Inicis de la plantació a Canyamel

seguit de

Una nota sobre Miquel Ferrer Bauzà,

fundador de les Trinitàries

Joan Cabalgante i Guasp



La Biblioteca del Golea
Capdepera
2026

Cap Vermell
Biblioteca Digital





Sumari

Inicis de la plantació a Canyamel

3

Una nota sobre Miquel Ferrer Bauzà,
fundador de les Trinitàries

10

Nota

Presentam dos articles de Joan Cabalgante instigats, com no!, per l'*amu* Antoni Coix. Parlen de dos personatges relacionats amb Capdepera. De la canya de sucre a Canyamel i l'impulsor de la construcció de l'església parroquial de Capdepera.

Inicis de la plantació de Canyamel

I

Quan vaig perdut entre les meves cabòries surt de cop i volta la figura entranyable de l'amo en Toni Flaquer «Coix» i m'encarrila els pensaments, gràcies a la intercessió d'una bona amiga. De la seva mà m'arribà l'estudi d'Alfonso Ensenyat[1] que me posà sobre la pista del cultiu de la planta de canyamel a la torre homònima.

Primerament, va ser el 16 de desembre de 1464 quan tres nobles mallorquins, Mateu Sala, Pere Amaller i Francesch de Pachs, a més dels germans Gabriel, Antoni i Pere Verí, quan compraren a Artà una gran finca anomenada torre d'en Montsó, nom del castell que allà s'elevava. La finca estava destinada a la plantació de la canya de sucre o canya dolça, allò que en bon català es coneix com el nom de canyamel, perquè aquelles terres eren molt favorables a aquest cultiu, i es preveia construir un trapig hidràulic (segons la wikipedia és un molí utilitzat per tal d'extreure el suc de determinats fruits de la terra, com podria ser primer l'oliva i des de l'Edat Mitjana també de la canya de sucre), car en aquella zona (els qui passegen o viuen per na Maians ho saben) hi havia molts de salts d'aigua en aquesta propietat. D'aquest lloc conta l'Arxiduc Lluís Salvador[2] que



Publicat a
Cap Vermell,
29 març, 10 abril,
11 octubre de 2026.



Torre de Canyamel (Capdepera). Observe las proporciones de la imponente torre comparándola con el automóvil que se ve junto a ella.

hi havia nombrosos pins i jonces que creixen en el lloc on brolla una refrescant font d'aigües conduïdes cap a un safareig:

«No se sap amb certesa quan fou erigida la Torre de Canyamel, tot i que tot sembla indicar que data de la meitat del segle XV, construïda tal vegada sobre les restes d'una més antiga. Es creu que va ser en aquell temps quan va ser introduït en aquell lloc el cultiu de canyamel»

Ell també conta que Gabriel Verí, doctor en Dret, i altres tengueren l'obligació de pagar imposts de tota casta durant sis anys, acreditables aleshores al real Patrimoni per la canya recol·lectada a Artà i el sucre obtingut d'ella a la fàbrica (trapig), la construcció de la qual havien iniciat. Aquest deure va ser per un privilegia atorgat a Saragossa pel rei Joan II d'Aragó amb data del 29 d'agost de 1466.

En una publicació del privilegi de Llorenç Lliteras[3] «per promoure el conreu de canyamel» apareix el següent escrit:

> *«D'acord amb la present, de nostra ciència, deliberadament i prèvia consulta, us feim gràcia, absolució, definició, remissió, franquesa i relaxió, pel temps de sis anys propvinents, i de cap més, del delme i de qualsevol altre dret que ens pertanyo, de la collita de canyamels que es reculli a l'esmentat terme i del sucre que se n'obtengui a l'esmentat trapig».*

Cap a 1466 començaren les instal·lacions de la fàbrica a Canyamel, però l'explotació durà poc temps, perquè als set anys, allà cap a l'any 1473, morí Mateu Sala i els hereus varen fer via a desprendre's de la seva participació a l'empresa, quan ja s'havien retirat Pedro Ameller i Francesc de Pachs. Tot i així, l'antiga propietat anomenada torre d'en Montsó passà a anomenar-se Torre de Canyamel, el nom actual, mentre que el seu castell es convertí en rudimentari museu.

