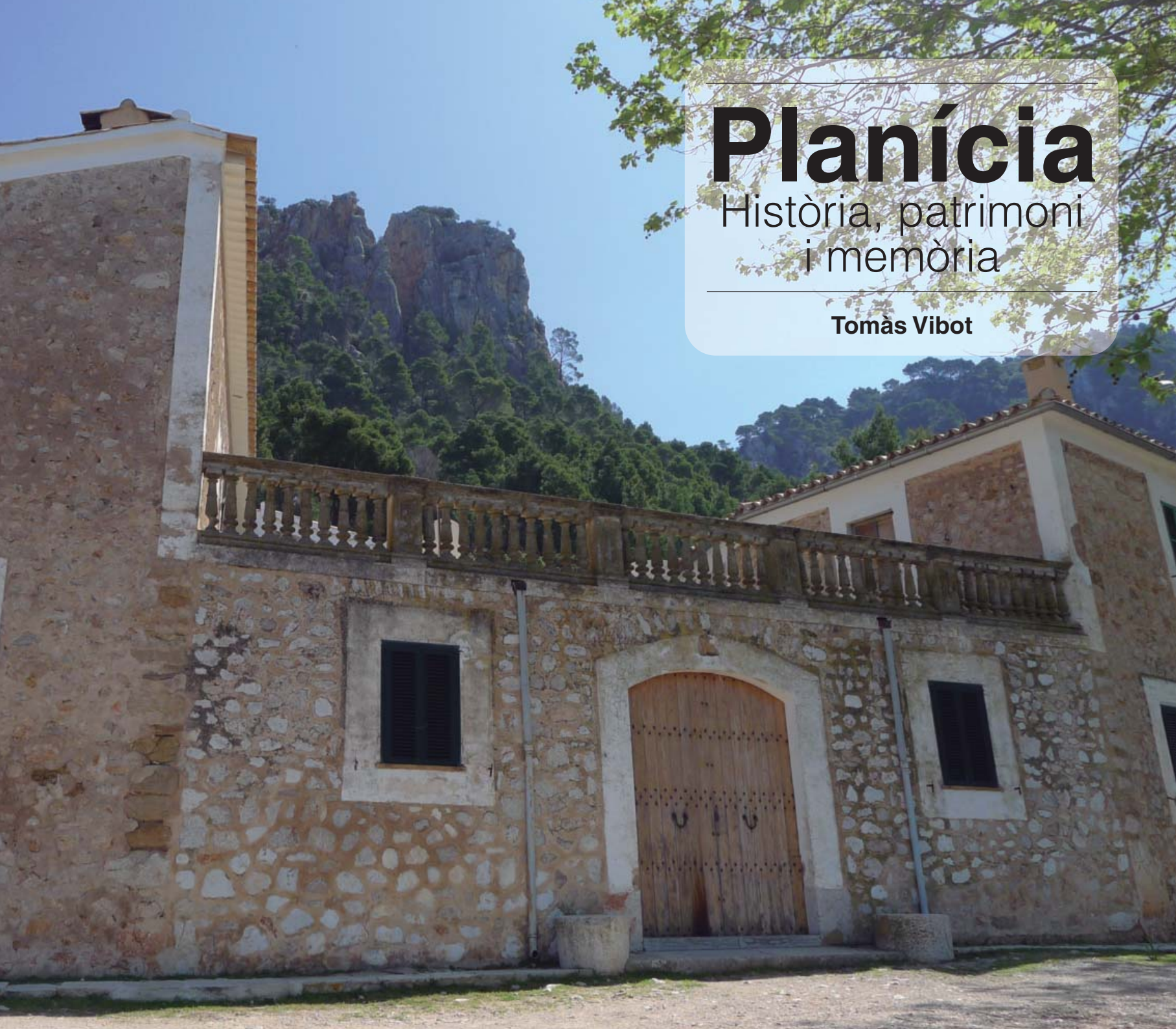


Planícia

Història, patrimoni
i memòria

Tomàs Vibot



Edició a càrrec de:
Institut Balear de la Natura (IBANAT)
Govern de les Illes Balears

Dep. Legal: PM 615-2025

Text:
Tomàs Vibot Railakari

Fotografies:
del mateix autor
i del Govern de les Illes Balears

Maquetació i impressió:
Gràfiques Llopis - Felanitx

Amb la supervisió del
Paratge Natural de la Serra de Tramuntana
i de l'equip de Xarxa Forestal



**Govern de les
Illes Balears**

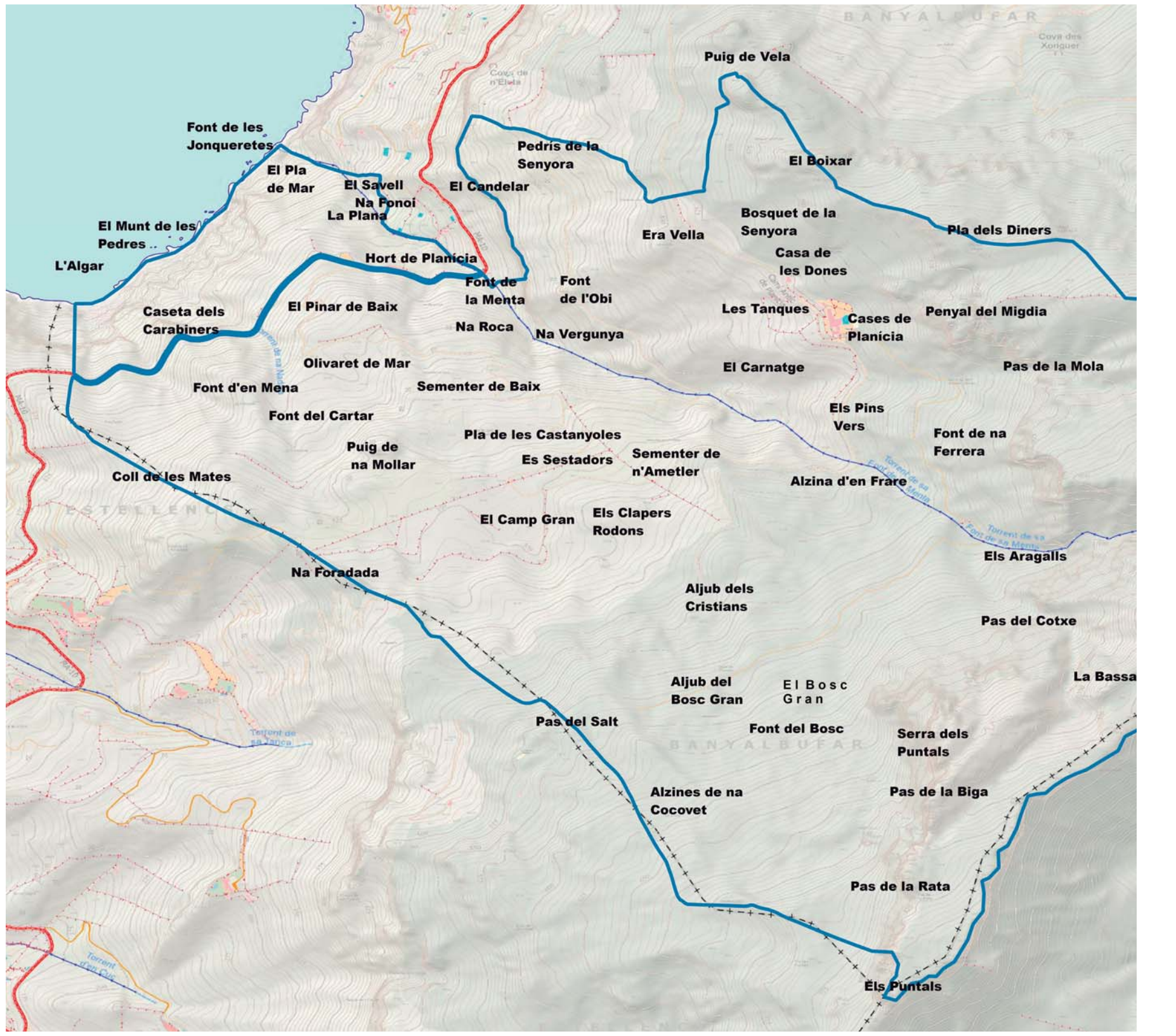
Conselleria d'Agricultura,
Pesca i Medi Natural

