"Bodega" de Francesc Jofra
al barri de Dragones de l'Havana.

Autor desconegut.
Arxiu Municipal de Palafrugell.
Fons patrimonial Suñer.

Una de les primeres ocupacions dels catalans era ajudar en el celler d'algun familiar o amic. En aquests establiments, que s'estenien com una xarxa per tot el país, es venien diferents varietats de vins, oli, alls, llegums, fruits secs, olives o llonganisses; productes d'origen català.

Uno de los primeros trabajos de los catalanes era ayudar en la bodega de algún familiar o amigo. En estas tiendas, que se extendían como una red por todo el país, se vendían diferentes variedades de vinos, aceite, ajos, legumbres, frutos secos, aceitunas o longanizas; productos de origen catalán.

Transport de canya de sucre. Ingenio Gabriel.

Foto Rafael Roselló.
"La Ilustración Española y Americana".
Fundació Ernest Morató.

La canya de sucre cubana va ser introduïda per Colom en el segon viatge que va fer a les Índies. Aquest cultiu es va convertir, amb el temps, en una de les indústries més importants del país. El gust pel dolç és un dels trets característics de la cuina cubana.

La caña de azúcar cubana fue introducida por Colon en el segundo viaje que hizo a la Indias. Este cultivo se convirtió, con el tiempo, en una de las industrias mas importantes del país. El gusto por lo dulce es una de las características de la cocina cubana.

A l'Havana

Els indians de Begur van emigrar principalment a Cuba i a Puerto Rico. En arribar a Amèrica es van trobar amb un paisatge, uns productes i una cuina completament diferents als que coneixien fins aleshores.

A la Habana

Los indianos de Begur emigraron principalmente a Cuba y a Puerto Rico. Al llegar a América se encontraron con un paisaje, unos productos y una cocina completamente diferentes a los que conocían hasta entonces.

Una de les begudes alcohòliques més populars a Cuba en el segle XIX era el rom lleuger. L'arribada de la màquina de vapor a les destil·leries de l'illa va modernitzar el procés de fabricació del producte i va millorar-ne molt la qualitat final.

Una de las bebidas alcohólicas mas populares en Cuba en el siglo XIX era el ron ligero. La llegada de la máquina de vapor a las destilerías de la isla modernizó el proceso de fabricación del producto y mejoró mucho la calidad final.

Imatge de la marca de rom fundada per l'indià Facundo Bacardí.

Biblioteca Museu Victor Balaguer.

Mapa de les Antilles. "Nouvel Atlas de géographie moderne".

MM.
Drioux et Ch. Leroy. 1882.
Fons Pere Pont.

La convivència de la cuina aborigen amb els costums espanyols i la influència africana va donar lloc a una gastronomia cubana pròpia, que es va refermar a finals de segle XIX com un dels elements de la identitat nacional.

La convivencia de la cocina aborigen con las costumbres españolas y la influencia africana dio lugar a una gastronomía cubana propia, que se reafirmó a finales del siglo XIX como uno de los elementos de la identidad nacional.