Aleshores, es pot dir que a Mallorca es coneixia la tècnica d'elaboració de sucre. Aquí entra en joc un personatge molt important: Miquel Ballester, que va ser amic de Cristòfol Colom, qui l'anomenà Alcaide de la fortalesa de la Concepció de la Vega Real, en el segon viatge cap a les Amèriques (1493).

Notes

1 Enseñat de Villalonga, Alfonso: *¿Quién era Miguel Ballester, el hombre de confianza de Colón en el Nuevo Mundo?* BSAL, 60 (2004), 161-180.

2 Salvador, Lluís (Arxiduc d'Àustria): *Die Balearen in Wort und Bild geschildert* (Leipzig, 1869–1891). José J. Olañeta editor. 1994

3 DDAA: *Gran Enciclopèdia de Mallorca*. PromoMallorca i Consell Insular, 1988.

II

Si entroncam amb el capítol anterior, el deixàrem just quan comparegué un personatge clau per poder entendre el cultiu de canyamel a Mallorca i més concretament en el reducte de la nostra contrada. Estic parlant de Miquel Ballester.

Curiosament, el perfil d'aquest personatge ve de la mà de Fray Bartolomé de las Casas, que deia d'ell que era *«catalam (sic.) natural de Tarragona, viejo y muy venerable persona»*, a més el defineix com persona *«muy honrada y venerable, porque bien viejo y lleno de canas»*. D'una carta que Ballester va remetre a Cristòfol Colom, transcrita pel mateix las Casas diu que *«parece que era catalán, porque hablaba imperfectament, virtuoso y honrado y de voluntad sincera i simple: yo le cognoscí mucho»*.

Aquestes paraules pertanyen a la comunicació d'Alfonso Enseñat sobre Miquel Ballester que cito en la bibliografia de la primera part d'aquests articles. Enseñat insisteix en la mallorquinitat de Ballester i no en la seva catalanitat, argumentant que els Ballester eren oriünds de Manacor, fins i tot aportant el seu arbre genealògic. Però ell mateix es contradiu quan cita les paraules de las Casas aquí citades. La catalanitat de Ballester és innegable.

Sigui com sigui, el nostre protagonista tenia 59 anys quan conegué Fray Bartolomé i aquest tan sols 44, l'any 1518. I quina relació té Ballester amb el cultiu de canyamel? Doncs bé, anomenat Alcaide de la fortalesa de la Concepción de la Vega pel mateix Colom, realitzà activitats sucreres



Monument a la canya a Santo Domingo.



Vista aèria de Canyamel.

en el Carib. En la seva estància a l'illa *La Española*, on està documentat com un dels introductors de la producció de sucre de canya en el Carib.

La canya de sucre l'havia portada Cristòfol Colom en el seu segon viatge i, mentre es construïen petites cabanes, havia estat plantada vora el cultiu de la vinya i unes quantes lliures de blat. El seu desenvolupament va ser tan notable que, en poc més que dues setmanes, les estaques varen créixer al voltant de vint-i-dues polzes, segons Pietro Martyre d'Anghiera. Conta que el primer que posà canyes de sucre a l'illa de *La Española* va ser Piedro de Atienza a la ciutat de Concepció de la Vega, fundada per Colom l'any 1494 i que va ser destruïda per un terratrèmol l'any 1562 i que algun temps abans que es fes sucre de les canyes, molts les havien posat i les criaven i feien mels d'elles.

Va ser un veïnat de Concepción de la Vega, anomenat Aguilón (tot i que segons creu Enseñat el seu nom vertader devia ser Aguiló, d'origen judeomallorquí), que en 1505 (segons Las Casas) es tornà a ocupar de la canya de sucre a *La Española.* Segons els escrits va ser el que primerament «*va fer sucre en aquesta illa i encara a les Índies, amb certs instruments de fusta amb que exprimia el suc de les canyes, i tot i que no ben feta, per no tenir bon aparell, però encara vertadera i gairebé de bon sucre*».

Just en el mateix any de 1505, també l'Alcaide de Concepció, és a dir, Miquel Ballester, també és citat com a productor de sucre, fet que es manifesta en una inscripció que figura en el Museu de Cases Reials de Santo Domingo, que diu així:

> *«Es produeixen sucres a la Vega pels veïnats Ballester i Aguilón o Aguiló».*

De totes maneres aquesta informació és contrastada per Oviedo qui afirma que l'origen de les canyes és de Pedro de Atienza. De totes maneres hi ha més inclinació pel primer que no pas pel segon, i això ho demostra un monument a la canya de sucre que hi ha a Santo Domingo, en la placa del qual es pot llegir:

«havent Miguel Ballestero [sic] estat el primer en extreure el seu suc».

