

LLORET

ZONA

AGRÍCOLA

KM 0

exposició
Lloret de Mar

Mas de Can Saragossa
Av. Vila de Tossa, s/n



Exposició organitzada per la Unitat de Patrimoni Cultural de l'Ajuntament de Lloret de Mar i per l'Associació Recull Rural i Artesà de Lloret de Mar (RRALLL).
Amb la col·laboració del Servei d'Arxius Municipal de Lloret de Mar (SAMLML).

LLORET

ZONA AGRÍCOLA KM 0



Associació Recull Rural
Artèsia del Lloret de Mar

SAMLM

Paco Gil llaurant les hortes de Can Lloranes

Desconegut. 1945 circa. SAMLM,
Fons Etdadó - l'Abans Família Gil - Burgada CD 803.140.100_506.140.001



Lloret, zona agrícola

Les característiques físiques del terme de Lloret, condicionen la creació de masos aïllats fora del pla de Lloret. Sovint aquests masos estaven envoltats de terrenys agrícoles i conreables i depenent de la seva ubicació es dedicaven i s'especialitzaven en un tipus de conreu.

A casa nostra trobem clarament diferenciat el mas, entès com a unitat agrícola de mitjana o gran extensió de l'horta, de dimensions més reduïdes i sovint dintre del nucli urbà.

Al mas principalment es dedicaven al conreu de cereal i la vinya i a les hortes es plantaven i collien; patata, ceba, enciam, mongeta, pèsols, tomàquets i altres.

Entre les zones agrícoles de mitjana o gran extensió, destaquen: el Mas Guinart (conegut també com el Mas Ball-latinas o Can Buch), Can Botet, amb una basta extensió de territori on hi tenien cabuda vinya, cereal, arbres fruiters i productes d'horta, Mas Saragossa, supervivent d'un passat que no tornarà, Cal Barraquer a la zona dels Hostalets, el Mas Raurell, al Veïnat de les Alegries, el Mas Salichs i Can Carravana, a la carretera de Lloret a Blanes, Cal Barbano a la desembocadura de la Riera i la finca del Bon Repòs on només s'hi conreava cereal i vinya.

Situats al pla de Lloret i de dimensions més reduïdes destacaven entre d'altres: les hortes de Can Llobet (al sector de l'actual Estació d'Autobusos i la Riera),

Can Cademera, Can Bosch, Cal Tieso, Can Gil i Cal Minaire (al sector de Fenals), Can Guidet, Can Perlet, Can Sabata, Mas Pons o Cal Evaristo i Can Paquito Mars.

L'Associació Recull Rural i Artesà de Lloret de Mar (RRALL) neix amb la intenció i voluntat de salvaguardar, protegir i reivindicar el passat pagès i rural de Lloret de Mar. Conscients de la importància que durant anys i segles va tenir l'agricultura, la ramaderia i en general les tasques que duïen a terme pagesos i terrassans.

L'agricultura, la ramaderia, la pesca i els oficis artesanals eren a principis del segle xx les principals activitats econòmiques de Lloret. Amb l'arribada

del turisme, a principis del anys cinquanta, l'abandó del sector agrícola ha estat progressiu. Des d'aleshores i fins avui, s'ha produït un oblit gairebé general del coneixement d'aquestes activitats tan lligades al passat de la vila. Amb la finalitat de recuperar part d'aquests coneixements, tant culturals com tradicionals, i unes pràctiques no tan llunyanes, neix el RRALL.

La nostra associació treballa per recopilar i conservar eines, estris i articles relacionats amb l'activitat agrícola que generacions i generacions van dur a

terme a la nostra vila. Volem recuperar i posar en valor el nostre passat agrícola, reivindicar d'on venim, ja que **per saber on anem és important saber d'on venim.**

En aquests moments la nostra associació té inventariades i catalogades unes 4.000 peces entre eines, objectes, maquinària i altres estris relacionats amb el món rural i els oficis tradicionals. Material, provinent de cessions i donacions de particulars i d'entitats.



