

CREIXELL I ELS SEUS TRULLS.

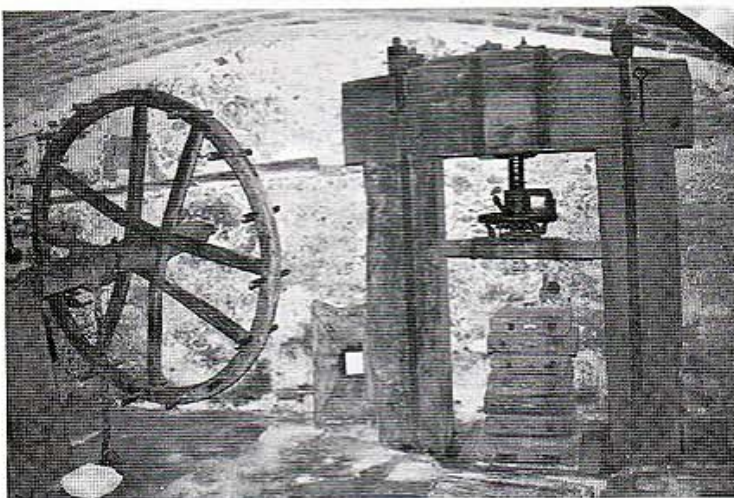
LA TRADICIÓ AGRÍCOLA

Conta la gent del poble que a Creixell fins no fa gaire existien set trulls: a can Bach, a can Cortada, a can Reberdé, a can Pallach, a can Gustí, a can Janet Peix i el trull del barri, anomenat així perquè n'eren socis set membres del poble, estava situat a l'actual finca de can Moi. Actualment, es conserven únicament dos d'aquests trulls, ja que la majoria d'ells foren desmuntats per adaptar les estances a les necessitats d'espai de la nova vida. L'un es conserva intacte, ens referim a can Cortada. Ambdós però són un fidel exemple de com eren aquestes instal·lacions, de la seva ubicació dins el context general de la masia i de la importància del resorgiment econòmic i poblacional de Creixell al s. XVIII ja que aquests trulls foren construïts en aquest segle tal com ens ho evidencia la data marcada sobre la fusta de la premsa de cadascun.

No hem trobat millor explicació sobre què és un trull que la que dona Joan Amades en la seva obra **El Costumari Català**: "Els trulls solen ser foscos... per regla general són de parets gruixudes i fermes... Solen estar instal·lats en estances baixes i poc ventilades. Consten d'una feixuga solocada de pedra, per damunt de la qual roda la mola, també de pedra, unes vegades circular i d'altres en forma de pera, que fa moure un animal de tir fermat a una biga llarga que imprimeix moviment a una gran mola... La solera del trull és de pedra ben dura: granit o ull de serp, voltada d'una barana baixa, així mateix de pedra, dintre de la qual roda la mola". Però el trull pròpiament dit no era únicament aquesta mena de safareig o pica de pedra amb la gran mola central, sinó que estava format per diferents mecanismes, com ara: la premsa i les bassetes. La premsa estava situada normalment en un racó de la sala i consistia en un quintar que constrenyia la pasta o remòlta per tal de fer rajar fins l'última gota d'oli. Les bassetes eren unes piques de pedra que

servien per guardar les impureses de l'oli (oliasses), destriades d'aquest a partir d'un senzill mecanisme: aigua calenta, per la llei física que diu que l'oli sura en l'aigua. D'aquestes oliasses se'n feia posteriorment sabó, entre d'altres coses.

El mas, en tant que explotació agrícola era una unitat de producció on l'organització de la terra era feta per treure'n el màxim profit. Per això, en l'estructuració de les seves dependències tenen tanta importància els baixos ja que allí tot gira entorn de les tasques agrícoles: l'entrada sol estar reservada a les eines manuals i de llaurada, les dependències annexes es destinen a estables per a les mules, bous, que serveixen per llaurar i



Trull de Can Bach. (1870)

per transportar; i les corts per als porcs d'engreix i l'aviram. Òbviament, aquestes dependències s'organitzaven de forma diferent segons el tipus de conreu de cada zona o regió. Per exemple, a les zones vitícoles, als baixos s'hi troben les tines, la premsa i el celler. I a les zones d'olivars els trulls.

De fet el paisatge agrícola de Creixell ha variat molt en aquests darrers anys. Ja que fins no fa gaire era una zona poblada de vinya i sobretot d'oliveres, cada casa tenia el seu olivar. L'actual bosc que envolta el poble o la Serra eren olivars. Apart de les petites feixes de regadiu vora la riera de l'Àlguema i dels conreus de secà, sobretot els cereals, que finalment s'han anat imposant. Cada any al mes de novembre es portava a cap la collita de les olives i s'elaborava en el si de cada família aquest preuat producte que havia de servir i conservar-se en piques de pedra, anomenades piques d'oli, per tot un any.

Així doncs, l'autosuficiència és el que marca aquest tipus d'agricultura.

Núria Roura Armangué
Llicenciada en Història de l'Art