Aquest producte serví per abastir el mercat local de Concepció de la Vega i sembla haver estat un bon negoci.

III

M'he decidit a escriure aquest darrer article per tancar el cicle, esperonat per una amiga i un amic. La figura més important d'aquesta història és sens dubte, Miquel Ballester. Independentment de la polèmica sobre el seu origen. Tot i així s'ha de dir que l'any 1493, quan Cristòfol Colom era a Barcelona, després d'haver tornat del seu gloriós viatge del descobriment, el rei Ferran fa arribar dues cartes al lloctinent general a Mallorca en un assumpte d'interès per «*el amado Miquel Ballester, habitador de la villa de Manacor*». Se sap que el seu pare Johan era cortesà, i als pocs dies de rebre les missives el seu fill partí cap a Barcelona per topar-se amb Colom. No s'ha d'oblidar que ell acompanyà al nauta en el seu segon viatge al Nou Món. En aquell lloc, no degueren disposar de gaire temps per conèixer-se.



Amerigo Vespucci et l'Amérique. Dessin de Jan van der Straet gravé par Théodore Galle, 1589.

Aleshores, Ballester, com ja s'havia dit anteriorment fou l'introductor de la canya de sucre al Carib, però s'ha de considerar que aquest cultiu no existia encara ni a Tarragona ni a cap lloc de Catalunya. En canvi, a Mallorca, sí, tot i que no es podia comparar amb els conreus de la Màlaga nassarita i de la Gandia valenciana, que eren francament importants. D'altra banda, un dels seus avantpassats fou, tal vegada, Ramon Ballester, que s'encarregava del castell d'Alaró, quan el rei Alfons vengué a ocupar aquest Regne, i el defensà amb valentia juntament amb els famosos guardes Cabrit i Bassa. I un altre descendent, Biel Ballester a 1405 fou enviat pel Regne de Mallorca com a ambaixador de Barcelona per adoptar els mitjans per socórrer la misèria de l'illa a causa de l'esterilitat d'aquell any, i en el de 1408 li degué Mallorca la reparació de la seva ruïna.

Però si regressam a les activitats sucreres al Carib de Miquel Ballester, s'ha de fer menció a la seva estància a l'illa La Española, on hi feu el conreu de la canya. Després del segon viatge de Colom, aquest la dugué cap a la península. Mentrimentres, a la Isabela, Michele de Cuneo construïa amb la suor del seu front cabanes d'herba, per plantar-hi allà, devora brots de cep i unes quantes lliures de blat, la canyamel. En poc més de dues setmanes, les canyes cresqueren al voltant de vint-i-dues polzades. Vint anys després del descobriment d'Amèrica existien a La Española 24 plantacions de canya amb els seus corresponents trens d'elaboració anomenats trapigs o ingenis. En una relació de les principals plantacions de canya i molins de La Española en el segle XVI, resulta que l'Alcaide Miquel Ballester tenia dues plantacions: Concepción de la Vega (1514) i San Cristobal, ambdúes a l'actual República Dominicana. Segons conta a un article Miquel Segura, Mallorca va ser pionera en la producció de sucre, però la tècnica va arribar-hi des de València. A 1840 ja es plantava canya de sucre a les Illes Canàries i abans ja es va fer a Madeira.

Segons Flocel Sabaté en el seu llibre *El sucre en la història,* la caña es plantava especialment en aquelles zones en les que un curs permanent d'aigua feia possible els regs necessaris. En elles ocupava espais perifèrics a l'àrea principal. Molt probablement les situades a vorera de la mar, del que reben l'aire humit, tot i que salat, però hi ha altres vegetals que en els seus llindars podrien cobrir-les i protegir-les de la sal, i, per suposat, en les ribes dels rius o torrents.

Des de La Española, Miquel Ballester, mantingué correspondència amb la seva germana Anthonina, de Manacor, qui li va fer un llegat en el seu testament atorgat el 20 de març de 1510.