Hortes i vinyes de la zona de Bandina i el Turó de l'Estelat
Desconegut. 1920 circa. SAMLM,
Fons Etdadó - l'Abans Família Quetl - Banxells CD 803.191.100_506.191.002

"Ja de bon matí, els terrassans enganxaven els animals al carro per anar a la feina, d'altres trenen la mestruata de les comunes, que eren plenes, per adobar les terres, i els esquadellans dels cavalls i les feres penetrants d'aquell suc ric en esperits volàtils trenen la gent del lliit. Les cosidores treballaven al carrer i cantaven tot cosint i potant fil amb les dents. Treballaven defora el ferrer, el carroter, el fuster, el boter i el sabater. El baster, amb dos bastons polits, que sonaven com castanyoles, hi feiaia els matalassos de llana. I, enmig del carrer, els menuts, amb la bossa d'estudi lligada a l'espatlla jugaven".

Esteve Fàbregas i Barri i Carme Rebollo i Tibau
La cultura tradicional i el parlar de Lloret

LLORET

ZONA AGRÍCOLA KM 0



ASSOCIACIÓ RECUL RURAL
d'Españols de Lloret de Mar

SAMLM

La Torre Barnés envoltada d'hortes i camps de conreu

Enriç Martiñez i Passadera, 1950 circa. SAMLM,
Fons Martíñez - Planes. CID 803.000.700_302.011.24



Homes sembrant patates a la vinya d'en Ripià a la zona de Can Botet. Desconegut, 1950 circa. SAMLM,
Fons Elbó - Abaena Família Soler - Fons Martíñez - Planes. CID 803.000.700_306.007.010

Hortes, les de Lloret

Com a d'altres indrets, la sembra, fou factívament més practicada a casa nostra. Amb la sembra de blat, el pagès s'assegurava el pa per l'any i amb l'ordi, la civada i el segó; l'alimentació del bestiar. La palla se separava per a jaç i se n'obtenia una rendibilitat.

A finals del segle xx la superfície cerealista disminueix a Lloret a favor de l'horta, que va iniciar la seva expansió. Resten, però, petits camps on canalitzar i fer arribar l'aigua no era viable i s'opta per plantar-los de vinya, que no necessitava tanta dedicació.

La sembra dels cereals d'hivern es duia a terme després de les primeres pluges de la tardor, entre els mesos d'octubre i desembre. D'altra banda, els cereals de

primavera, se sembraven entre el mes de març i abril.

Treballats, llaurats, adobats i rasclonats els camps, es repartia la llavor sobre la terra, seguidament es passava el rasclor per a enterrar-la i finalment si calia es passava l'aplanador.

Les llavors de blat més conegudes i utilitzades pels pagesos de Lloret eren: el *tosell* (varietat sense aresta), la *veixa* considerada de les millors en les varietats de *blanca* i *roja* i el *mocho* i la *raspa*. La llavor de civada més sembrada pels nostres homes de camp era la *roja*, la comú d'hivern, la comú de primavera, l'*thongassa* i la *negra*. En varietats d'ordi, s'entrecaven les de *Dos*, *Quatre* i *Sis Carreres*.

La sega, inicialment, es realitzava amb la *faix*, la *corbella* i el *volant*. A mesura que milloren les condicions de vida i treball al camp s'introdueix la *dalla*, eina que millora la tasca. Colles d'homes i dones, tant a Lloret com als voltants, es repartien les tasques de dalladors i de lligadors de garbes fins que a mitjans del segle xx la mecanització millora les tasques de la sega i del batre.

Ensacat el gra, la palla es portava a la vora de les quadres del bestiar on s'aixecaven els pallers, magatzems per a subministrar palla al bestiar. Per a extreure la palla del paller es feia servir l'eina coneguda com a *pelapaller*, peça molt semblant a un arpó.

