Sa Tuna al segle XIX.

Autor Jaume Ferrer Massanet.
Arxiu Municipal de Palafrugell.
Fons Jaume Ferrer Massanet.

L'alimentació de la població depenia dels recursos que oferia l'entorn. Vivien de l'agricultura, la pesca, els treballs al camp i al bosc. Els cultius de vinya i olivera ocupaven el territori. L'excedent de la producció de vi s'exportava a Amèrica.

La alimentación de la población dependía de los recursos que ofrecía el entorno. Vivían de la agricultura, la pesca, los trabajos en el campo y el bosque. Los cultivos de la viña y el olivo ocupaban el territorio. El excedente de la producción de vino se exportaba a América.

De Begur...

El primer escenario de la vida dels indians ens trasllada al Begur de principis del segle XIX, moment en què escassejaven els recursos per a una part de la població i la senzillesa caracteritzava la cuina popular.

De Begur...

El primer escenario de la vida de los indianos nos traslada al Begur de principios del siglo XIX, momento en que escaseaban los recursos para una parte de la población y la sencillez caracterizaba la cocina popular.

A principis de segle no era habitual tenir aigua corrent a les cases. L'aigua necessària per cuinar, beure i netejar s'havia d'anar a buscar a les fonts que brollaven de forma natural pel territori o al pou.

A principios de siglo no era habitual tener agua corriente en las casas. El agua necesaria para cocinar, beber y limpiar se tenía que ir a buscar a las fuentes que manaban de forma natural por el territorio o al pozo.

Autor Jaume Ferrer Massanet.
Arxiu Municipal de Palafrugell.
Fons Jaume Ferrer Massanet.

Barraca dels Lliris de Tamariu a principis del segle XX.

Arxiu Municipal de Palafrugell.
Col·lecció Alfred Almeda Costa.

Les cuines eren espais humils on les elaboracions giraven entorn de la llar de foc i dels fogons fets d'obra. Les olles de ferro, les cassoles de terrissa i les peroles d'aram es guardaven als prestatges.

Las cocinas eran espacios humildes donde las elaboraciones giraban entorno al fuego y a los fogones hechos de obra. Las ollas de hierro, las cazuelas de barro y las perolas de cobre se guardaban en las estanterías.

El consum de peix era molt freqüent a les zones de costa, la carn es reservava per als dies festius. Es consumia sobretot carn de porc, ja que es podia conservar en sal, com la cansalada, i fer-ne embotits, com la llonganissa.

El consumo de pescado era muy frecuente en las zonas de costa, la carne se reservaba para los días festivos. Se consumía sobretodo carne de cerdo, ya que se podía conservar en sal, como la panceta, y hacer embutidos, como la longaniza.

Montserrat Agustí alimentant els porcs amb aglans a Esclanyà.

Arxiu Municipal de Palafrugell.
Col·lecció Família Regi Agustí