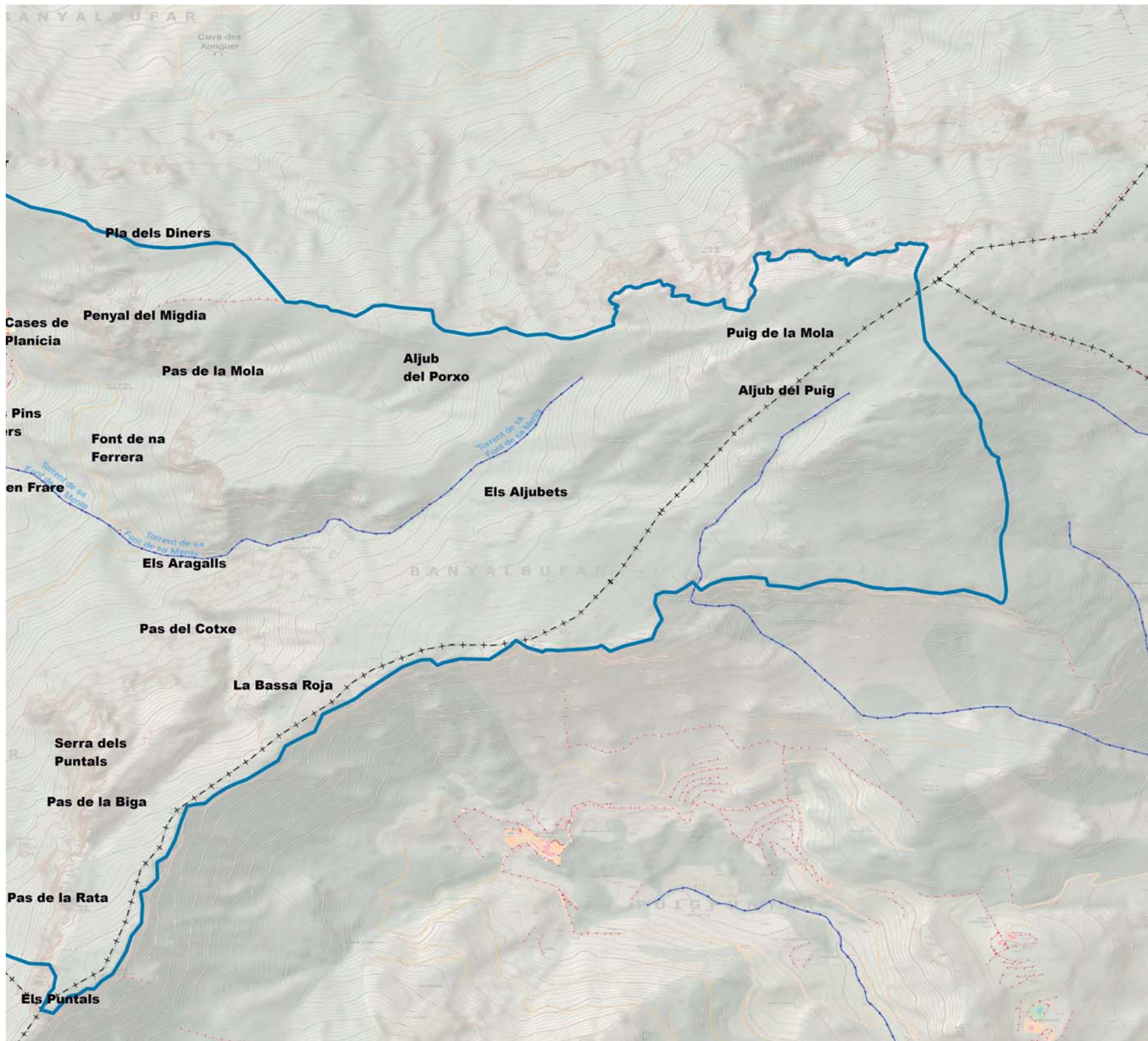


Planícia

Història, patrimoni
i memòria

Tomàs Vibot





0. Justificació

La nostra relació amb la possessió de Planícia és fonda, tant que arrela dins la memòria des de la infantesa. Haver estat testimoni directe de les darreres alenades de la possessió com a finca purament agrícola i ramadera juntament amb haver conviscut amb tota la narrativa oral de les antigues collidores, missatges, jornalers, caçadors i veïnats de la possessió va fer que Planícia es convertís en la geografia mítica de la nostra història particular. Tant fou així que la carrera editorial arrencà el 1999 amb el volum *Sa Mola de Planícia. El vessant nord-oest*, publicat pel Gall editor i el Grup Excursionista de Mallorca.

D'ençà, moltes són les notes arxivístiques que hem pogut localitzar en diversos arxius i que aporten més llum sobre la cronologia d'aquest extraordinari latifundi, algunes de les quals apareixeran en aquesta obra. Però també molts han estat els canvis que ha viscut la possessió en els darrers temps. El més important, sens dubte, el pas d'una explotació abandonada a una finca pública (2009), i amb això, tota la inversió i els esforços que l'Administració competent hi du a terme, que no són pocs. En aquesta nova etapa, Planícia fou rescatada d'un futur incert i ha passat a ser un territori no sols a l'abast de tothom sinó que també amb esperança.

Planícia és una possessió força paradigmàtica dins el conjunt de possessions mallorquines i especialment dins l'inventari de les de muntanya. La seva essència no és representativa, sinó que és eminentment agrícola i forestal. Vasta i austera; antiga i de vera llecor. Però està clar que Planícia és quelcom més que tot això. Deixant de banda les cases (dotades d'una magnífica tafona, una clastra, cases d'amos i senyors i dependències agropecuàries), les seves 442 hectàrees alberguen un patrimoni etnològic de primera magnitud: basses, aljubs, fonts, síquies, clapars, marges, camins, forns de calç, rotles de sitja, sitis, etc. Però també ha participat de la nova mirada que des de finals del segle XVIII i sobretot durant el XIX s'anava imposant dins les classes benestants amb una certa afectació artística i literària. A més de ser un indret de producció, Planícia es convertí en objecte poètic i literari. De fet, al segle XVIII, el mateix propietari, el marquès de Campofranco, volgué incloure una de les seves possessions més estimades en el parnàs i per això li dedicà un extens poema «en octavas» (que en part reproduïm a l'annex documental). Però no en fou l'únic: l'any 1838, l'erudit Joaquim M. Bover publicà el poema *Romance*, que comença dient: «Allí descubro a Planicia / donde un vate modulaba / los acentos descriptivos / de su granja solitaria. / Vate insigne que los timbres / de su progenie realza / con los lauros que lo adornan / por sus obras literarias».

Planícia forma i formarà part de nostre imaginari biogràfic. A més de descobrir-nos un veritable univers dins el cor de la Serra de Tramuntana, ha estat el gran *campus* d'aprenentatge i formació per tal de poder-nos dedicar únicament a la investigació i divulgació de la història, la cultura i el patrimoni illenc. Però també li devem tot a les persones que hi habitaren o hi feinejaren. La seva experiència ha estat una veritable lliçó de coneixements i sabers d'un món que hem deixat a rere. Per això cal ser preservat i posat a l'abast de tothom com a part de la memòria col·lectiva, com espina dorsal del cabal cultural comú.

Per tot això, volem agrair molt sincerament la confiança que des de la gerència de Planícia i també des del personal que hi treballa s'ha dipositat en mi a l'hora de redactar aquest treball fruit de tants d'anys de seguir les passes de la història d'aquesta vella possessió. Cercar-ne les arrels és fer-ho també de la història de Banyalbufar i de tot Mallorca.

Planícia és memòria i per això ha de ser contada. Així encara l'estimarem més.

1. Història d'un latifundi

1.1. Primeres dades

La possessió de Planícia guarda d'una dilatadíssima història que arrenca a l'època medieval. Aquest gran latifundi ha estat format per dues unitats capitalitzades per llurs cases, **Planícia** i **el Rafal**, aquesta darrera dita també el Rafal de Planícia. Mentre que la primera fou l'espai del personal que feia feina als seus camps i boscos (en general un conjunt de gran austeritat), el Rafal es destinà a residència dels senyors, per la qual cosa comptava amb estances senyorívoles, i amb un dels cellers més importants del terme on es produïa malvasia. Aleshores, el conjunt de Planícia i el Rafal conformava

un latifundi que ocupava tot el cantó sud-oest del terme de Banyalbufar, des de la mar fins al puig de la Mola i els Puntals. Aquestes terres, però, es veieren de nou engrandides cap a mitjans del segle XVIII amb l'adquisició de **l'Arboçar**, un rafal proper molt potent quant a olivar i també amb una gran massa forestal. Per tant, esdevingué una possessió de referència dins la serra de Tramuntana i una de les més emblemàtiques de la meitat sud-oest.

Pel que fa als primers indicis d'ocupació humana dins el territori que ocupa Planícia ens hem d'anar a l'època post-talaiòtica (segles VII-II aC). En el puig de na Mollà, l'arqueòleg Javier Aramburu localitzà les restes d'una estructura circular feta a base de pedres ciclòpies, la qual estava acompanyada per fragments de ceràmica d'importació (com ara bocins d'àmfores) i també ceràmica indígena. Atesa la ubicació d'aquesta estructura es pensa que la finalitat era la de vigilància i control del territori.

De moment, res se sap de les etapes posteriors, tot i que és possible que durant el domini islàmic de l'illa (903-1229 dC) aquestes terres fossin conrades tot aprofitant el cabal de les millors fonts o bé fossin emprades des del punt de vista ramader.

L'evidència documental, però, serà d'un segle després de la conquesta per part del rei Jaume I. El primer cop que apareix documentat el topònim és en el 1347 i es trobava en mans de la família Vilamajor, concretament d'Esteve i Arnau Vilamajor (Rosselló; Albertí 1995: 83-84). Més tard passà als Ribes. Això



Cases i terres de Planícia vistes des dels Puntals.

ho sabem perquè dia 23 de març de 1385, Guillem Ribes i la seva dona Caterina, ambdós habitants de Banyalbufar, varen vendre a Pericó Carrera, fill del jurista Pere Carrera, l'alqueria Planícia per un total de 639 lliures (*íd.*). Aleshores confrontava amb l'alqueria de Joan Serralta (que esdevindrà Son Serralta d'Estellencs), la de Vidal Palmer i d'en Bramona (possiblement el Salt), l'alqueria na Ferrera, la vall de Superna, diferents pobladors de Banyalbufar i el litoral de la mar (*íd.*: 104).

Aquesta documentació primerenca dona peu a dues reflexions a partir del topònim. En primer lloc, el nom *Planícia* creiem que està més que justificat per l'existència del gran sementer del **Camp Gran**. Efectivament: es tracta de la zona de secà més important de la possessió i que, a més a més, esdevé una gran plana (és a dir, una *gran excepció*) en aquest paisatge de muntanya. En segon lloc, en aquestes confrontes apareix el topònim *alqueria na Ferrera*. És possible pensar que aquesta alqueria més tard s'incorporàs o s'encabís d'alguna manera a Planícia atès que el topònim encara és ben viu en forma de surgència (font de na Ferrera), la qual ha donat històricament aigua a les cases, tafona i hort contigu. Tot i això, som conscients que aquesta hipòtesi s'aguanta amb un fil un tant prim.

Donam per errònia l'afirmació que dona Joaquim M. Bover al seu volum de *Varones ilustres de Mallorca* (1847: 768), on afirma que aquesta possessió abans del 1229 es deia *Almaluig* (és a dir, igual que la d'Escorca). En la biografia que aquest autor li dedicà a Josep Pueyo i Pueyo diu: «Muchas de sus obras las escribió en su amena granja de Planícia, solar antiquísimo de los Juanes, conocido en tiempo de los moros con el nombre de Almaluig segun escribe Marsilio [...]».

Una altra consideració és la ubicació de les cases de Planícia, les quals no han mudat en cap moment de la història. L'edifici es bastí en aquest indret per la ubicació relativament propera de la font de na Ferrera, que proporcionava un cabal suficient i còmode per a proveir-ne les cases i els espais circumdants. Les captacions d'aigua determinen l'emplaçament dels habitatges.

Tornant a la història, a finals d'aquesta centúria, concretament el 1392, es documenta per primer cop el *camí de Planícia* en unes confrontes de la possessió dita Domenge –avui desapareguda– (Rosselló; Albertí 1995: 109).