Destaquen els camps i les zones agrícoles de Can Coll de n'Horta a Fenals, Can Saragossa, la finca de Bon Repós, Can Roviralta, Can Carbó, Can Fidel, el Mas Guinart o Can Buch, Can Raurell, Can Peix, Can Lloranes...

Per a entendre la importància de l'era, val a dir que moltes cases de pagès, abans enrajolaven l'era que no pas l'interior de la casa o mas on vivien. Tenien molt clar i sabien que de l'era en sortirien les misses per a tot l'any.

Nota l'era i aprofitant un dia sec i assolellat es portaven les garbes del camp fins a l'era amb l'ajuda de grans *forques* fetes de fusta de lladoner. Un cop a l'era, les deslligaven i les repartien pel terra. En aquest moment començava la feina de

batre. El batre consisteix en separar el gra de la palla. Per a batre es comptava amb l'ajuda del cavall o mula de la casa, que fent voltes i trepitjant el cereal en facilitava la separació. Els homes o dones que tenien cura del procés, acostaven la batuda al pas dels animals, ajudant-se d'unes forques.

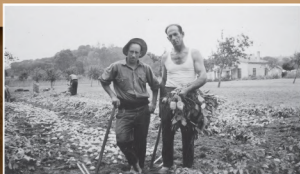
La major part de l'horta llorentenca, a excepció de casos aïllats, s'ha ubicat a banda i banda de les rieres. Tant la riera de Montbarbat, que neix al sector de Les

Alegries i desemboca a Sa Caravera, com la Riera de Passapera, que neix al Faratge de Sant Pere del Bosc i desemboca a la platja de Fenals i la Riera de Pagueros o de Can Lloranes, que neix al sector del Coll de Llop i desemboca al sector de Sa Ferradura - Sa Caleta han acollit al seu voltant grans quantitats d'hortes urbanes no gaire grans, dividides en feixes, eres i saions, amb un sol de terra prima, molt permeable, ric de calç i força òptim pel conreu.



Mercat de verdures a la planta baixa de la Casa de la Vila.

En primer terme, Angela Giralt Fomaguera amb cebassos amb peipols. Desconegut, 1950 circa. SAMLM,
Fons Elbó - Abaena Família Soler - Fons Martíñez - Planes. CID 803.000.700_306.008.014



Esteve Blomch i un jornalier collint patates al Mas Pons (Ca l'Estarolat). Desconegut, 1961. SAMLM,
Fons Elbó - Abaena Família Soler - Fons Martíñez - Planes. CID 803.145.100_508.146.012



Casa de Cal Barbano, de la família Cusell - Riera, envoltada d'hortes. Enriç Martiñez i Passadera, 1950 circa. SAMLM,
Fons Martíñez - Planes. CID 803.000.700_302.009.24

LLORET

ZONA AGRÍCOLA KM 0



Asociación Rural Rural
Ayuntamiento de Lloret de Mar



Homes i dones manipulant la palla per fer pallers
Ernest Xifra i Gibel. 1930, circa SAMLM.
Fons Xifra - Beretb. CID 616.000.XD_319.025.016



Carretera de Blanes a Lloret
amb masos, hortes i camps
Enri Martínez Passadors.
1955, circa SAMLM.
Fons Martínez - Planas.
CID 581.000.X00_300.004.001

Hortes, les de Lloret

L'arreglament de les parcel·les i de les plantes era un factor a tenir molt en compte per part del pagès ja que d'això en depenia el bon fer del rec, del conreu i de la collita. Aquest arreglament es feia amb l'ajuda de la *llinyola* o *cordill de passar marges*, estri que consisteix en dues estaques de fusta o ferro units per un centenar de metres de fil. Per a utilitzar-lo, calia clavar una de les estaques a l'extrem del tros a conrear, on s'inicia el rengle i l'altre, desplegant el fil, es clava a l'altre extrem. Un cop marcada la línia de sembra amb la *llinyola*, es feia una primera passada de marcadó del clot on dipositar la llavor amb el xapo i segons l'extensió del tros l'acció es feia amb el xapo de dos o tres pics.