Després, per fer el trapig havia duit d'Artà el mestre sucrer Aguiló, d'origen jueu-convers, que havia après la tècnica sucrera a la torre de Canyamel. Per aconseguir el líquid dolç, usava el trapig, on la canya s'estriava i es premsava per extreure'n el suc, que després es bullia en grans calderes de coure per concentrar-lo. A causa de les condicions climàtiques de Mallorca, a la

vall de Canyamel la canya no sempre aconseguia el grau de maduració i la concentració de sacarosa suficients per a cristal·litzar-la en sucre fi o granulat. Per això, la major part del rendiment s'obtenia en forma de melassa o mel de canya, un xarop molt dolç i d'alt valor conservant. Tot i que a Mallorca no va assolir el volum ni la rendibilitat que Ballester esperava, aquesta experiència a Canyamel li va servir per dominar la tècnica de la premsa i de la cocció, uns coneixements que poc després aplicaria amb èxit rotund a Amèrica.

Cap a 1518, Ballester es desfarà de les seves propietats al Carib i torna definitivament a España. Se suposa que morí a les revoltes de les Germanies devers l'any 1522 o 23.

Flocel Sabaté (ed.), *El sucre en la Història: Alimentació, quotidianitat i economia*, Lleida, Pagès Editors, 2013.

Agraïments:

Marta Aspachs i Antoni Flaquer «Coix».



Detall d'una canya de sucre, amb la plantació desenfocada al darrere.

Una nota sobre Miquel Ferrer Bauzà, fundador de les Trinitàries



El polèmic autor d'«Espíritu y bondad, pero mal uso de la Constitución» tenia arrels gabellines

Quan la meva fe es fonia degut a les altes temperatures, novament, l'envit magistral i càlid l'amo Antoni Flaquer «Coix» em porta a descobrir un personatge de qui no tenia constància i que bé podria entrar dins el cercle de gabellins il·lustres, tot i haver nascut a ciutat, ja fa un bon grapat d'anys (el 1770, exactament): El pare **Miquel Ferrer Bauçà.**

Primerament, he de defensar la seva «gabellinitat» (que si miram el món tan gran com és, tampoc és una cosa tan important, si aprenem a relativitzar): el seu pare Miquel Ferrer Font era natural de Capdepera, però va anar a Palma per trobar l'amor de la seva vida: **Joana Bauçà Rosselló,** de ciutat i mare del nostre protagonista. **Miquel Ferrer Font,** igual que Joana, era de condició humil, però es guanyà la vida com a escrivà a la capital de Mallorca, és a dir que sabia llegir i escriure, però conten que també es dedicava a l'art de fer sabates. La qüestió és que el bon pare Miquel Ferrer Bauçà, tot i tenir família humil, rebé aquella educació cultural i de costums amb forta arrel mallorquina, que ell no perdé alhora de reivindicar la seva pròpia llengua en els seus escrits. I és que si s'ha de tenir una cosa clara és que el pare Miquel va ser escriptor i periodista. A més de ser becat pel seminari conciliar i arribà a ser catedràtic de la Universitat Literària de Mallorca.

Seguidament, es prodigà com a fundador de diaris com el *Diari de Buja*, i fou realment peculiar la seva flegma de polemista al més pur estil Antoni Maria Alcover (cal recordar aquí el llibre que dedicà al mossèn l'autor cap-vermellenc Miquel Llull sobre els metodistes socialistes de Capdepera), però el nostre religiós, que trobà la fe ni més ni manco que als denou anys, anà una mica més enllà i tal i com conta l'*Enciclopèdia de Mallorca* «els seus escrits són autèntics exabruptes plens d'imprecacions de tota mena, sobretot escatològiques». S'ha de dir que era un autor exaltat i polèmic al servei de l'absolutisme més intransigent, coses de l'època.

Publicat a
Cap Vermell,
15 octubre de 2026.

Posteriorment, el seu pare tot i ja no viure-hi, mai no va perdre el seu vincle amb Capdepera, i el fill s'ha de dir que tampoc: el pare li va saber transmetre tota la tenacitat gabellina, d'un poble que vivia fortament lligat a la vida marinera, a la pagesia i a una pregona fe religiosa. Va finançar i fer obres per a la construcció i millora del nou temple parroquial de Capdepera, com també ho va fer per La Misericòrdia i la Vileta. A més va defensar la identitat local a través de les seves publicacions i el seu pensament, posant de relleu el caràcter gabellí davant una època de fortes crisis per a la subsistència. Però la seva tasca més reconeguda va ser la de fundador de la congregació de les Germanes Terciàries Trinitàries, que tot i que partí de Felanitx, també ell va fer que l'ordre s'estengués per tota la comunitat de la comarca de Llevant. En aquest sentit, Pere Xamena Fiol en el seu llibre *Religiosas Trinitarias de Mallorca,* fa una nota biogràfica de Ferrer i explica que tenia un fort temperament i que per mor de la publicació del seu opuscle anticonstitucional *«Espíritu y bondad, pero mal uso de la Constitución»* fou tancat a Bellver, i deportat a Eivissa i a La Mola de Formentera.