Una de les primeres notícies del segle següent es troba relacionada amb el perill marítim que patia la costa banyalbufarina. El mes d'abril del 1400, Pericó Carrera, propietari de Planícia, manifestà al governador que a la seva alqueria i en altres indrets de Banyalbufar hi havia talaies de dia i escoltes de nit. Una d'aquestes talaies se situava al **coll de l'era d'en Ribes** —topònim desaparegut—, però que des de feia temps el talaier no hi anava. Davant aquesta situació, es donà ordre que hi anàs un talaier i tornàs «a cornar des del coll» (Segura 1998: 26).

Pocs anys després, la possessió fou venuda per la família Carrera a Bartomeu Pons per un total de 315 lliures (Rosselló; Albertí 1995: 117).

El delme

A Planícia s'ha conservat el topònim del **graner del Delme** (pronunciat per les darreres collidores com *deumo*), ubicat al costat de la **font de l'Obi**, al mateix camí vell d'Estellencs, un indret molt indicat per a la recollida d'aquesta imposició. Antigament era una construcció de planta rectangular, amb coberta de volta de canó i amb una porta de fusta tancada amb pany i forrellat. Avui només resta un fragment d'un mur lateral i l'arrencada de la volta.

El delme a Mallorca s'aplicava des d'època medieval sobre la producció agrària, tot seguint la tradició de la Corona d'Aragó. Aquest impost gravava un 10 % de la collita. Específicament, els productes sotmesos a tributació eren els cereals, el vi, l'oli, l'hortalissa i el bestiar. Es feia efectiu, de manera anual, al rei i al Capítol de la Seu, en lloc i data assenyalats. En el cas de Planícia, tal com es feia a la serra de Tramuntana el producte sobre el qual s'aplicava era sobre l'oli i les olives (1/12,5, això és, el 8%). La propietat deixava el dia assenyalat el producte dins el graner i era recollit per les autoritats.

CRONOLOGIA DE LA HISTÒRIA GENERAL DE MALLORCA

850-123 aC: època talaiòtica

123 aC-476 dC: dominació romana

S. V dC-903 dC: vàndals i bizantins.

903-1229: Mallorca musulmana.

1229: conquesta de Mallorca per part de Jaume I d'Aragó. Repartiment de l'illa entre el rei i els seus magnats.

1276: mort de Jaume I i inici del regne privatiu

1300 (aprox.): inici de la construcció del Castell de Bellver

1306: inici de la construcció de la Seu de Mallorca sobre una mesquita.

1343: mort de Jaume III i reincorporació de Mallorca a la corona d'Aragó.

1391: assalt al call jueu de Ciutat.

1.2. Els Joan

En els anys següents es produí un dels canvis de titularitat de la possessió més importants, ja que fou adquirida per família Joan, una destacada nissaga ciutadana els descendents de la qual la posseïren fins a principis del segle XX. Segons l'historiador Diego Zaforteza Musoles, la nissaga Joan «tiene su solar en el lugar de Planicia».

A més de Planícia i el Rafal, els Joan foren propietaris de la possessió esporlerina de la Granja gràcies a l'establiment fet el 1444 pels monjos del Cister a favor seu, per la qual cosa es convertiren en un dels grans terratinents del moment.

Els Joan, segons Joaquim M. Bover

Vino a la conquista Cosme Juan y quedó heredado con dos jugadas de la alqueria Punxuat en el término de Montueri.

Raymundo Juan en 1285 expresó sacramento y homenaje al rey D. Alonso de Aragon como diputado por la villa de Valldemosa, y Pedro Juan en representación de la misma villa en el año 1343 juró obediencia y fidelidad al rey D. Pedro IV.

Otro Pedro Juan, en 1418 fue uno de los síndicos enviados por la parte forense de esta isla a la corte de Aragon, para esponder a S. M. las necesidades de este reino.

Gregorio Juan en 1476 fue miembro del grande y general consejo por el estamento de ciudadanos.

Jorge Juan en 1510 fue jurado de esta ciudad y reino por la clase de ciudadanos, y en 1522 fue una de las personas que trabajaron para la pacificación de esta ciudad y reducción de los comuneros.

Gregorio Juan, en 1552 peleó valerosamente contra los moros que en 30 de setiembre de aquel año desmbarcaron en Valldemossa [...]

A la casa de Juan de Planisia, sucedió la del marques de Campo-Franco por Suñer.

Dia 20 de juny de 1448, Jaume Joan feu donació *inter vivos* de la possessió Planícia al seu germà Gregori, on s'explicitava el fideïcomís que arrossegà la propietat durant segles: «que los bienes donados no pudieran ser anajenados ni obligados, así en la propiedad como en cuanto al usufructo por causa alguna: que despues de la muerte del D. Gregorio pasaren los citados bienes a su hijo legítimo y natural primer nacido [...]». Per aquest motiu, la titularitat no podia desvincular-se de cap manera de la nissaga propietària.



Escut de la família Joan.

Entre 1450 i 1452 esclatà a Mallorca l'anomenada *Revolta Forana*, la qual afectà de manera molt notable les propietats dels Joan. El 9 de desembre de 1457, els germans Jaume i Gregori Joan exposaren davant el governador els danys ocasionats a Planícia i la Granja pels revoltats: se n'havien dut 200 somades de vi, 50 bous, 3 braus, 900 ovelles, 20 parells de pagos, 500 quartans d'oli, bacons de cansalada i una bona partida d'esquelles, entre altres béns (Rosselló; Albertí 1995: 129).

Aquest episodi no passà per malla a l'historiador vuit-centista José M. Quadrado al seu treball *Forenses y ciudadanos* (1847: 257):

En Bañalbufar corrian igual suerte la hacienda de Gabriel de Lloscos y sobre todo la de Jaime y Gregorio Juan. Reunian estos dos hermanos, ricos negociantes, las alquerías de Planicia y de la Granja, y pastaban en ellas tan numerosos rebaños que el precio solo de los esquilonos robados se estimó en 50 libras: 50 cabezas mayores, 1000 de ganado lanar, 500 cuartanes de aceite, 200 cargas de vino, 300 quesos, 4000 tejas rotas o hurtadas en el predio la Taulera.

Novament J. M. Quadrado, juntament amb P. Piferrer, a la seva obra *Islas Baleares* també se'n feren ressò (1888: 992-993):

En aquel angosto rellano no multiplicaron en número los pobladores [*de Banyalbufar*] pero en fortuna sí bien pronto algunos, pues los terratenientes todavía en el siglo XVI se reducían a tres o cuatro apellidos indígenas, en especial Vich y Albertí fecundamente ramificados, dividía en cortas porciones la propiedad, a excepción de dos insignes heredades, Planicia y la Baronía; y aun la primera poseyeron dos hijos de la comarca, los riquísimos hermanos Johan, antes que pasara con todo su cúmulo de bienes a constituir el patrimonio principal de los Sunyer y más adelante de los Pueyo. Rodeada de espesos bosques y asentada en alta plataforma, tiene cierto carácter señorial, y se concibe que la envidia de los vecinos unidos a los de fuera, con ocasión de los alzamientos de 1450, se cebara allí como en la Granja en los copiosos ganados y ricos frutos de sus viñas y olivares.

En el 1484 la possessió continuava en mans dels Joan, concretament de Berenguer Joan. En aquest any, el llucmajorer Bartomeu Tomàs comprà les pastures de Planícia per temps de 9 anys. Aquest document torna a posar de relleu que Planícia era una de les destinacions de la gran transhumància ovina de l'illa. Ja dins el segle posterior, en el 1510 apareix Pere Vic com a arrendatari de Planícia (Rosselló; Albertí 1995: 157). Sembla que aquests Vic, oriünds de Banyalbufar, també tenien arrendades terres a l'alqueria Bunyola (més tard coneguda com *Son Bunyola*).

Dos anys més tard, sabem que hi havia hagut qüestió entre Miquel Sunyer i Gaspar Joan, propietari de Planícia i gendre de l'anterior a causa de l'explotació de la possessió. El lloctinent s'adreçà al batle de Banyalbufar dient que fou concordat entre ambdós que cada un d'ells enviava homes per segar, garbejar i batre el sementer sembrat a mitges a la possessió. Sunyer afirmà que ell havia abonades totes les despeses del segar i garbejar, però Gaspar Joan no havia volgut pagar-ne res ni enviar cap persona. El lloctinent finalment manà que dit Gaspar pagàs, i en cas no fer-ho estava obligat a donar la meitat del vi de la possessió a dit Sunyer (*íd.*: 158).

Poc anys després, Joan Danús explotava la possessió. En el 1515, aquest es queixava que bestiar aliè entrava a la possessió i hi feia tala, especialment en l'aglà del bosc. Quatre anys més tard, Gaspar Joan tornà a arrendar les pastures per un temps de 9 anys a raó de 40 lliures anuals pagadores el dia de Sant Joan. Estava obligat a «donar cascun any a mi dit Gaspar Johan quatre anyells, açò és, dos a carnestoles y dos en les festes de pascho»; així mateix, «dues dotzenes de fogasses fetes en lo mes de mars, donadores en la festa de Pascho»; la propietat es reserva el dret a tenir-hi trenta moltons, vint cabres a la muntanya i «tot lo meu bestiar gros que hauré manester per fer la labor dels conradissos per la mia possessió, ço és, bous de arade, vaques, someres e grosses bèstiques de cabestre, ço és, muls e mules»; la propietat es comprometia a donar cabanes per als pastors i no donava permís per a pujar-hi cabres ni porcs; per a la festa de la Mare de Déu de setembre, Danús havia de treure totes les ovelles dels olivars i per al dia de sant Lluc fer el mateix de l'alzinar; així mateix, Danús havia de

guardar o ferme guardar an els vostres pastors tots los meus forments y samenters fins que sian segats y garbatgats e los vostres pastors sian tinguts y obligats a pagar tales sin feren e yo so obligat en efer tot lo samenters y rotas en una part ben tanquat y bardissat sufficientment e sino era ben tanchat e tot lo dit samenters de una part en tal cas no sien obligats a tales (*íd.*: 167-168).

En 1523, en plena Germania la possessió es trobava llogada agrícolament a Joan Marcó. Durant la revolta, els sublevats hi havien sostrets porcs, tal com denuncià la propietat. Pocs anys després, el lloctinent general es dirigí al batle de Banyalbufar dient com el misser Rafel Ballester havia comprat l'alzinar de Planícia per donar de menjar els seus porcs, però el bestiar de les possessions properes se n'havien menjat els aglans abans (*íd.*: 179).