A finals dels anys cinquanta es comencen a veure els primers motocultors. A aquest giny amb motor incorporat i presa de força s'hi poden afegir diversos accessoris de forma ràpida: fresa, solcadur, arades, arrencador de patates, discos, remolc...

Amb la irrupció d'aquestes màquines s'inicia un procés molt revolucionari en l'àmbit de la pagesia que porta a la substitució de l'animal per les màquines de manera ràpida. El nou engriny és perfecte per a les petites superfícies de conreu ateses les bones prestacions de què disposen. Marques com *Solo*, *Agria*, *Pasqual*, *Piva* i *Mollon* es deixen veure en les diferents explotacions agrícoles de la vila.

Lloret no ha estat mai una localitat amb manca d'aigua. Les seves rieres i rierols i els diferents circuits d'aigües subterrànies han subministrat l'aigua necessària pel rec de l'horta. Molins de vent, *bògits* (sínies) i mines omplien pous, basses i safareigs d'on la pagesia amb els sistemes existents aleshores, decantació o bombeig, inundava o canalitzava els camps de regadiu. Més endavant apareixen els primers motors que facilitaren molt les tasques de bombeig de l'aigua.

A finals de la dècada de 1950 i durant la dècada de 1960 i amb l'arribada del turisme les reserves d'aigua comencen a baixar de nivell i el pagès es veu obligat a buscar i a aprofundir pous i a substituir els vells motors per d'altres de més potència.

És en aquest moment també que els sistemes de reg evolucionen i milloren i introdueixen el reg per aspersió, localitzat, sudoració o la microaspersió, com a mesura d'estalvi d'aigua.

Esgotat el cicle de creixement de la planta i obtingut el fruit de la mateixa, és el moment de dur a terme la collita. Eren productes molt preuats tant a Lloret com als pobles dels voltants les varietats de verdures i hortalisses que es plantaven tot l'any. Parlem de bledes, espinacs, pastanagues, ravenets i com no de la patates primerenques, un dels conreus més importants a Lloret. Però també de varietats com pèsols, faves, enciams, tomaquets, carbassons, albergínies, pebrots, mongetes verdes, melons i síndries, que es collien a l'estiu, i de

patates tardanes, mongeta seca, cigró, cols i broquis que es collien a la tardor i a l'hivern.

A excepció de la patata primerenca que en gran part s'enviava a Anglaterra, la collita i la producció s'envia als mercats de Girona, a diferents pobles veïns i al mateix Lloret.

Amb l'arribada del turisme i la proliferació d'hotels i altres equipament, les hortes i zones agrícoles desapareixen i donen pas a noves activitats. La indústria hotelera local és durant uns anys la principal consumidora del producte que oferia el camp lloretenc.

La distribució anava a càrrec del pagès per mitjà de la Cooperativa Agrícola vinculada a la Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos amb seu social al carrer de Sant Pere i dirigida per l'Alfons Vidal, en Fonso Nanares, i en Lluís Barnés i Pou, que actuaven com a secretaris. La Cooperativa enviava la producció a Blanes mitjançant petites empreses de transportistes, com la d'en Baldiri Guàrdia, en Medin Giralt, en Lluís Casado o en Lluís Llorens. Una part de la collita la compraven majoristes com l'empresa barcelonina LM de la família Matutano. Des de la fundació de l'empresa el 1873, Lluís Matutano i Escrig es dedicà al comerç de la llavor de patata i a la patata de consum, fins que a principis dels seixanta del segle XX, Lluís Matutano i Jover importa dels Estats Units el negoci de les patates fregides en bossa. L'empresa Matutano tenia com a representant el lloretenc Joan Sala i Creus. A finals del anys cinquanta i amb l'arribada del turisme, Lloret esdevé importador de patates. A mitjans de la dècada dels seixanta i, coincidint amb la demanda per part del mercat anglès del conegut "fish&chips", diferents locals de la població n'ofereixen al visitant, per la qual cosa la demanda i el consum de patata es dispara. Amb tot va bé la patata, puix és menjar que no mata.

