Calendari del pagès.
Fons Pere Pont.

En aquesta època els productes americans ja formen part dels cultius locals. "El calendari del pagès" de 1884 recomana fer els planters de "patatas, tomàtechs de totas classes i pebrots", al mes de març.

En esta época los productos americanos ya forman parte de los cultivos locales. "El calendari del pages" de 1884 recomienda hacer la siembra de "patatas, tomàtechs de totas classes i pebrots", en el mes de marzo.

El retorn a Catalunya

El retorn dels indians, a partir de la segona meitat del segle XIX, coincidirà amb la Renaixença. Aquest moviment cultural va promoure la publicació de receptaris en català i la recuperació dels plats tradicionals com a elements de la identitat catalana.

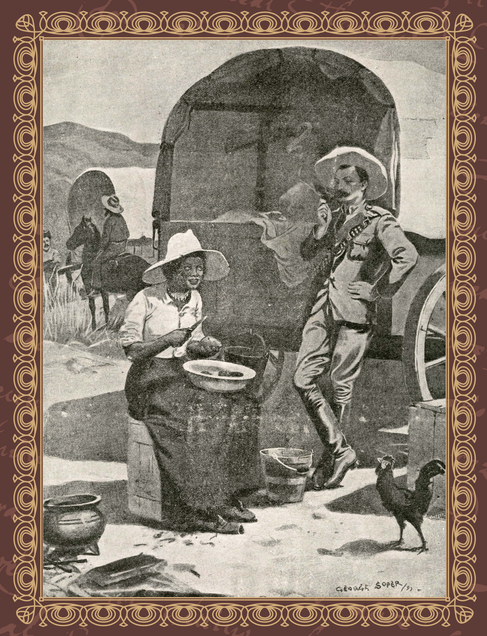
El retorno a Cataluña

El retorno de los indianos, a partir de la segunda mitat del siglo XIX, coincidirá con la Renaixença. Este movimiento cultural promovió la publicación de recetarios en catalán y la recuperación de los platos tradicionales como elementos de la identidad catalana.

El 1835 es va publicar "La Cuinera Catalana", un receptari pràctic destinat a millorar l'alimentació de les famílies populars. Anava dirigit tant a homes com a dones. Va ser una novetat en la literatura culinària, que fins aleshores s'havia generat a l'entorn de les classes socials altes i dels convents.

En 1835 se publicó "La Cocinera Catalana", un recetario práctico destinado a mejorar la alimentación de las familias populares. Iba dirigido a hombres y mujeres. Fue una novedad en la literatura culinaria, que hasta entonces se había generado en el entorno de las clases sociales altas y de los conventos.

Frare del convent dels Agustins de Palamós.
Il·lustració de Gabriel Martin Roig.



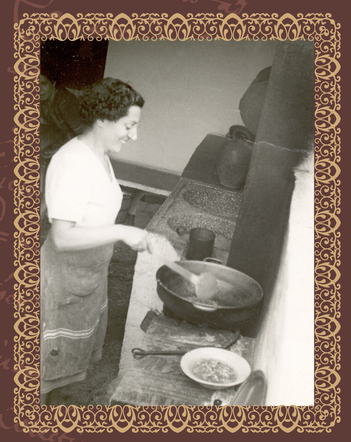
Il·lustració en una revista del segle XIX.
Arxiu Municipal de Begur.

El 1858 es va publicar simultàniament a Barcelona i a l'Havana el llibre "El nuevo manual de la cocinera catalana y cubana", escrit per Joan Cabrisas, un cuiner català establert a Cuba. Aquest receptari és el millor testimoni de la gastronomia indiana.

En 1858 se publicó simultáneamente en Barcelona y en la Habana el libro "El nuevo manual de la cocinera catalana y cubana", escrito por Juan Cabrisas, un cocinero catalán afincado en Cuba. Este recetario es el mejor testimonio de la gastronomía indiana.

Joan Cabrisas diu així: "Si eres aficionado al país del buen vino, no te faltarán reglas para hacer condimentar la Escudella, el celebrado Platillo, y, sobretodo el non plus ultra del Alioli". "Si por el contrario tu afición es al país del azúcar, hallarás varios modos de condimentar el Ajiaco, el Boniato, el Maíz, los Plátanos, el Mondongo Criollo y otros guisos al estilo del Nuevo Mundo."

Juan Cabrisas dice así: "Si eres aficionado al país del buen vino, no te faltarán reglas para hacer condimentar la Escudella, el celebrado Platillo, y, sobretodo el non plus ultra del Alioli". "Si por el contrario tu afición es al país del azúcar, hallarás varios modos de condimentar el Ajiaco, el Boniato, el Maíz, los Plátanos, el Mondongo Criollo y otros guisos al estilo del Nuevo Mundo."



La cuinera catalana.
Maria Cid Sabater cuinant.
Arxiu Municipal de Palafrugell.
Col·lecció Josep Cofan Nicolau.