

DE PORTES ENDINS

LA VIDA A L'INTERIOR D'UNA
LLAR DE PAGÈS LLORETENCA

EXPOSICIÓ
LLORET DE MAR

CAPELLA
DELS SANTS
METGES

DEL 21 DE MAIG AL
3 DE JUNY DE 2018

HORARI: DE 10 A 13 H I DE 16 A 20 H

INAUGURACIÓ: 21 DE MAIG, A LES 20H



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 (RRALL).
Amb la col·laboració del Servei d'Arxiu Municipal de Lloret de Mar (SAMLM) i la Confraria de Sant Elm.



Retrat d'una noia a l'era del Mas Guinart o Mas de Can Buch

Emili Martínez i Passapera. 1920 ca. SAMLM, Fons: Martínez - Planas. ST 319.016.10

El mas com a institució i centre de la vida familiar

De llatí "*mansu*", l'habitatge o mas s'entén com el conjunt format per la casa i les terres que l'envolten. Terres que sovint eren explotades on s'hi duïen a terme activitats com l'agricultura, la ramaderia i l'explotació forestal (suro, llenya,...)

El mas, habitatge característic de l'àmbit rural, ha estat el punt de partida del creixement de la població i ha donat pas al naixement dels nuclis urbans que han acabat conformant la nostra societat.

Malgrat els seus inicis com edificació aïllada, ha quedat tot sovint encaixat dins de pobles i ciutats. Com si fos un ésser viu, ha anat creixent i diversificant-se amb el pas del temps influenciat pels canvis socials. En el seu clos més íntim hi ha agafat forma el veritable nucli familiar.

El creixement demogràfic, la urbanització i creixement de les zones agrícoles han estat els principals factors que han forçat la seva desaparició.

Un element cabdal que va contribuir a la continuïtat de la masia catalana fou la institució de l'hereu, que consistia en la successió de la hisenda familiar en favor del fill més gran. Si no hi havia fills homes heretava la pubilla, és a dir, la filla més gran i es restablia l'ordre successori en el seu primogènit. Trobem els seus orígens a l'Edat Mitja com a mesura per evitar la divisió del patrimoni familiar. L'hereu, tenia el deure de conservar l'herència i, si podia, augmentar-la, i transmetre-la al seu hereu.

"Les masies catalanes, més que obra de l'arquitecte serien obra de la naturalesa: la pagesia creix com una flor del nostre paisatge, feta de la pedra de les seves muntanyes i del fang de les seves valls."

Josep Puig i Cadafalch

Arquitecte modernista català (1867-1956)

"La masia no és el resultat del virtuosisme creatiu del constructor, sinó la conseqüència del sentit comú i el seny de la cultura rural."

Ramon Ripoll

La masia catalana (2005)

DE PORTES ENDINS

LA VIDA A L'INTERIOR D'UNA
LLAR DE PAGÈS LLORETENCA



Associació Recull Rural i Artesà de Lloret de Mar



Mas de Can Fornés al sector de Sant Quirze

Desconegut. 1900 ca. SAMLM,
Fons Guinart - Ballllatinas - Xiberta. ST 320.005.24



Els masos lloretencs

Les característiques físiques del terme de Lloret, condicionen la creació de masos aïllats fora del pla de Lloret.

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.

Entre els primers, masos allunyats de mitjana o gran extensió, destaquen: el Mas Ballllatinas (conegut com Can Buch o Mas Guinart), 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 i el Mas Raurell, a la zona del 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: Can Llobet (al sector de l'actual Estació d'Autobusos i la Riera), Can Cadenera, Can Bosch, Cal Tieso, Can Gil (al sector de Fenals), Can Guidet, Can Perlet, Can Sabata, Mas Pons (conegut popularment com a Cal Evaristo) i Can Paquito Rams.

El tipus de conreu també diferenciava l'un de l'altre. Mentre que al mas principalment es dedicaven al conreu de cereal i la vinya, a les hortes es plantaven i collien; patata, ceba, enciam, mongeta, pèsols i tomàquets.



Mapa acolorit del terme de Lloret amb relació de masos

Arxiu del Capítol de la Catedral de Girona,
Paborda del mes de novembre. 1700 ca.



Membres de la família Vilà al Mas Vilà

Josep Vilà i Prats. 1910 ca. SAMLM,
Fons: Vilà - Prats. ST 305.001.24

Estructura i característiques dels masos lloretencs

La climatologia de Lloret, amb un clima moderat sense temperatures extremes conseqüència de la proximitat del mar i de les característiques físiques del terreny, són factors a tenir en compte a l'hora de construir un mas i d'analitzar-lo.