Rafel Roig de Llobet

Butlletí Sesmond del Servei d'Arxius Municipal de Lloret de Mar, núm. 14, 2015



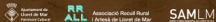
Caseta de vinya i molí de Ca la Batarda a la zona de la Costa d'en Vió
Desconegut. 1920, circa SAMLM.
Fons Domènich - Morer. CID 607.000.500_500.015.032



Joaquim Telarroja treballant les terres de Mas Solicots amb un motocultor
Desconegut. 1950, circa SAMLM.
Fons Eladó - Rabans Família Telarroja - Bironas.
CID: 633.045.900_906.045.008

LLORET

ZONA AGRÍCOLA KM 0



Vinya plena de ceps amb un pagès amb un carro recollint la verema.
Joan Baptista Galisà i Borrà. 1910 circa SAMLM.
Fons Galisà i Borrà. CID 612.000.100_309.016.19



Marti Ribas i Pere Turbany fent la verema a les vinyes de Can Fornès
Desconegut. 1925 circa
Fons Elbàss - Fabra i Família Usset - Linds.
CID 803.081.100_506.081.002

A l'ombra del pagès creix la vinya

El conreu de la vinya per a la producció de vi té una llarga tradició a Lloret. Després de la devastadora plaga de la fil·loxera que va fer desaparèixer bona part de les vinyes catalanes abocant el sector a una profunda crisi, les vinyes es replantaren amb peus americans i empelts autòctons. La vinya a Lloret representava un dels elements paisatgístics més vistosos i fou una de les localitats de la Costa Brava amb més hectàrees dedicades al seu cultiu. Els ceps arrencaven generalment des d'on s'acabaven les hortes i s'estenien o bé fins on començava el bosc o bé arribaven arran de mar. Ubicades en indrets de relleu accidentat, als vessants dels turons i també a terrenys més assolats i mancats d'aigua, destacaven les grans extensions de Can Botet, del Turó de l'Estelat, les falades de la

Rocagrossa, el Puig del Castellet, el Coll del Llop, el sector del Palapús i l'Àngel, el paratge de Santa Cristina i els voltants de Sa Boadella. Entre els petits productors trobem les vinyes de Can Dauret, Can Ball-latinas o Can Buc, Can Bruno, Can Mosquit, Can Sabata, Can Parda, Cal Bonhome,...

La recolecció del fruit o verema es duia a terme a mitjans de setembre, quan el raïm estava al punt i s'allargava fins a mitjans d'octubre. La recolecció del fruit necessitava de moltes mans i molts optaven per contractar jornaleros o convidar amics i familiars. Aquesta mobilització de jornaleros, amics i familiars canviava la fesomia de la població durant unes setmanes.

La varietat de raïm més cultivada a Lloret fou la pansa blanca (xarel·lo) però també trobem vinyes amb les següents varietats: picapoll i jaqué, que foren força abundants i en menor grau, el moscat, la garnatxa i el macabeu.

El fruit del cep, també anomenat gotim o penjoll, es tallava amb uns veremalls o estires i es posava en cistells. Un cop plenes les semals i amb l'ajuda de dos pais semalers es carregava al carro i es duïa a foliar i finalment a premsar.

El procés de fabricació del vi era un dels moments més esperats. Aquí hi participaven grans i petits, homes i dones, tothom era benvingut. L'acció de trepitjar el raïm, s'anomenava foliar.

La grapa, raïm que quedava després de ser trepitjat, es duïa a premsar, on s'escorria fins a la darrera gota, a les promes del Sindicat de Pagesos del carrer Sant Pere. El Sindicat les posava a disposició de tothom prèvia sol·licitud i cobrava a l'usuari un tant per poder fer-ne ús.