Dia 18 de setembre de 1535, s'arrendaren de nou les pastures i els aglans de l'alzinar de la possessió i rafal a Bernat Trobat, durant 5 anys i per 70 lliures anuals. A més de donar anyells per a les festes de Pasqua, havia de lliurar dues dotzenes de fogasses; l'arrendatari estava obligat a «guardar tots los forments, ordís, sivades y venes, que sembrats seran en dita possessió y rafal del vostre bestiar fins a sia

seguat y garbatgat»; per altra banda, durant l'arrendament «l'aglà si hage tan solament entendre de les bardissas an amunt y non pugau metre, vós dit Trobat, porchs en los camps de dita possessió»; la propietat es reserva el dret a poder aglanar quatre porcs dins la possessió i rafal; així mateix, Trobat no podia socorrar la muntanya sense llicència, encara que sí tenia permís per poder pasturar en dita muntanya 50 cabres simples, sense que entrassin en els conradissos ni sementers (*íd.*: 185-186). Aquest arrendament es tornà signar dia 10 de gener de 1541 a favor de Bernat Marcó i Miquel Pinya.

En els *stims* generals redactats el 1578 apareix la possessió a nom d'Antoni Joan de Planícia (amb el Rafal), amb una valoració més que notable de 6.500 lliures. Era el segon propietari més ric de Banyalbufar, seguit de Teseu Valentí, amb un valor líquid de 12.000 lliures –atès que era propietari de (Son) Bunyola, Son Valentí i Son Balaguer– (*íd.*: 214).

Dia 16 de març de 1583, Gaspar Joan arrendà per temps de sis anys a Pere Albertí de Banyalbufar «quondam possessionem meam vocatam planissia» a raó de 250 lliures anuals pagadores en tres terces o terminis. En primer lloc, Gaspar Joan «done a vos dit conductor tota la trencha de alzina s'es feta a la mola de dita mia possessió» i l'obliga a pagar la meitat de totes les despeses «que acostarà fer lo camí». Durant l'arrendament, el conductor no podia «fer carbó en lo alzar de dit **la Rebolada** alt a **la Mola**»; no podia tallar cap alzina del **Bosc Gran** de la Mola «sino es por lo llenyam de la trencha ara sia de vent o de neu». Tots els aglans de l'alzar de la possessió havien de ser per al conductor, així com els del «conredins y del fornet». Mentre estigués arrendada, «no puschau vos dit conductor tenir en la dita mia possessio porchs sino tant solament tant quant duraran los splets dels aglans y aquells no puschau anar per los conredissos ni olivars». Les cabres que el conductor tenia no podien anar per les tanques dels olivars sota pena de 10 sous per cada cabra trobada. Per altra banda, el conductor podia tenir «tants moltons o ovelles com hey poran estar y mes bous, vacas, someras y bestiar mular per fer lo llevar de dita possessio». El conductor havia de «mantenir tots los camps y bardisses de dita possessió y raphal del modo quals trobau y si per cas hey haurà alguna vorera de camp vell armersat dins del olivar siau tingut a tenirlo axermat y net de brossa tant solament y conrarlo be». En cas produir-se un temporal de vent i caure branques de pi, el conductor les podia fer servir, això és «tot lo que los senyadors deixaran y no voldran ferrar y en aço se enten llenyam de pi tansolament per fer carbo menu». Es pacta que tot el tragí del carbó del **Bosc d'Avall** podia ser arrendat per part de la propietat en voler y també usar una casa dins el bosc dita **la Cabana** «per a lo tragí de llenya». La propietat es quedava «dos cases dins lo alberch maior, ço es la sala y la cambra; es ben ver que la stable es commu entre nosaltres durant dit arrendament». Durant el contracte havia de donar al senyor dotze quartans «de oli clar y alfabià y portat en me casa dins la present Ciutat, y mes nou barcelles de olives ço es una quartera de verdes y tres barcelles de negres». No podia

tallar cap ullastre de la possessió, ni fer estalons. Al final del pacte, havia de deixar totes les bardisses «deffensiolas». El conductor no podia subarrendar la possessió ni tenia la facultat de tallar cap llenyam de pi ni alzina en el bosc «tant solament per fer y conservar les bardisses de dita possessió». El propietari no podia ser impedit d'empeltar els arbres i es quedava la meitat de la fruita, mentre que el conductor estava obligat a conrar l'hort i portar la meitat del vi blanc i de la fruita a la casa de Ciutat del senyor. Quan el propietari fos a la possessió podia prendre tota la fruita que volgués de l'**hort de la Font** «sens impedient». Durant el temps de les socarrades el conductor estava obligat a vigilar la possessió i si hi hagués alguna destrossa l'havia de pagar. Finalment, la propietat deixava a Albertí tot el bestiar que es trobava a la possessió, marcat amb el senyal de Planícia, així com «bous de arada, com vacas y someres» que havia de tonar bo al final de l'arrendament (ARM Prot. 444 f. 62-v 65).

CRONOLOGIA DE LA HISTÒRIA GENERAL DE MALLORCA

1426-1447: construcció de l'edifici de la Llotja (Guillem Sagrera)

1435: conversió massiva dels jueus mallorquins al cristianisme.

1450-1453: Revolta Forana (pagesos i menestrals contra mercaders i cavallers de Ciutat).

1517: inici del regnat de la Casa d'Àustria (Carles V).

1521-1523: revolta de les Germanies.

1545: Banyalbufar és arrasada per pirates nord- africans.

1571: creació de la Reial Audiència.

1579: inici de la construcció de la Torre del Verger de Banyalbufar

1.3. Els Nadal, una breu etapa

En 1583 morí Gaspar Joan, propietari de la possessió de *Planísia cum Rafalis*. Va ser enterrat al convent de la Mercè de Ciutat. Aquest havia fet hereu universal un parent seu, Antoni Nadal. Ara bé, l'heretat dels Joan estava sotmesa al fideïcomís fundat el 1448, fet pel qual l'Hospital General i la confraria de Sant Pere i Sant Bernat de la Seu el reclamà: «Resultando que el fallecido sin hijos D. Gaspar Juan, hijo del donatario D Gregorio, los Procuradores del hospital de San Pedro y caja de San Bernardo de Mallorca propusieron demanda para que se declarese a su favor el vínculo dispuesto en la escritura de donación otorgada por el D. Jaime Juan».

Mentre es resolía el fideïcomís, dia 3 de juny de 1584 es redactà inventari d'Antoni Nadal, hereu (provisional) de Gaspar Joan, senyor de Planícia. Aquest és el primer document que ens permet conèixer l'estat i l'estructura de les cases del Rafal (les de Planícia no s'hi esmenten), les quals aleshores eren més aviat senzilles. La possessió en conjunt feia partió amb la de Gaspar Serralta, amb la de Bartomeu Contestí dita el Salt, amb la de Vidal Palmer, amb la de Bartomeu Balaguer dita el Racó de Superna, amb la possessió de Francesc Vic, amb la possessió de Teseu Valentí dita Son Miret, amb el rafal dit la Teulera d'en Sanutges, amb els pobladors de Banyalbufar, amb la possessió de Jaume Tomàs dita el Verger i amb la riba de la mar. Com hem dit, en aquest document no se citen les cases de Planícia sinó que es fa una descripció dels béns continguts en es Rafal, ja que de les dues era la casa més important. El conjunt era format per una tafona amb una biga, una «cambrota», la botiga de l'oli, una sala (en què, a més dels mobles hi havia dos llibres, un de Terenci i un altre titulat *Cartoixa*), una cambra i finalment el celler amb tres botes congrenyades (una de les quals «desfonada») i un cup.

1.4. Els Sunyer

Per sentència de 19 de juny de 1585, la filla de Gregoni Joan, de nom Pedrona, passà a ser-ne l'hereva, casada en segones núpcies amb Joan Sunyer, membre d'una destacada família cavalleresca documentada a Mallorca ja al segle XIII.

Pocs anys després, el 1611, Planícia era del senyor Francesc Sunyer i Colomines i en 1632 de Joan Sunyer i Joan (s. XVI-1649), cavaller de l'ordre de Calatrava i ministre inquisitorial.



Escut de la família Sunyer.

Els Sunyer, segons Joaquim M. Bover (1840)

Poco después de la conquista empezó a conocerse en Mallorca la familia de este nombre, y en 1285 ya la vemos arraigada en Muro y Alcudia, pues Pedro y Bartolomé Suñer, diputados por dichas villas, juraron en aquel año obediencia y vasallaje al rey D. Alfonso III de Aragón.

Berenguer Suñer, llamado en las escrituras *segundo de su nombre*, fue uno de los primeros pobladores de la villa de Felanitx cuando en 1300 la fundó el rey Don Jaime II.

Andres Suñer, como representante de la espresada villa de Felanitx, y Berenguer Suñer, diputado por la de Campos, en 1330 prestaron sacramento y homenaje al rey D. Pedro IV de Aragón conquistador de esta isla.

Juan Suñer, caballero principalísimo, en 1420 fue baile general de este reino y en 1425 fue nombrado maestro mayor de la Seca.

Gabriel Suñer murió en la guerra, en servicio del Rey D. Alonso V de Aragón.

Andres Suñer, en 1459 era conseller de este reino y fue uno de los encargados de recibir y arengar al príncipe D. Carlos cuando su venida a la capital, y en 1462 levantó una compañía de cien infantes con la que pasó a servir en el ejército del Rey D. Juan II en la guerra de Cataluña. Era jurado de Mallorca en la época de 1475 y 1476 en que esta isla quedó contagiada, y fueron tan singulares los servicios y cuantiosos los desembolsos que hizo en esta ocasión, que merecieron que S. M. le diese las gracias y le condecorase con el privilegio de caballero que se espidió en 10 de mayo de 1477.

Uno de esta familia murió en 1521 peleando con los comuneros, y en la misma época Miguel Suñer era jurado por la clase de ciudadanos y fue cruelmente perseguido, saqueada su casa y hacienda y obligado a fugarse de la isla. [...]

Nicolás Suñer, Colomies, Juan y Pi sirvió diez años a S. M. en las guerras de Italia, y en 1591 fue síndico de este reino a la corte de Felipe II.

Francisco Suñer y Colomines, doctor en ambos derechos, en 19 de octubre de 1594 obtuvo privilegio de caballero y fue armado por el virrey de Mallorca, por comisión de S. M. en 31 de enero de 1595.

Juan Suñer, el 10 de abril de 1598 obtuvo el privilegio de nobleza.