L'absència de neu i de llargs períodes de pluges determina que la majoria dels masos es construïssin amb terrat o eixida i teulats amb vessants amb poca inclinació.

L'estructura més freqüent que trobem a Lloret era aquella formada per un o dos cossos. Atès que en aquesta zona la cria de bestiar no havia tingut una rellevància primordial, els masos eren majoritàriament agrícoles, i els annexos dedicats a les activitats ramaderes, o no existeixen, o eren molt reduïts.

Troblem excepcions als espais annexos destinats com a vivenda de masovers, criats o mossos del camp. De manera que la masia en si, l'edifici principal, només era utilitzada de vivenda per als propietaris i amos de les terres.

El mas de Can Guinart o Can Buch, es pot enquadrar a una de les tipologies més comunes dins de l'arquitectura rural catalana: la masia de tres crugies amb coberta a dues aigües sobre la façana principal, el tipus 2 segons la classificació feta per l'arquitecte noucentista olotí Josep Danés i Torras, un dels principals estudiosos de l'arquitectura popular a Catalunya. Té, però, dues particularitats afegides: la profunditat dels cossos, producte probablement de les successives ampliacions, i la galeria ventilada lateral amb arcs de mig punt que dóna accés a les cambres de la sotacoberta.



Joaquim Ball·llatinas i Sala al Mas Guinart o Mas de Can Buch

Desconegut. 1910 ca. SAMLM,
Fons: Guinart - Ball·llatinas - Xiberta. ST 321.001.04



Mas de Can Sota

Emili Martínez i Passapera. 1905 ca. SAMLM,
Fons: Martínez - Planas. ST 304.031.14

Mas de Can Pansa

Emili Martínez i Passapera. 1925 ca. SAMLM,
Fons: Martínez - Planas. ST 319.016.05



La cuina al mas

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 es trobava el forn, un espai fet a la paret que es tancava amb una porta. Sovint, la

petita estructura del forn, sobresortia, arrodonida, a l'exterior d'una paret de la masia. 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.

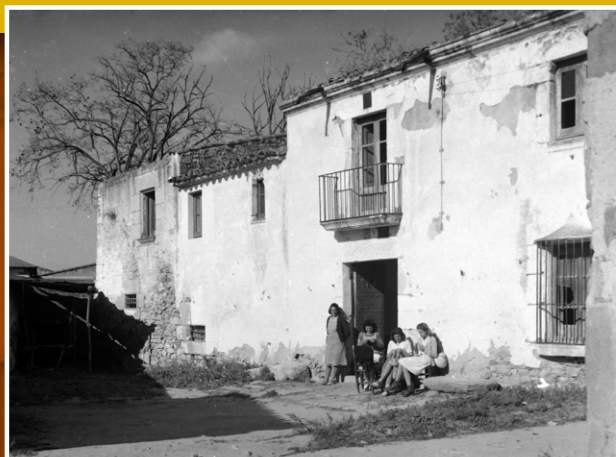
Del què també passava a la cuina del mas, tenim els testimonis de gent que ho va viure en primera persona. Cada mas era un món i els usos i costums variaven segons la tradició i la dedicació familiar.

"A casa recordo la mare al vespre quan deixava les feines del camp, preparant ungüents i altres formules remeieres com l'oli de xàrria o xèrria (un tipus local d'orquídia) per a fer fregues, sagí salat amb sucre per a fer fregues al pit, o per als cops, l'esperit de vi de romani. També fent 'dulça' de tomata o de cireres d'arboç. Hi havia temporades per a la tria dels fesols, cigrons, pèsols. Separar i guardar les llavors de més qualitat en una garrafa per a la propera sembra. Enforcàvem les cebes i els alls."

Rosa Pla i Pla

"Molts vespres jugàvem a cartes. La mare es dedicava a cosir. Segons la temporada triàvem els fesols menuts i els ganxets. I a finals de mes solia passar la Guàrdia Civil en la seva ronda habitual i allí dementre feien petar la xerrada."

Pepita Cardona i Austrich



Mas d'en Pla o Can Fors amb noies cosint

Emili Martínez i Passapera. 1930 ca. SAMLM,
Fons: Martínez - Planas. ST 302.039.14

Retrat familiar a l'era del Mas de Can Taulina a la carretera de Les Alegries

Emili Martínez i Passapera, 1920 ca. SAMLM,
Fons: Martínez-Planas. ST 303.003.19



La llar de foc

A les nits, al voltant del foc, la comunicació era molt més fluida i era el moment idoni per 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 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, etcètera.