Verema al Mas Guinart o Mas de Can Buch
Joan Baptista Galisà i Borrà. 1910 circa SAMLM.
Fons Galisà i Borrà. CID 612.000.100_309.004.68



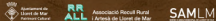
Homes carregant la verema a un carro
Joan Baptista Galisà i Borrà. 1910 circa SAMLM.
Fons Galisà i Borrà. CID 612.000.100_309.006.01



Homes amb semals plenes de raïm elaborant vi
Joan Baptista Galisà i Borrà. 1910 circa SAMLM.
Fons Galisà i Borrà. CID 612.000.100_309.004.69

LLORET

ZONA AGRÍCOLA KM 0



Retrat d'un grup de peladors de suro amb pannes
Enri Martínez | Passapera, 1920 circa SAMLM.
Fore Martínez - Planas. CID 510.000.700_319.04.26



Peladors de suro durant el procés
d'extracció de fescorça d'un alzina
Josep Valls Prat. 1910 circa SAMLM.
Fore Vila - Pres. CID 609.000.220_309.02.16



El batec del bosc

Lloret de Mar actualment compta amb unes 2.700 hectàrees de bosc. Si afegim unes 1.500 hectàrees del terreny que ocupen les actuals urbanitzacions ens podem fer una idea de la quantitat de terreny boscos de què disposava Lloret abans de la dècada de 1950.

L'activitat a bosc s'intensificava durant la tardor i l'hivern. El bosc era una font inesgotable de recursos. Durant aquests mesos el pagès es proveia de:

- Llenya per al foc.
- Fusta per a fer bigues, per a coberts i per a elements diversos de carros i tanques.
- Boix per estris de la cuina i del menjador.
- Carbó i carbonet de les carboneres.
- Glans i jaç pel bestiar.
- Feixines per a fer escombres.

- Panes de suro que es convertirien en taps a les diferents fabricques de tapsers que hi havia a la població.

- Soques d'arbres per a fer pipes de fumar als tallers de Santa Coloma de Farners o Amer.

- Pinyes. Un cop espellolades i extrets els pinyons, aquests es venien a les pastisseries i a les botigues de queviures.

- Collita: bolets, cireres d'arboç, ginjols, mores, gerd, espàrrecs...

- Ruscos per la mel.
- La caça.

Les eines més comunes i utilitzades en les feines de bosc eren: el dall i el volant per a fer camí, la magalla de bosc per a descalçar plantes, el xerrac i la pollina pels troncs, la destreal i la burja pel suro, el balanci i el carregador per a tragar troncs i feixines, la pala i l'arpella de mànec llarg per a la carbonera...

A la tardor, quan la boira es feia present, era el moment perfecte per fer el carbó. S'escolliu una zona plana com a plaça on s'aïcava la carbonera i a pocs metres s'aïcava una barraca, recoltada a un arbre, on es faria vida fins acabar el procés.

Per a fer el carbó primer s'escolliu el tros de bosc on es faria netja de matolls. Amb diferents branques d'alzines i de roures es faria el lit de la carbonera, així es preservava la fusta de qualsevol humitat, a continuació es cobria la resta de la sitja i es folrava la cabana on es faria nit. Un cop fet el lit s'amuntaven verticalment els troncs, com més rectes i polts millor a fi d'evitar espais buits. A la part baixa se situaven els més gruixuts, situant-los al bell mig. A continuació es posava la resta, tot envoltant els primers, i s'anava pujant a base de circumferències fetes amb la resta de troncs i segons el seu gruix, com més prim més amunt i més als extrems. Les esclertes que es formaven

entre tronc i tronc es tapaven per tal d'evitar al màxim els corrents d'aire de l'interior. Un cop posats tots els troncs es cobrien amb la resta de branques tallades i tot seguit s'agafava terra del voltant, es mullava i es feia una pasta que cobria tota la superfície exterior taponant qualsevol forat. Abans d'encendre la carbonera se li feien una sèrie d'orificis amb la finalitat de controlar-ne la combustió. Un cop cremada la carbonera i, amb l'ajut d'una pala i una arpella de mànec llarg es treia el carbó. Un cop fred i amb unes forques de mànec llarg es posava el carbó als sarrións. Finalment un animal, el duia al lloc fins al carro.