D. Juan Suñer y Moix, caballero del hábito de Calatrava, maese de campo de un tercio de infantería, hizo lucir su valor en las guerra del reinado de Felipe IV: se halló en 1635 en la conquista de la isla de la Provenza al frente de una compañía levantada, armada y mantenida a sus costas. Su hija, D. Catalina Suñer y Caulellas casó con D. José de Pueyo y Muñoz, y por este enlace entró la casa de Campo-Franco a poseer los vínculos, casa y estados de Suñer y Juan de Planicia.

En aquella època les cases de Planícia eren molt modestes: en el 1636 es trobaven distribuïdes en tafona (d'una sola biga), cuina, sala i botiga d'oli. Per altra banda, les cases del Rafal s'arrendaven separatament de les de Planícia i contenien les estances residencials de la propietat (de fet, una de les habi-

tacions es dirà la *cambrà del Bisbe*). En aquest any, la valoració de Planícia (sense el Rafal) era d'unes 1.000 lliures d'*ànnua merced* (això és, de raó d'arrendament).

Per altra banda, les cases de l'**hort de Planícia** (o **font de la Menta**) sabem que ja existien i valorades cadastralment amb 40 lliures.

CRONOLOGIA DE LA HISTÒRIA GENERAL DE MALLORCA

1601: Joan Baptista Binimelis acaba de redactar la *Història general del Regne de Mallorca*.

1613: la manca de gra motiva una terrible fam a l'illa.

1619: assassinat del jutge Jaume Joan de Berga. Increment del bandolerisme a Mallorca i sobretot a la Serra.

1652: Mallorca és assolada per la pesta.

1659: la Pau dels Pirineus atorga el comtat del Rosselló i part del de la Cerdanya a França, territoris vinculats a Mallorca.

1667: Mallorca supera els 100.000 habitants.

1673: l'Estudi General Lul·lià es converteix en Universitat.

1675-1691: actes de fe de la Inquisició contra els judaïtzants.

1.5. Els Pueyo: Planícia, patrimoni d'un marquesat

La filla de Joan Sunyer i Joan, Catalina Sunyer i Caulelles casà amb Josep de Pueyo i Muñoz, advocat fiscal de la Reial Audiència, per la qual cosa la possessió passà a formar part del patrimoni d'aquest llinatge. Els Pueyo era una nissaga de la noblesa aragonesa documentada ja en el segle XII. També eren enterrats en el vas dels Sunyers, a la capella de Sant Bernadí del convent de Sant Francesc de Palma.

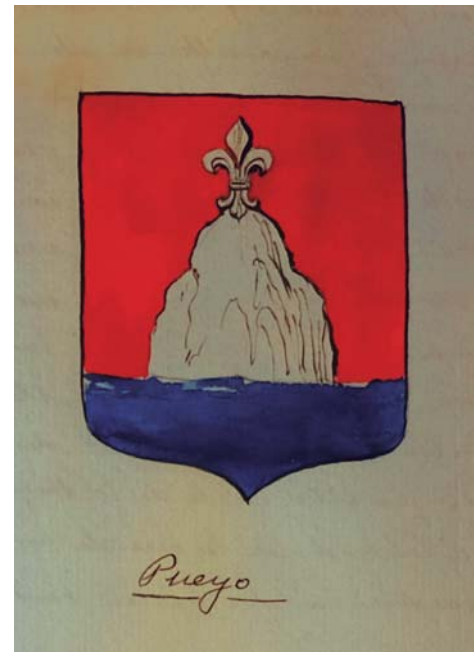
El 1666 apareix documentat el nom del majoral de Planícia, Pere Marcó. Un any més tard, un tal Pere Alorda hi tenia arrendada una rota «sembrada de xexa de dos quarterades». El 1677, la possessió de *Planítia* (incloent-hi el Rafal) va ser valorada amb un total de 32.000 lliures, una quantitat més que notable.

Dia 18 de febrer de 1682, el senyor Francesc de Pueyo i Sunyer elevà denúncia davant el virrei interí, Ramon Burgues Safortesa i Fuster, comte de Santa Maria de Formiguera, perquè en el terme de

Banyalbufar tenia «una pos. anomenada Planitia la qual es amolestada per tot genero de bestiar qui contra se voluntat entra y passa per aquella fent camins, desfent bardises y parets, aportantse lleñas, tallant abras, aportantse carritx y fruitas y altras cosas de que representa gran dañy». Per això, el virrei ordenà al batle reial de Banyalbufar que fes pregó per la vila i donà ordre que tothom que entràs a la possessió sense permís seria sancionat amb 25 lliures pagadores al fisc reial (AMB 659/1).

Dia 25 de gener de 1689, es redactà inventari dels béns del cavaller Francesc de Pueyo Sunyer i Joan, de l'orde de Calatrava, rebut per la seva viuda Elisabet Dameto. El document demostra que aleshores les cases (denominades significativament les «cases velles de dita possessió») es mantenien dins la més absoluta austeritat, destinades a l'estotjament de cereals i a la producció d'oli, encara que l'olivar no havia encara esclafit atès que la tafona només comptava amb una sola biga. Es tracta en conjunt d'unes cases extremadament austeres, pensades per a la residència de l'arrendatari amb la seva família. Heus aquí el document transcrit (ARM Prot. S 1042 f. 765-767):

Item atrobam en dita heretat en les casas vellas de dita possessió Planícia lo saguent:
Una pastera usada de alzina, una caixa farinera de pi, tres sedassos.
Item dos sernadors de fust un nou y lo altre vell.
Item tres tovalles de pastar.
Item quatre cobribanchs de pastar.
Item tres sachs fariners.
Item quatre alfabias olieras, dos de cent cortans y las altres de setanta o vuytanta cortans ab circa doscents cinquanta cortans oli.
Item nou alfabies patitas de tenir olivas y algunas olieras, dos plenas de olivas.
Item altres sis alfabias patitas.
Item una salsera de terra.
Item una cassa y una llosa de arama vella.
Item tres odres de aportar oli.
Item dos posts de pastar y dos fanedors.
Item dos barrils de posar pex.
Item un peu de debenedores.
Item una mesura y un cadaf de terra y un ambut de carabassa.



Escut de la família Pueyo.

Item dos llumeneres de tefona.
Item tres llums de cuyna.
Item una copa de aram molt vella.
Item una taula de campanya y dos bancas de fust.
Item una olla de aram gran.
Item un calderó de aram.
Item dos pella, una gran y al altre patita.
Item una pala de ferro.
Item unas molla.
Item una grellas y una giradora.
Item un tesso de aram de beure la compaña.
Item dos ferros de ollar.
Item una cadira.
Item una dotzena de ollas y cassolas grans y patitas.
Item tres dotzenas de plats verts entre grans y petits de terra.
Item dos dotzenas de scudellas verdas de terra.
Item una dotzena de plats de terra de Inca.
Item una dotzena de scudellas de terra de Inca.
Item dos setrys de terra de tenir oli.
Item dos llibrells de terra.
Item un morter de pedra ab se [massa].
Item dos pellas.
Item un saler de fust.
Item un brocal, una tassa de vidra.
Item vuit llensols comuns de campaña usats.
Item deu tovallas de taula de la campaña usadas.
Item quatre telas de llensols vellas.
Item vint y sinch cañoms compresos sinch de pastar ab vetas.
Item sinch margafas.
Item quatre flassadas, una nova y tres vellas.
Item tres llits de posts y banchs vells.
Item tres garbetjadors.
Item vuyt aradas.
Item quatre rellas de ferro.
Item tres jous y tres rastells.
Item tres parells de cuxins ab sos ormetxos.
Item quatre xadas y tres destrals, dos grosas y dos patitas.
Item un uxol, un llambroxador, un martelol y unas tenallas.
Item cinch fausons y dos faus.
Item quatre senallas de palma.

Item tres sacas de pesar blat.
Item sinch sachs vells.
Item tres albardes.
Item una tauleta.
Inte un cossi de terra partit.
Item sinch forquas, dos pales y un erer y una barsella.

En la stabla

Item sinch mulas, quatre vellas y una jova ab ses cadenas.
Item quatre muls somerins, un jove y tres vells.
Item un mul de tregí ab sos ensellaments.
Item quatre squellas.
Item deu someras grossas, una ruca y tres ruchs.
Item vint ovellas, so es setza grosas y quatre tuysas ab onse añells.
Item sis moltons.
Item tretza porchs mascles y quatre trutjas.
Item quatre picarols.
Item tres cayeras.
Item tres scalas dos de peu y una llarga.
Item catorze covos dos mitg covos y sis paners.

En la tafona

Item una biga ab se caldera y pala y dos dotzenas de sportins.
Item seixantasis quatreras de barsellas de xexa.
Item vint y vuit quarteras de blat gros.
Item deu quarteras de llegums entre gros y menut.
Item dotze gallinas, sinch capons y un gall.
Item dos bastos vells un albarda y dos cadenas.
Item una xapa.

Pel que fa a les cases del Rafal, seguint la línia abans esmentada, es consolidaven com a casa dels senyors. Al mateix document s'hi esmenten: la sala (la qual contenia mobles propis de la casa com ara diversos bufets, cadires, llits –en total quatre-, atuells tals com brocals, barrals, a més de tovalloles, llibres, etc.); la cuina, la qual contenia els elements habituals i bàsics d'aquesta cambra: escudelles, plats, xícares, una caldera, llibrells (ribells), talladors, olles, gerres; el celler, dotat de set botes congrenyades, vint de mena i onze carretells, amb més dels estris propis d'aquesta cambra; la capella, presidida per un quadre de l'Anunciació (possiblement era una petita cambra o una capella d'armari); l'estable, on a més

de bèsties servia de magatzem (garroves, carbó i diverses eines). Per tant, respecte de l'inventari anterior, el nombre de cambres es manté, més o menys, igual. Com acabam de veure, la sala a finals del XVII (tal com ocorria al segle anterior) era l'espai vertebrador de la casa. És notable l'aparició de la cuina com a cambra independent —abans integrada en la sala, tal com era habitual al casat gòtic—. Respecte a l'inventari del segle XVI, el celler creix de forma notable: de tres botes congrenyades, ara se n'esmenten set, a més de vint botes de mena i onze carretells. Per altra banda, els cups passen ara a dos. Les cases encara no tenien torre i pel que es desprèn sembla que l'edifici, tant al segle XVI com al XVII només tenia una alçada.

