L'intercanvi de productes

La història de les relacions mantingudes entre Europa i Amèrica va començar a finals del segle XV amb l'arribada dels espanyols al nou continent i la seva posterior colonització. Des de llavors, el comerç marítim de productes i mercaderies relacionades amb l'alimentació va ser constant.

El intercambio de productos

La historia de las relaciones mantenidas entre Europa y América empezó a finales del siglo XV con la llegada de los españoles al nuevo continente y su posterior colonización. Desde entonces, el comercio marítimo de productos y mercaderías relacionadas con la alimentación fue constante.

Dibuix d'una llavor de cacau.
Segle XVIII.

Alguns dels productes d'origen americà que es van introduir a Europa van ser el cacau, el blat de moro, els fesols, els tomàquets, els pebrots, el gall d'indi, la patata o els cacauets. Abans d'incorporar-se a la cuina van haver de seguir un procés d'adaptació al gust europeu.

Algunos de los productos de origen americano que se introdujeron en Europa fueron el cacao, el maíz, las alubias, los tomates, los pimientos, el pavo, la patata o los cacahuetes. Antes de incorporarse a la cocina tuvieron que seguir un proceso de adaptación al gusto europeo.

Càrrega de mercaderies a la platja de Sant Feliu de Guíxols. Segle XIX.
Arxiu Municipal de Sant Feliu de Guíxols.
Font: Ajuntament Sant Feliu de Guíxols.

Els europeus van introduir els seus productes i d'altres de la resta del món (Asia i Àfrica) al continent americà. Van portar el porc, les aus de corral, la vinya i l'olivera. També les taronges, les llimones, l'arròs, la canya de sucre o el cafè, productes que els àrabs havien difós abans per Europa.

Los europeos introdujeron sus productos y otros del resto del mundo (Asia y África) en el continente americano. Llevaron el cerdo, las aves de corral, la viña y el olivo. También las naranjas, los limones, el arroz, la caña de azúcar o el café, productos que los árabes habían difundido antes por Europa.

Fragment de la "panàtica" (provisions) de la goleta Penélope per al viatge de Barcelona a l'Havana, el 1829: un porc, un bou, sal i barrils per conservar la carn, 8 formatges, 42 dotzenes d'ous, 45 parells de gallines, 500 taronges, 2.500 anxoves... i també xocolata, cafè, bacallà, oli, vi, aiguardent, aigua, olives i arengades.

Fragmento de la "panática" (provisiones) de la goleta Penélope para el viaje de Barcelona a la Habana, el 1829: un cerdo, un buey, sal y barriles para conservar la carne, 8 quesos, 42 docenas de huevos, 45 pares de gallinas, 500 naranjas, 2.500 anchoas... y también chocolate, café, bacalao, aceite, vino, aguardiente, agua, aceitunas y arenques.

Adela Renaich amb Maria Rocas fent un cass d'arengades a Tamaru.
Arxiu Municipal de Palafrugell.
Col·lecció Lluís Batlle Renaich.

La vida a bord

Un dels escenaris fonamentals del comerç marítim i una de les experiències que els indians no oblidarien, va ser la vida a bord d'un vaixell.

La vida a bordo

Uno de los escenarios fundamentales del comercio marítimo y una de las experiencias que los indianos no olvidarían, fue la vida a bordo de un barco.

Vapor de la Companyia Trasatlàntica de Barcelona.
Museu Marítim de Barcelona.

El vapor Reina Victoria Eugenia va ser una icona del luxe i el confort a bord d'un vaixell, a principis del segle XX. Tenia 156 metres d'eslora i capacitat per a 1.590 passatgers, repartits en classe primera i segona, classe emigrant i més de 300 tripulants. El menjador podia acollir a 200 comensals.

El vapor Reina Victoria Eugenia fue un icono del lujo y el confort a bordo de un barco a principios del siglo XX. Tenía 156 metros de eslora y capacidad para 1.590 pasajeros, repartidos en clase primera y segunda, clase emigrante y más de 300 tripulantes. El comedor podía acoger a 200 comensales.

Retrat d'un mariner a la porta de la cuina d'un vaixell.
Autor: Francesc Llorens Company.
Arxiu Municipal de Sant Feliu de Guíxols.
Font: Francesc Llorens Company.

Els navegants que feien la travessa de l'Atlàntic a vela eren uns homes molt previsors, portaven menjar i beure per a diversos mesos. L'alimentació a bord condicionava l'èxit o el fracàs de les expedicions, a causa de les malalties. L'aiguardent era utilitzat per evitar que l'aigua es fes malbé.

Los navegantes que hacían la travesía del Atlántico a vela eran unos hombres muy previsores, llevaban comida y bebida para varios meses. La alimentación a bordo condicionaba el éxito o el fracaso de las expediciones, a causa de las enfermedades. El aguardiente se utilizaba para evitar que el agua se estropeara.

Port de Barcelona.
Arxiu Municipal de Palafrugell.
Font: Família Batlle Rotaix.

L'arribada del vapor a la indústria naval, a la segona meitat del segle XIX, va desbancar la tradicional navegació a vela. Les condicions de vida de la tripulació i el passatge van millorar, i van convertir la ruta a Amèrica en un viatge confortable.

La llegada del vapor a la industria naviera, en la segunda mitad del siglo XIX, desbancó la tradicional navegación a vela. Las condiciones de vida de la tripulación y el pasaje mejoraron, convirtiendo la ruta a América en un viaje confortable.

Document de comptes del valler Penélope. 21 d'abril del 1829.
Arxiu Municipal de Sant Feliu de Guíxols.
Font: Suñer.

Alguns dels estris de la cuina de la goleta Penélope el 1829: una sopera gran de llauna, una escumadora, dos setrills, dues cassoles amb mànec de ferro, una cafetera gran, dos trespeus, una gibrella gran i una de petita.

Algunos de los utensilios de la cocina de la goleta Penélope el 1829: una sopera grande de lata, una espumadora, dos aceiteras, dos cazuelas con mango de hierro, una cafetera grande, dos trébedes, un barreño grande y uno pequeño.

Menjador d'un trasatlàntic de la Companyia Trasatlàntica de Barcelona.
Museu Marítim de Barcelona.

Els àpats a bord d'un transatlàntic estaven amenitzats per música en directe. El menú d'un dinar de primera classe constava d'entremesos, embotits, rebosteria, formatges i fruites. No hi faltaven els plats a l'americana.

Las comidas a bordo de un transatlántico estaban amenizadas por música en directo. El menú de un almuerzo de primera clase constaba de entremeses, fiambres, repostería, quesos y frutas. No faltaban los platos a la americana.