Grup de caçadors al mas de Can Sargos
o Cal Barraquer a la zona de Les Alegries
Enri Martínez | Passapera, 1940 circa SAMLM.
Fore Martínez - Planas. CID 510.000.700_322.02.22



Peladors de suro asseguts enmig del bosc
Enri Martínez | Passapera, 1920 circa SAMLM.
Fore Martínez - Planas. CID 510.000.700_319.04.05



Grup de caçadors a bosc
acompanyats de gossos
Enri Martínez | Passapera, 1920 circa SAMLM.
Fore Martínez - Planas.
CID 510.000.700_303.02.24

LLORET

ZONA AGRÍCOLA KM 0



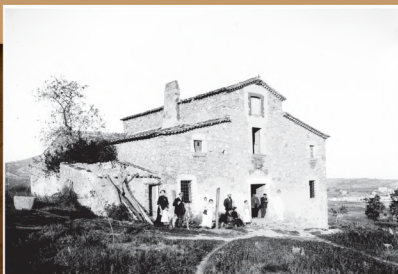
Rere els murs de la llar

La cuina era el centre neuràlgic, el punt de reunió, l'estança que més activitat suportava dia rere dia. A la cuina es cuinava i es menjava però també era el lloc de reunió del nucli familiar. Aquesta tant podia estar a la planta o al pis i era un espai eminentment domèstic i vital. A la cuina trobàvem: la llar de foc, la llenya, els fogons, on es feia el menjar amb les brases de la llar de foc, les piques o aigüeres de pedra, que sovint tenien rajoles a la paret per a protegir-la de la humitat i diferents elements de mobiliari, com taules, cadires i l'escon. No hi faltaven les lleixes o prestatges on es col·locaven plats de terrissa, cassoles i altres atuells. A la cuina també s'hi realitzaven tot tipus de feines, com ara teixir, filar i cosir, pastar, desgranar i triar llegums, passar el rosari... La cuina, també, organitzava altres espais secundaris al seu voltant, com el rebost, el pastador i el celler.

A les nits, al voltant del foc, la comunicació era molt més fluida i era el moment idoni per a explicar anècdotes, rondalles, històries i llegendes. Al voltant de la llar de foc els habitants del mas passaven bona part dels capvespres de la tardor i de l'hivern. Alhora s'aprofitava per a dur a terme activitats a la vora del foc com desgranar o espellonar el blat de moro, desgranar i triar mongetes, pelar ametlles i avellanes, fer conserves...

El complement més característic de la llar de foc catalana era el gran banc de fusta que l'envoltava. Anomenat *escó* o *escon* aquest se situava davant de la llar de foc, tenia un respattler alt que protegia l'esquena del fred. També hi trobem la llarga taula de fusta on es reunien per fer els diferents àpats la família i també sovint mossos i treballadors que ajudaven en les tasques diàries.

A les cases, sovint, celler i rebost compartien funció. La funció principal del celler era com a magatzem del vi, però sovint també servia per a emmagatzemar aliments tals com embotits, carns i productes confitats, que necessitaven més frescor. El seu emplaçament, proper a la cuina, proporcionava certa comoditat alhora d'emmagatzemar els aliments.



Mas de Can Fornés
al sector de Sant Quirze
Josep Vilà i Prats. 1910 circa SAMLM,
Fons: Vilà - Prats. CID 609.000.220_305.002.001



Dona cosint mitjons en un pati interior
Josep Vilà i Prats. 1910 circa SAMLM,
Fons: Vilà - Prats. CID 609.000.220_600.050.020