Els Pueyo, segons J. Ramis de Ayreflor

Familia de la más alta Nobleza aragonesa que figuraba ya en el siglo XIII como una de las principales de aquel reino. Guillermo de Pueyo, Gobernador en tiempos de Jaime I; Guillen de Pueyo, gran privado de Pedro IV, Jaime de Pueyo, embajador de la elección del sucesor al Rey Don Martín; Juan de Pueyo, Justicia de Aragón; Francisco Miguel de Pueyo [...]. De tan calificada familia procedía Don José de Pueyo y Muñoz, caballero del Hábito de Santiago, abogado Fiscal y patrimonial de S. M. en este Reino, y Ministro del Sacro Supremo Consejo de Aragón, fundador de la línea de Pueyo de Sta. Ciudad, que quedó refundida en la Casa de Doña Dionisia Gual y Salas, tercera nieta del General Don Gregorio Gual y Pueyo, a principio del pasado siglo, y aquella en la de Rotten. En esta capital ocuparon constantemente los individuos de esta familia los más elevados cargos por el Estamento de la Nobleza.- Don Antonio de Pueyo, hijo de Don Francisco de Pueyo y Suñer, caballero de la Orden de Calatrava y de Doña Isabel Dameto y de Rocaberti, de la Casa de los Marqueses de Bellpuig, gran partidario de la causa de Felipe V, obtuvo de este monarca merced de Título perpetuo de Castilla, con la denominación de Marqués de Campofranco (San Lorenzo, 27 de agosto de 1718). Fue Veedor General de fortificaciones de este Reino y Regidor perpetuo de Palma des de 1718.- Esta casa sucedió en los Vínculos, Mayorazgos y Caballerías de las familias de Sunyer y Juan de Planicia, por el casamiento del citado Don José de Pueyo y Muñoz (1649) con Doña Catalina Suñer y de Caulellas, hija de don Juan Sunyer y Moix, Caballero de Calatrava.

De Francesc de Pueyo passà al seu fill Antoni de Pueyo i Dameto (Palma 1659-1725). Els *Estims* redactats a finals d'aquesta centúria apunten que el 1685 la possessió (amb el Rafal) fou valorada amb la notable quantitat de 24.000 lliures, ara la més rica del terme. El 1698, tingué una valoració de 13.000

(mesuració feta a partir del 8 per cent). La ressenya diu: «la possessió de Planisia don Antonio de Pueyo Sunyer i Juan, ço és, cases, horts, vinyes, olivera i bosc i garrigues» (Vibot 1999: 22).

Durant la Guerra de Successió (1701-1715), els Pueyo es decantaren a favor de la causa borbònica. Antoni de Pueyo i Dameto, polític i casat amb la seva cosina Magdalena Rossiñol de Sagrada i Pueyo (Palma 1661-1723), fou ferit quan la capital mallorquina es proclamà a favor de l'arxiduc Carles d'Àustria (1706). Un any més tard, fou desterrat a Barcelona. Tornà a Mallorca i va ser tancat al castell de Bellver. Acabada la guerra, el rei Felip V el recompensà amb el càrrec de regidor perpetu del nou Ajuntament (1715) i fou distingit amb el títol de marquès de Campofranco dia 28 d'agost de 1718.

A partir d'ençà, els marquesos tingueren un paper força destacat en la política i en la vida social del municipi i parròquia d'Esporles (que incloïa Banyalbufar). Per exemple, dia 15 de desembre de 1720 es beneí el nou temple parroquial d'Esporles després d'una profunda reforma i ampliació. Per això, entre les personalitats notables hi assistiren els principals terratinents i va oficiar la missa el canonge Josep de Pueyo:

se feu la bendició de la iglesia total que celebra el Sr. Don Joseph Pueyo Canonge [...] Y en lo officio de diacha el Sr. D. Jaume Llinas Pre. asístí a la funció casi tota la noblesa de esta parroquia y tot el poble y així mateix a la missa que celebra el di Sr. Pueyo; hogue musicà y sermo que predica el molt Rnt. P. Juan Antoni Ferrando de la Compañia de Iesus. Se feu oferta per dita obre, fonch la charitat de ella doscentas trenta sinch lliures (Coll 1973: 50).

L'any 1722 es produí dins terres de Planícia un dels fets més luctuosos de la seva història. Dia 21 de novembre d'aquell any va ser publicada la sentència contra Pere Palmer *Blanc* on se'l condemnava a 10 anys d'exili del Regne per haver violentat una minyona, de nom Antonina Balaguer, natural d'Estellencs, al lloc de la **font de la Menta** (Rosselló 2006: 177-187).

Sabem per una estimació interna de la família dels marquesos que feia temps que es practicaven millores a les cases i terres de Planícia, i paral·lelament s'anaven guanyant terrenys per a conrear a partir de la roturació de boscos i garrigues:

Que en el año de mil setecientos y veinte y cinco valía de annua merced dos mil libras a razon de quatre por ciento y resultando mil libras de aumento es su sentir que previenen, esto es una quinta parte del Beneficio del tiempo, y las remanentes quatro quintas partes, del Beneficio de mejoras echas desde el año de mil seis-cientos treynta y seis hasta mil setecientos veinte y cinco así en construcción de bancales como de plantación de viñas, olivos y algarrovos, e ingertos que se han verificado (Fons Villalonga).

Per altra banda, la documentació apunta que en aquesta època les pastures de la possessió s'arrendaven conjuntament amb la possessió de Son Sunyer de Palma (GEM XVI: 53).

A la mort del primer marquès el 1725, Planícia passà a Nicolau de Pueyo i Rossinyol de SAGRANADA (Palma 1699-1775), segon marquès de Campofranco i cavaller de l'ordre de Calatrava. Es casà a Saragossa amb Maria Narcisa de Pueyo i Marín, Chacón i de Suelves (Saragossa 1715-Palma 1781). Fou regidor perpetu de l'Ajuntament de Palma i, tal com afirma J. M. Bover (1868: 195), fou «poeta fluido como lo muestran la multitud de producciones líricas que existen mss. en su casa y la que va al frente de la *Historia de Mallorca*, del cronista Alemany, en elogio de la obra y de su autor».

La possessió era gestionada pel seu oncle i procurador Josep de Pueyo i Dameto (Palma 1677-1755), tresorer, canonge de la Seu de Mallorca i vicari general de la diòcesi. L'explotació es duia a terme mitjançant contractes d'arrendament de les pastures, conrons, olivars i horts. També hi havia un majoral, tafoners, collidors d'oliva i traginers. A les cases de Planícia restaven una tafona i un molí de sang, mentre que al Rafal destacaven un alambí per a elaborar aiguardent i sobretot el celler. La possessió tenia diversos horts i era dedicada a olivars, garroverars, figuerals, vinyes i conreu de cereals. La vinya estava sembrada en diferents llocs de la possessió: **vinya Gran**, la **font del Garbell** i l'**Hortet**, la qual produïa fins a 20 somades de raïms. Dins el celler del Rafal hi havia 7 botes congrenyades, juntament amb altres de petites. D'aquí sortia vi, malvasia, moscatell i aiguardent. Feia una renda anual de 950 lliures, cinc odres d'oli, vuit portadores d'olives, un quintar de formatge, 80 lliures de millores, vuit porcs, quatre moltons, sis anyells, una somada de vi blanc, una somada de vi de pàmpol, una somada de vi negre, mitja de moscatell, mitja de malvasia i un paner de fruita cada dia. La casa del Rafal era per a la família propietària «una casa urbana y de recreo», tot i que tenia «parte de rústica, por las bodegas, lagares y cubas».

Sabem també que aquest propietari feu notables millores arreu de la possessió: dins l'**hort de la Font de la Menta** plantà vinyes i parrals, a més de diferents arbres; pel que fa a



Detall de la façana principal de les cases de Planícia.

la resta «construyó muchos bancales, plantó varios olivos y algarrovos, hizo ingertos en estos mismos árboles y en otra **Fuente dicha del Forat** plantó otras viñas, parrales [...] y construyó igualmente una caldera para la almazara suficiente para las dos vigas de la misma». Aquest creixement de la capacitat productiva de la tafona, evidentment està en relació amb un augment notable de l'olivar, el qual guanyà terreny al bosc. De més a més, s'hi havia construït un nou «aljibe» i també uns nous sestadors. També sabem que a les cases de la **font de la Menta** fins al 1729 no s'hi havien fet obres notables de millora (sí de manteniment).

Pel que fa a les cases de Planícia continuaven força modestes, tant pel que fa al nombre de les estances i instal·lacions com també per la categoria dels mobles. En aquest moment el conjunt comptava amb les estances següents: tafona, cuina, sala i botiga de l'oli. Segons una estimació feta a causa d'una liquidació de la propietat, sabem que l'any 1765 Planícia (sense el Rafal) estava valorada en unes 2.000 lliures d'*ànua merced* (raó d'arrendament).

D'aquesta època comptam amb un contracte d'arrendament força complet i interessant. Dia 18 de setembre de 1732, Nicolau de Pueyo arrendà a Miquel Canyelles, natural d'Establiments (aleshores dins Esporles) per temps de quatre anys y quatre esplets des de dia 8 del mateix mes, amb el sistema d'amitges (*aparcería*), les conrors i pastures de Planícia, on es comprenien també les pastures de la **font de la Menta**. Havia de dur la possessió a ús i costum de bon conrador «y com en dit paratje se practica, com es axermar dos sementers lo un de goret y lo altre de restoble arreu y los altres dos per cullir la oliva, cavar todas las socas del dits dos sementers de goret y restoble a us de bon conrador». Fou pacte que el conductor havia de conrar tota la vinya de la possessió, això és **la vinya Gran, font del garbell y lo Hortet** com se ha acostumat cavant-la de febrer a març, cultivant els arbres que s'hi trobaven; així mateix hi havia de fer els murgons. Els eixarmadors estaven obligats a netejar els empelts i acollar els revells, tot a costa del conductor. Durant tot el temps que es feia oli a la possessió havia de mantenir a pa i companatge «a tots los tafoners, majoral de donas y traginers de sachs donantvos yo solamente barcella de blat per cade home que tindre per el refferit effecte». També el conductor estava obligat a donar companatge a tots els exsecalladors i empeltadors. No podia tallar cap casta d'arbre «tant grossos com petits, com son pins, alzinaz, ullastres et alias», sota pena de 3 lliures per arbre. Tampoc no podia tallar cap soca morta amb pretext de llenya sense llicència seva i la llenya de l'exsecallada l'havia de treure del camp a costes seves «fent sendra de las ramas o formiguers y los tions aportarlossen a la casa per servey de ella y los degue tapar porque no fasse broma». Sempre que el conductor necessitàs llenya per a la casa, en podia tallar, però solament per a aquest ús.