El complement més característic de la llar de foc catalana era el gran banc de fusta que l'envoltava. Anomenat escó o "escon" aquest es situava davant de la llar de foc, tenia un respatller 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.



Masia de Can Cabanyes envoltada de pannes de suro

Josep Vilà i Prats, 1915 ca. SAMLM,
Fons: Vilà - Prats. ST 305.002.18

DE PORTES
ENDINS
LA VIDA A L'INTERIOR D'UNA
LLAR DE PAGES LLORETCENCA

Al no tenir llum moltes cases el que feien era anar a dormir aviat i llevar-se d'hora per a collir la verdura per a anar al mercat.

"Amb l'arribada del fred hivernal, s'encetaven diferents tasques casolanes: com l'esclafollada de blat de moro, la tria de mongetes... Era una feina entretinguda però grata. Era costum reunir-se al vespre, tots els de casa. Sovint hi recordo també veïns i amics de la família. Agermanats i ben a prop del caliu de la llar, passàvem llargues hores enfeïnats. Agradable el farcell de rondalles i cantúries i l'exagerada exposició de fets locals i d'endevinalles, tafaneries... A vegades el porro, reple de bon vi, corria de mà en mà."

Manel Boadas i Nualart

Fulls del meu calendari, Publicació número 12 del Club Marina Casinet de Lloret de Mar

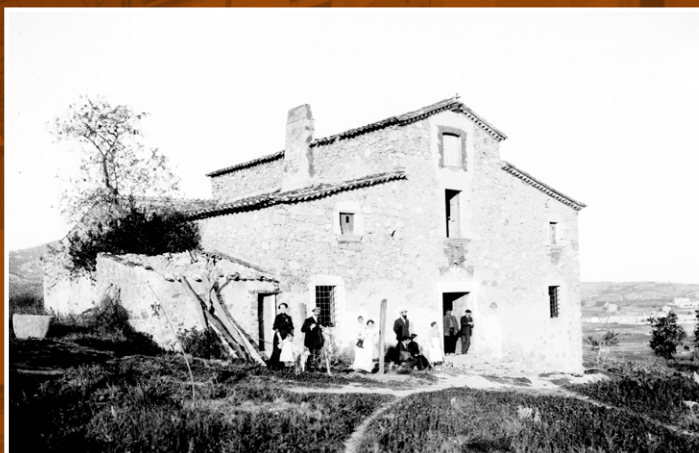
"A casa com que no teníem llum [electricitat] el que feiem era anar aviat al llit. Durant la tardor sempre havia ajudat al pare a la nit a treure el perol de la llar del foc on hi escalfava el most per a fer el vi bo. Segons la temporada triàvem i netejàvem els "sastres", "ganxets" [fesols]. Alguna partida de cartes també l'havíem fet. L'àvia tenia una lloca vora el foc i li donava menjar (pa amb vi, blat de moro picat)."

Gràcia Soler i Pons

"La major part dels vespres, vora el foc, s'omplien amb el cosir (si no et feies la camisa de dormir, malament. Per la mateixa raó feiem els vestits). Aprofitàvem per escoltar la ràdio. Jugar a cartes, al dominó. Recordo que desgranàvem el blat de moro amb una semal que tenia un tipus de mecanisme que el gra, un cop separat de la panotxa, queia al fons."

Mària Bosch i Utset

**Mas de Can Fornés
al sector de Sant Quirze**
Josep Vilà i Prats. 1910 ca. SAMLM,
Fons: Vilà – Prats. ST 305.002.001



El celler, el rebost i el pastador

A les cases de pagès, 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.

El rebost, que no gaudia de la frescor del celler, havia de renovar l'aire per tal d'aconseguir un ambient sec.

El pastador era un espai de dimensions reduïdes destinat a ser l'obrador del pa. A la majoria de les masies, la pastera es trobava a la mateixa cuina al costat del forn. El fet d'estar situat a prop de la llar de foc i el forn, amb la seva escalfor residual, afavoria la fermentació de la massa que més tard s'enfornaria.



Bòbila de l'Albà o Aubà i Mas de Can Pi a la zona de Fenals
Josep Vilà i Prats. 1910 ca. SAMLM, Fons: Vilà – Prats. ST 304.031.16