Finalment, va ser un autor prolífic que va escriure devers 65 obres, redactades en català, castellà o en llatí, algunes de les seves peces tenien una intenció didàctica per ensenyar a la gent illetrada. La seva producció encara resta dispersa i inèdita. Quant a l'església de Capdepera a un «Manojo de notas históricas», els historiadors comenten: «Al celo infatigable de D. Miguel Ferrer, Presbítero exclaustrado… debe este pueblo el ser construida su iglesia en tan poco tiempo» i «La iglesia de Capdepera brotó no ha medio siglo al calor del desprendido celo de un anciano terciario» (A. Furió i P. Piferrer i Cuadrado). A una «Monografía histórica de la iglesia de Capdepera» s'explica la història del temple, on també contribuí el Pare Miquel Ferrer. El llibret hi inclou la llegenda referent a Nostra Senyora de l'Esperança, que comença amb els versos següents:

De la Balear primera
prop de l'extrem oriental
s'hi troba un poble antiquíssim,
Capdepera anomenat.



Bibliografia consultada

Gran enciclopèdia de Mallorca. Vol. V.

Llull Mesquida, Melchor (Presb): *Manojo de notas Históricas sobre la parroquia de Capdepera*. Capdepera, 1950.

Pérez Ramos, Antonio: Monografía histórica de la iglesia de Capdepera. [s.d]

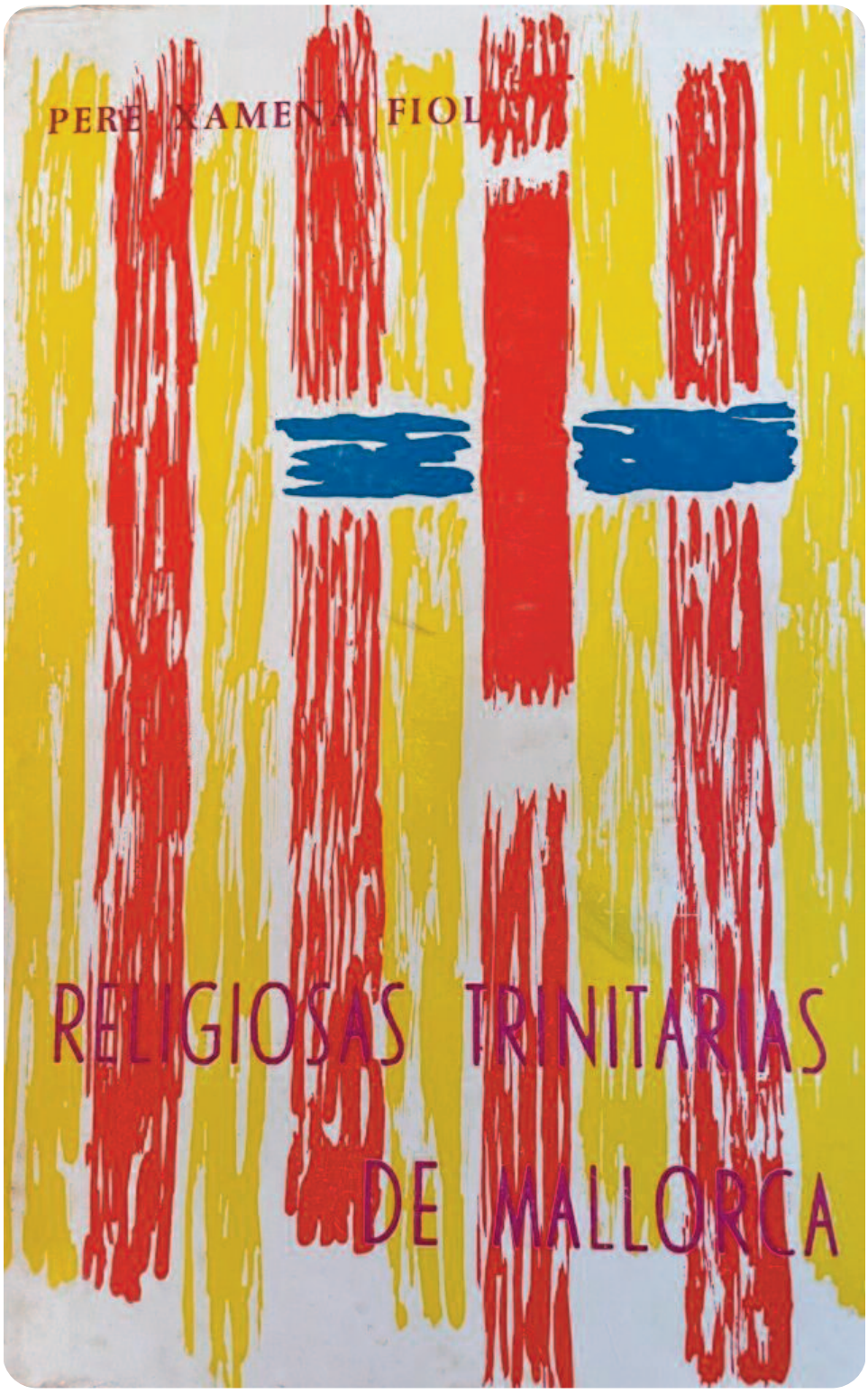
Salleras i Juan, Francesc: *El P Miquel Ferrer i sa Vileta*. Col·lecció Jovellanos, nº 2, Palma, 1982.