Per altra banda, el conductor havia de mantenir el traginer de la propietat i li havia de donar tot el necessari: companatge i l'aliment per al parell de muls (tant de palla com de garroves).

També el conductor havia de lliurar a la propietat vuit porcs grossos per pujar-los al bosc i allà no podia tenir-n'hi més de trenta, inclosos els del senyor. En cas d'haver-hi portells als marges, el conductor els havia de tornar a alçar. Per altra banda, estava obligat a donar a la propietat quatre moltons i set anyells.

Pel que fa al vi, el conductor havia de lliurar una somada de vi blanc mollar, una altra somada de vi de pàmpol rodat, altra de vi negre, mitja somada de moscatell i mitja de malvasia; a més estava obligat a donar quatre covos de grumers, dos de calops per penjar, tot dut a casa de Ciutat; també un paner de fruita de la millor; a més, dos quintars de formatge «fet en lo mes de mars, axut i ben acondicionat». També el conductor li havia de donar dos quarteres de xeixa porgada i duta a Ciutat.

L'arrendatari, el dia de la Mare de Deu de Setembre, havia de treure el bestiar de les pastures, «de tot el terreno de olivar y conradís, y sols lo podreu tenir **del Còdol** a munt fins an el **Coll de Vela**».

La propietat es compromeia a donar al conductor anualment un quintar de garroves portades de Son Gual i deu odres d'oli i dotze quarteres d'olives entre verdes i negres. El conductor havia de mantenir un cavall «per trullar el temps de fer oli».

Per altra banda, «el traginer qui tindreu vos dit conductor parciari sen podra aportar ab lo parell carbo de los carboners qui fan carbo en el bosch aixi com se convindra ab ells no podent tirar més que dos muls».

Finalment, «que en cas que Sr mon onclo Dn Joseph de Pueyo, prevere, tresorer i canonge vulla qualsevol cosa de fruita o altra cosa de dit lloch que corre per vos dit conductor se li degue aportat tot lo que demanara» (ARM Prot LI 411).

L'arrendament acaba amb una relació d'estims i arreus que el conductor havia de lliurar a la fi del contracte (reproduït a l'annex documental).

Un dels propietaris més destacats d'aquesta època i de tota la història de Planícia fou el tercer marquès de Campofranco, Josep de Pueyo i Pueyo (1733-1785), casat el 1767 amb Maria de la Mercè Chacón i Manrique de Lara. Fou nomenat regidor perpetu de Palma i en el 1779 esdevingué membre de la Societat Econòmica Mallorquina d'Amics del País. Mantingué una estreta amistat amb un dels il·lustrats més destacats del panorama mallorquí, Bonaventura Serra i Ferragut i tenia correspondència amb personatges il·lustres de l'època com ara Gregori Mayans i José Vargas Ponce, entre d'altres.

Aquest propietari excel·lí com a home de cultura i poeta, un magnífic exemple d'humanista il·lustrat. Segons Joaquim M. Bover (1847: 769) «muchas de sus obras las escribió en su amena granja de Planicia,

solar antiquísimo de los Juanes, conocido en tiempo de los moros con el nombre de Almaluig [sic] según escribe Marsilio, donde moraba buena parte del año». Entre aquestes obres destacà una descripció en vers de la mateixa possessió de Planícia, el *Parnasidos sive Philemonis somni de recensiorum vaturn epi-corum prestantia* i diversos poemes en francès, com ara *Sur l'entreprise d'Algér* o *L'eloquence des Baleares restuaré*.

Convidat per Josep de Pueyo, passà per Planícia el mateix Bonaventura Serra i Ferragut. En les seves notes naturalístiques hi deixà apuntat: «En la Planícia de Banyalbufar: Acònit, Pamporcins, Asafran silvestre. Coles silvestres en la Mola...».

En morir el tercer marquès de Campofranco (1784), el títol i la possessió passà a la seva filla Maria Josepa Pueyo i Chacón Manrique de Lara (+Palma 1841). Casà primer amb son oncle carnal Nicolau de Pueyo i Pueyo (Palma 1739-1804), amb qui tingueren un fill que morí a l'edat d'11 anys. El 1804, en quedar viuda, casà en segones núpcies amb Xavier Rierdmater i Courten, sense deixar-ne descendència.

Nicolau de Pueyo i Pueyo, autor de *Duendes en el Rafal de Planícia* (1761)

Nicolau de Pueyo i Pueyo fou germà del tercer marquès i espòs de la IV marquesa de Campofranco. Nat a Palma el 1739 on morí el 1804. Fou militar i escriptor. Va servir en el cos de Reials Guàrdies Espanyoles. Participà en la campanya de Portugal (1762-63) i en l'expedició d'Alger (1775). El 1787, tenia la graduació de capità de guàrdies i li fou concedit l'hàbit de Calatrava i la comenda de Bélmez. Ascendí a coronel i fou nomenat tinent del rei a la plaça de Palma. Arribà a tenir graduació de brigadier.

Paral·lelament a la carrera militar, destacà com a escriptor. És autor de dues obres importants: el *Derrotero de las costas de Mallorca* i el *Dietario historial del convoy que salió de Barcelona para la expedición de Argel del año 1775*. A més d'això, el seu nom és recordat perquè va ser l'autor d'una carta amb base llegendària (publicada al segle XIX per Bartomeu Pascual a les seves *Miscel·lànies*) on narra els espadardors fets (gemecs, renous de grillons i cadenes, cops, etc.) que ocorregueren durant tota una nit a la possessió del Rafal de Planícia. La carta, dirigida a Bonaventura Serra i Ferragut, no especifica quin dia varen esdevenir-se els fets, encara que sembla que no gaire temps després de la redacció. El relat mostra un alt grau de versemblança atès que apareixen elements existents a les mateixes cases del Rafal, com ara la torre i l'escala de caragol (avui encara ben conservada).

El 9 de gener de 1784, es redactà inventari de béns del tercer marquès de Campofranco, a requisió de la seva viuda Maria de la Mercè Chacón. Pel que fa a Planícia, el document diu (ARM Prot. 1255 f. 138-140):

Item se continua el Predio anomenat Plenicia scituat en el Terma de dita Vila de Esporlas ab tots sos agregats y pertinencias, tingut y confrontat com en actes es de veurer; cuyo predio a arrendat a dos y ters a Antoni Suau de Puigpuñent, segons escriptura privada signada per dit lltre Señor Marques difunt, de primer setembre de mil setcents setanta y set.

Estims, mobles y arreus, entregats a dit Conductor segons dita Escripura.

Primo un parell de mulas ab sos coxins y cadenas estimadas noranta nou lliuras son 99 l.

Item un mul somerí y una mula somerina estimat tot junt cent lliuras son 100 l.

Item altre mul somerí y una mula estimat així mateix tot junt en noranta duas lliuras, son 92 l.

Item una mula ab son coxi, estimada quinze lliuras, son 15 l.

Item dos muls eguins ab sos basta y cadenas estimats: noranta sinch lliuras, son 95 l.

Item dos mult, ab son bast y cadenas estimats cent y dotze lliuras son 112 l.

Item dos someras ço es una que menava un mulet y la altre preñys de cavall, estimat tot junt setanta tres lliuras, son 73 l.

Item altres dos someras, estimadas cinquanta y quatre lliuras, son 54 l.

Item altres dos someras ab una mula menant, estimat tot junt setanta lliuras son 70 l.

Item un cavall somerer estimat cent lliuras, són 100 l.

Item un molí de sanch ab tots sos arreus, usat.

Item duas senallas, esto es, una ferinera, y la altre de aportar blat, usadas.

En el rebostet

Item un odre de oli.

Item dos alfabias y una panera, tot usat.

Item una quartera de pa pastat, y cuit.

Item sis odres de aportat oli, usats.

Item el sostre de mes endins ple de palla.

Item altre sostre ple de palla fins a un señal de almangara.

Llavors

Item quaranta quarteras y tres barcellas blat.

Item tretze quarteras y tres barcellas civada.

Item una quartera xexa.

Item tres bastos grossos y quatre petits, usats.

Item un alberdà usat.

Item dos arganells usats.

Item quatre sarrias olieras, esto es duas de mul y duas de somera, usadas.

Item duas sarrias de palmas, usadas.

Item quatre sarrias carboneras ab tres cordats y dos cordaments tot usat.
Item sis reyas usadas de pes de quaranta duas lliuras y mitja usadas.
Item sinch axanguers usats.
Item sis fausons usats.
Item dos pichs de molí usats.
Item un parpal usats.
Item un uxol, y una barrina tot usat.
Item unas tisoras de tondrer unas tenallas, un martell y un llambrox de ferras tot usats.
Item dos cavechs, dos xadas y duas destrals, tot usat.
Item una cadena de rosegay ab corda, tot usat.
Item quatre collas, quatre sedeñchs de batra y vuyt cucalas, tot usat.
Item set esquellas usadas.
Item set axadas, ço es cinch ab sos arreus y duas sense, usadas.
Item sinch jous ab sos arreus, usats.
Item quatre restells ab sos garrots, usats.
Item mitje quartera de mesurar blat, usada.
Item duas xapetas, usadas.

En la tafona

Item duas pilas de esportins, bons, usats.
Item una pala de ferro, usada.
Item una cassa, y una llosa, tot usat.
Item una mesura de terra, una quarta y mitje quartas tot usats.
Item un carabassot y un embut, tot usat.
Item quatra llums usats.

Arreus de la era

Item un erer, sis forques, dos palas y unas aradoras, tot usat.
Item cinquanta vuyt cavayons de cordeta de espart per lligar garbas usat.
Item dos garbajadors usats.
Item duas escaletas, usadas.

En el pastador

Item una pastera de alzina, usada.
Item una caxa ferinera, usada.
Item dos posts de pastar, y dos feñadors, usats.
Item sos sedassos, usats.
Item quatre cobribanchs y duas tovallas, tot usat.

En el rebost

Item tres botas de salar olivas, usadas.

Item sis covos de olivas verdas saladas.
Item tres alfabias, ço és, y dos mitjenseras, usadas.
Item una pala de forn usada.

