la chair. L'abus d'ingestion de gesses provoqua une sorte de paralysie qui n'avait pas de guérison. Les autorités firent savoir dans la presse cette grave toxicité qui pouvait provoquer la mort. Pendant les longues années de pénurie, le bifteck était de cœur de bœuf, de langue ou de gésier. Les femmes au foyer de l'époque savaient cuisiner et connaissaient les secrets pour que les tripes ne soient pas si dures et pour que les testicules ne sentent pas mauvais. Le poulet était un luxe et il était réservé pour Noël.

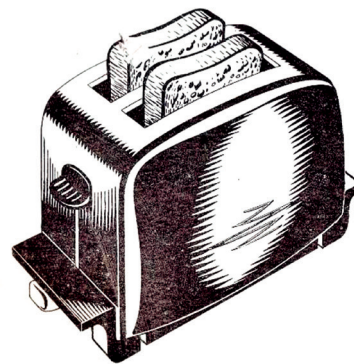
RECETTES DE SUBSISTANCE

Dans les premières années du franquisme, l'autarchie économique régna aussi dans le monde éditorial et, plus concrètement, dans les livres de recettes. Les cuisiniers et les éditeurs, avec l'expérience antérieure à la guerre, misèrent sur la réédition de livres et de revues non censurés par le régime. Ce fut le cas des maîtres cuisiniers Ignasi Domènech, Josep Rondisoni et Joan Vila qui, sous des noms espagnolisés, réapparurent avec la réédition d'une grande partie de leurs œuvres adaptées aux nouveaux temps. Domènech misa sur l'inclusion de noms de femmes dans les titres de ses livres, comme l'ouvrage Marichu. La

mejor cocinera española et Claudina sabe guisar. Platos de cocina fáciles (Marichu. La meilleure cuisinière espagnole et Claudina sait cuisiner. Plats de cuisine faciles. Ron-dissoni édita sa grande œuvre maîtresse, Culinaria. Nuevo tratado de cocina (Culinaria. Nouveau traité de cuisine) et collab-ora avec Gallina Blanca tout en donnant des cours dans la Section Féminine de FET et JONS, et Joan Vila donna des cours de cuisine à l'Institution Culturelle Féminine du Passeig de Gràcia et réédita le Fichero Vila (Dossier Vila) avec le parrainage de la quincaillerie Dos Leones de Barcelone.

LE GARDE-MANGER, LES CONSERVES ET LES GAMES

Bien avant que le réfrigérateur ne devienne un électroménager indispensable dans les maisons, depuis longtemps les classes populaires se souciaient de la conservation des aliments, en pensant surtout à la saison de l'hiver. Ainsi commencèrent à être appliquées les premières formes naturelles de conservation des aliments : le froid (dans des zones où il y a de la neige et de la glace) et la dissection (élimination de l'eau des aliments moyennant l'exposition au soleil, la pression et la fumée). Pendant l'après-guerre, les entreprises de conserves et leurs produits en boîte furent également un recours pour survivre et achalandier davantage le garde-manger. De nouveaux appareils firent leur apparition pour la cuisine et d'importants ingénieurs catalans comme Enric Berrens, qui commença en important des produits Tur-mix de Suisse sous le nom de Comercial Hispano Helvética, facilitèrent les tâches ménagères de nombreuses femmes pendant l'après-guerre. En 1945 fut fondée l'entreprise PIMER (Pequeñas Industrias Mecánico-Eléctricas Reunidas) où Gabriel Lluellas finit par devenir une des personnes les plus importantes dans la conception de petits électroménagers en Catalogne avec le mixeur Minipimer.



**TOSTADOR
DE PAN**

Otag

Tipo americano SEMI-AUTOMATICO

DE VENTA: **Manhattan**

AVDA. GENERALISIMO FRANCO, 490

CONCEBIDO PARA CUALQUIER FORMA DE PAN

1950, UN CHANGEMENT DE TENDANCE

Les mesures promues par le nouveau gouvernement de 1951 supposèrent un changement dans la situation économique espagnole, qui se traduisit par une amélioration du commerce, l'approvisionnement de produits de première nécessité et la stabilisation des prix, ce qui permit la suppression du rationnement et la disparition du marché noir. Progressivement, les salaires et les niveaux de production d'avant-guerre furent récupérés. La disparition des restrictions, notamment celles électriques, réduisit dans une certaine mesure la dureté des conditions de vie. La cuisine à gaz commença à remplacer les cuisines à charbon dans tous les foyers. Le tourisme et les aides de produits nord-américains avec l'invasion de messages publicitaires sur le bonheur firent leur apparition. Grâce au Plan Marshall, les écoles publiques, dénommées « Écoles Nationales », reçurent comme aide des conserves de lait en poudre, du fromage Cheddar et du beurre. Il se produisit une forte croissance de la population urbaine, et à mesure que se développait l'industrie, de plus en plus de gens de tout l'État émigrèrent des champs vers les villes pour travailler dans les usines et dans le service domestique.