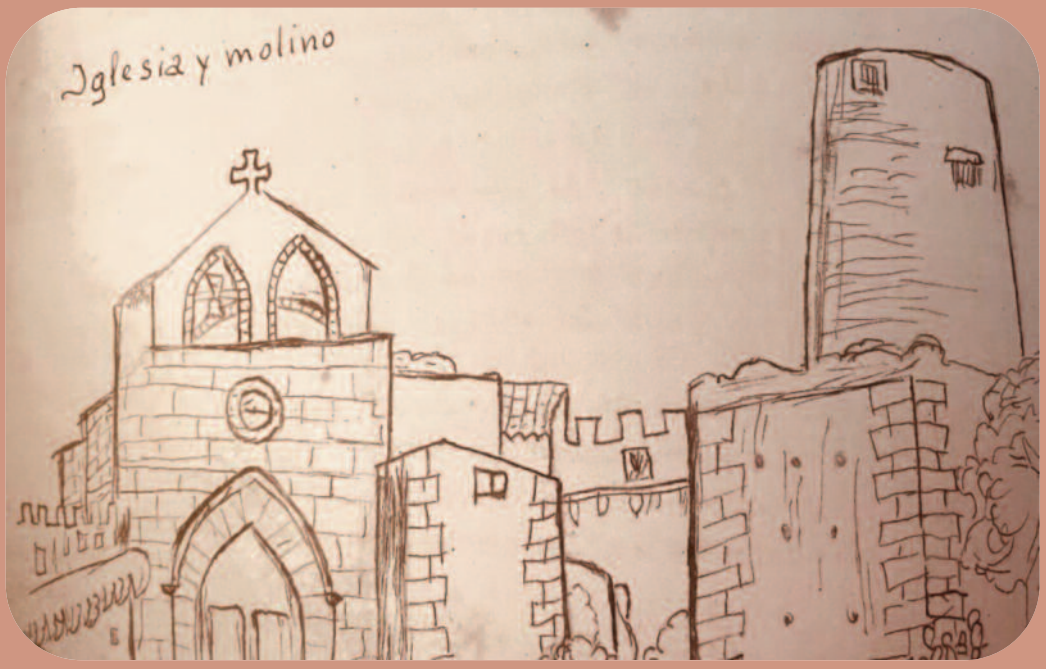
Xamena Fiol, Pere: *Religiosas trinitarias de Mallorca.* Gráficas Miramar. Mallorca, 1980.

Agraïments:

Marta Aspachs i Antoni Flaquer «Coix».




PERE XAMENA FIOL
RELIGIOSAS TRINITARIAS
DE MALLORCA



CAP VERMELL
Biblioteca Digital