



Font del Trull del Serrat de Baix

Caldes de Montbui

Ubicació

Comarca: Vallès Oriental
Lloc/Adreça: Can Masprat s/n. Serrat de Baix. Sant Sebastià de Montmajor
Emplaçament
Alçada: Carretera de Caldes de Montbui a Sant Sebastià de Montmajor
485

Coordenades:

Latitud: 41.66529
Longitud: 2.11452
UTM Est (X): 426283
UTM Nord (Y): 4612994

Classificació

Número de fitxa 08033 - 307
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Contemporani
Segle XIX
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Restringit
Ús actual: Lúdic
Titularitat Privada
Titular: Ref. cad.: 001700DG31D079
Fitxes associades:

[Trull del Serrat de Baix](#)

Autoria de la fitxa Laura Bosch Martínez
Data de registre de la fitxa: dv., 28/11/2008 - 01:00

Descripció

Font situada al mur nord-oest d'una de les cases que formen el Serrat de Baix, concretament l'antic trull, que consta d'un broll (actualment tapat) i una pica tallada dins d'un bloc de pedra de granit situada arran de terra, amb quatre llosetes disposades verticalment formant un semicercle. La font queda emmarcada imitant una finestra amb arc de mig punt per uns brancals i llinda de pedres de procedències diverses. El broll surt d'entremig d'un conjunt de 20 rajols ceràmics (per les restes de dos altres a la filera del capdamunt, sembla ser que aquesta font estava formada per un conjunt de 24 rajols ceràmics) amb motius geomètrics. Les quatre rajoles ceràmiques centrals formen un dibuix romboïdal de color blanc, amb els extrems de color verd formant aquests un triangle. La resta de rajoles fan un dibuix geomètric a base de línies blaves que fan ziga-zaga, unes més gruixudes que les altres que fan ressaltar el centre de la font. Els rajols ceràmics, mesuren de 10 cm x 10 cm ocupant una superfície total de 50 cm x 40 cm (tot i que en realitat serien 40 cm x 60 cm) Al costat esquerra de la font hi ha un banc modern, adossat a la paret fet de pedra que s'integra molt bé al conjunt. Dels murs on es troba la font surten falgueres i heura.

Història

Segons Moreu-Rey (1962) el nom de Serrat de Baix es correspondria antigament amb el nom de Serrat de Masprat, de Sant Sebastià. A l'entrada del Serrat de Baix, hi ha uns rajols ceràmics amb el nom de Masprat. També troba documents referents al Mas Prat, anomenat com a "mansi des P. de Munt maior" (1438); possessions "d en P.", "del Prat" (XVI); "a Masprat", "Mas Prat" (segle XX). Antic mas de Sant Sebastià: actualment el grup de cases reben el nom de cal Anton, cal Dents, cal Codina.

Sobre el llinatge, Moreu-Rey hauria documentat un tal Gerardus Prat o Prats (1318, 1322) que cobrava els rèdits de Sant Cugat a la parròquia de Sant Sebastià de Montmajor i d'altres veïnes. Els següents esmentats, Moreu-rey fa constar que és segur que pertanyin a la mateixa casa: Pere de Prat (1337, 1339); Jaume Prat (1405); Guillem de Prat, fill de Barthomeu de Prat 1413). A l'any 1740 encara el registre de baptismes de Sant Sebastià recollia el naixement d'un Prat.

Antigament aquest edifici era un trull d'oli. Moltes de les cases dels tres serrats de Sant Sebastià disposen d'una pedra de molí al seu jardí, algunes d'elles veritablement desgastades, que segons explica en Josep Coll, formaven part de més d'un trull, segurament un situat a al Serrat de Baix i un altre al Serrat de Dalt. El procediment de fabricació de l'oli, un cop els pagesos havien separat els terrossos, fulles o branquillons de les olives perquè quedessin netes, carregaven les olives i duïen la collita cap el trull. En el molí era on es feia la part de la feina més laboriosa de tot el procés. Un cop pesades les olives, s'anaven tirant per la gronsa. Aquesta era una caixa en forma de piràmide que funciona com un embut deixant caure per l'obertura inferior les olives que s'hi havien abocat. A continuació passaven pel bisenfí que portava les olives fins el trull on serien mòltes i convertides en pasta. Aquest, estava format per una pedra inferior plana i varies pedres giratòries unides per un eix . Les cures o moles anaven esclafant les olives que el bisenfí havia portat. Un cop formada la pasta, passaven per la batedora. Les anava remenant de manera constant, per passar després a la pastera, un dipòsit on anava a parar la pasta. Després es passava als esportins que eren uns abassos plans que s'apilaven en una mena de carretó formant el que s'anomena peu. Una vegada el peu acabat era conduït a la premsa la qual exercia una pressió que feia brollar l'oli. A mida que anava regalimant de la premsa era conduït a les bassetes on es neteja va amb aigua i per decantació es separava aquesta de l'oli ja que pesava menys i sura . Un cop acabat aquest procediment, l'oli ja estava a punt per a ésser envasat en gerres, etc.

Bibliografia

MOREU-REY,E. (1962). La rodalia de Caldes de Montbui. Repertori històric de noms de lloc i de persona. Pàg. 173. Editorial Teide. Barcelona.