En la font del Garbell

Item deu forch de sebas.
Item carotze paradas de pebres de dos solchs cada parada.
Item vint paradas de cols.
Item tres paradas de bledas.
Item una parada de planter de porro.
Item una parada de albagineras de sos solchs.
Iteme parada de pebres de sirereta.
Item quaranta y una sonadas e fems escampats.
Item quatrecentas somadas de femes, amuntagats.

En la cambre

Item sis llensols de estopa, bons, usats.
Item sis tovallas de taula usadas.
Item dotze cañoms de axugar mans, usats.
Item dotze sachs usats.

En la cuyna

Item una olla de aram gran de pes de vint y sis lliuras, y mitje, usada.
Item una caldera de aram de pes de tretze lliuras, y deu unsas, usada.
Item una pella de aram gran de pes de vint y quatre lliuras, udasa.
Item dos pellas, y un calderó tot de aram y de pes tot junt de vint y nou lliuras, y usat.
Item uns ferros, uns llevadors y una pala tot de ferro, y de pes de setza lliuras, tot usat.
Item sis llums, usats.
Item dos banchs usats.
Item vint y duas escudellas de menjar, usadas.
Item onze plats, esto es, sis grans y sinch mitjancers, usats.
Item deu plats petits usats.
Item vint y quatre ollas de terra, entre gans y petites, totas usadas
Item set culleras de fust, usadas.
Item sis cubertoras usadas.
Item una giradora usada.
Item un cosi, y dos ribells, tot usat.
Item qutre gerras grans y una mitjensera, de terra, usadas.
Item un murter de pedra, ab se massa de fust, usada.
Item tres gallinas y un gall.

A continuació continua l'inventari amb les cases de la font de la Menta:

Primo dos banchs de pi sens respalle, usats.

Item dos llums y uns ferros, tot usat.

Item una post de pastar tot usat.

Item dos banchs mitjenserts de pi ab respaldes, usats.

Item dos taulas mitjenseras també de pi usadas.

Item onze tiburets amb sital de bova, y respalles teñints de verd, usats.

Item sis estampas petites, fruyteras sens vas, usadas.

Item set quadrets de guix, usats, petits, ab vidres devant, vells.

Item nou estampetas sens vasa, usadas.

Item dotze ribellas de terra, usadas.

Item dos plats de terra mijensers usats.

Item una alfabieta usada.

Tornant a Planícia, entre els anys 1729 i 1775 —sense poder precisar més— s'havien produït importants millores a les cases i al territori. Una declaració de l'època apunta

que en dicho tiempo costé [Josep de Pueyo] varias otras mejoras: esto es, en el lugar de la Fuente de la Menta, desmontó y plantó de viñas, parrales y distintos árboles y por el resto de Predio, construyó muchos bancales plantó varios olivos y algarrovos, hizo ingertos de estos mismos árboles y en otr Fuente dicho del Forat, plantó otras viñas, parrales y otras que no lo son, y costeyó [sic] igualmente una caldera para la Almazara, suficiente para las dos vigas de la misma, teniendo noticia de que la que antes havia era muy pequeña, y podia servir escasamente para el uso de las dos vigas.

Sabem per unes notes que abans de Josep de Pueyo les cases de la **font de la Menta** eren molt senzilles: podem afirmar, per tant, que l'estructura major d'aquestes cases és d'aquesta època, és a dir, de finals del segle XVIII.

Millores produïdes a Planícia entre els segles XVII i XVIII

Gràcies a les notes tretes del plet entre Antoni Ignasi de Pueyo i Rossinyol contra Maria Josepa de Pueyo, marquesa de Campofranco (1805), podem conèixer l'estat de les cases i camps de Planícia. En una declaració jurada feta pel fuster Miquel Femenia i pel picapedrer Francisco Fernández per a aquesta causa s'apunta que:

«La casa rústica del dicho predio Planicia, valía por el año 1636 mil trescientas libras, no continuandose cantidad alguna por su *annua merce* [...].

Por el año 1729, valía dos mil libras de capital, en el qual queda aumentadas setecientas libras con respeto a la época anterior por el valor de una nueva almazara o molino de azeyte que se construyó antes del año 1729, quedando el lugar de la antigua por oficinas útiles a la casa siendo también dicho aumento por el valor de una nueva biga que se aumentó en dicho molino y por el de un algibe que igualmente se construyó en dicho tiempo.

En el año 1775, valía dicha casa dos mil y doscientas libras, cuyo aumento de doscientas libras consideramos ser el justo valor de la botiga de azeyte y pilas para ponerlo y por el valor de un cestador vulgo *boal* construydo en dicho tiempo.

Y por el tiempo presente consideramos deverse continuar el mismo valor por no tener noticias se haya aumentado cosa alguna.

En orden a la casa de la Fuente de la Menta, por no tener noticias ni haver vestigios de que la huviese antes del año 1729 no se le señala valor alguno por este año ni por el anterior de 1636.

Por el año de 1779 en que la havia construido Don Nicolas de Pueyo marques de Campo Franco son de sentir valía cinquanta y tres libras.

Por el tiempo presente son de parecer que vale noventa y tres libras proveniendo las quarenta añadió el difunto Marques Don Josef. Y este es el sentir q dan segun lo que entienden en sus respectivos antes en que tienen largas experiencias p. los muchos años que se emplean y han empleado en dicho arte y que son de edad, esto es Femenias de cinquenta y tres años y de maestro treinta y quatro, y dicho Fernandez que de edad de quarenta y dos años y de maestro doce años, y lo firman en Bañalbufar y octubre cuatro días de mil setecientos noventa y cinco».

Font: Fons Villalonga

De finals d'estiu de 1786, comptam dos contractes d'arrendament de Planícia i el Rafal, que pel seu gran interès resumim a continuació: dia 30 d'agost Maria de la Mercè Chacon, viuda i hereva usufructuària del senyor Josep de Pueyo, marquès de Campofranco i tutora testamentària de dona Maria Josepa de Pueyo arrendà «el Predio o posseció dita Planicia» a *dos i terç* per temps de nou anys i nou esplets a Jaume Tries, fill de Jaume. En primer lloc havia de dur la possessió a tres sementers «y conrar aquella a costas y despesas vostras, segons us y costum de bon conrador»; també havia de conrar, eixermar arreu aquests sementers fora de la garriga, cavar totes les soques, «rocas y terrases del sementer que li tocara per sembrat, esto es lo que sera blat, o lo que acostuma a ser, y en lo que sera sivada tindreu obligacio de cavar totes las socas de las oliveras, y garrovers y en cas dexeu de sembrar alguns trossos de se-

menter que li tocaran, no per esto dexareu de donarli la reya que correspon, y de cavar totes las cosas de las oliveras y garrovers que se trobaran en dit sementer, y tot esto tindreu obligacio de executar-lo en el temps mes oportu y proporcionat de forma que cade any per tot el mes de mars degeu estar totes las cosas cavades, y no executanlo axi se reserva dita molt ilustres señora la facultad de obrar per las personas y misatges que de li apareguen tot lo que vos hareu dexat de fer sens necessitar de protesta judicial, y tot sempre a costas y despeses vostras». Per altra banda, el conductor tenia l'obligació de guaretar cada any el sementer que li tocàs «encare que hey hage oliveras» i de no executar-ho la senyora tendrà la facultat d'obrar «ab los parells». El conductor no podia restoblar el sementer de l'olivar, «fore de **las Tancas y rotas del Señor**».

El conductor havia d'exsecallar cada any la tercera part del sementer del guaret, sempre abans de dia 15 de maig. Aquesta exsecallada havia de fer-se «per homens peritos» i la propietat es reservava la facultat de posar «un home en los dits asaqueados a cuyo dictamen deuran estar subjectes tots los dames».

Pel que fa a llenya procedent d'aquestes exsecallades «se reserva dita señora tota la que sera bona per estalons, barras, pesas de dogas y aspres la que deura triar lo home que governara la assaquedada en presencia de dit amitjer y la demes lleña la estotjareu ab la major prontitud en lo lleñer, per raho de la broma o fer formiguers». Així mateix, el conductor no podia tallar ullastres, garrovers ni cap altra arbre sense llicència de la propietat.

Jaume Tries no podia posar-hi cap «genero de bestiar cabrum, bous, ni tossinos mascles, ni famelles dins el lloch a las pasturas, armassos ni garrigas de dit lloch per ninguna causa»; així mateix «el bestiar que tindreu a las pasturas el ultim any sera de la vostra obligació de treurel el dia ... de setembre y antes del dia que finira dit arrendament». El conductor no podia tallar ni fer tallar llenya, ni de la garriga «sinó per al precís abasto de la casa, en cas que no fos bastant la de la assaquedada, y del bosch de ninguna manera».

El majoral tenia l'obligació de tapar els empelts «per raho que el bestiar no los dañi», mentre que el conductor havia de deixar a la possessió la mateixa palla que havia trobat en començar l'arrendament.

Una de les clàusules més interessants fa menció a les oliveres:

tindreu obligació cade any durant dita conduccion de cuidar be y lealment fer cullir a costas y despesas vostra tote la olive de la cullite de dita posseció en el temps mes proporcionat puis que per qualsevol motiu

de falta o omicio ab que se puge ocasionar dany algun ya per mala diligencia vostra ya per falta de personas per cullir la dita oliva ya per mala diligencia vostra ya per falta de personas per cullir la dita oliva, ya per qualsevol falta, podra dita señora de se propria autoritat esmerar la tal omisió, o falta encare que sie aver de aumentar el preu de las personas que culliran dita oliva o haver de aumentar mes personas pera cullirla y tot sempre a costas vostras, y esto pera que no pugeu faltar en tot lo necessari de la millor conducta de prestar o fer prestar el treball sera mes conducent a la bona administracio y benefici del fruit y en cas de que la ultima pasada de cullir la oliva no fos feta a satisfaccio de dita molt ilustra señora podra esta torna fer cullir o pellucar com y també tindra autoritat cade any al principi de la cullita de la oliva de fer tonar repasar el torró a costas vostras: si acas vos dit conductor no lo aureu fet cullir a totas satisfaccio per lo que vos podran obligar a vos dit conductor a fer cullir lo torró el dia deu de setembre: lo que deureu observar tot el temps de esta conducció perciaria per que de no adimplir lo dit conductor lo acordat y de fer lo necessari a la millor administracio que se prigue per quasevol falta o omisio que se tropia que don perjui.

Així mateix, la senyora marquesa «podrà prendre tot lo oli verge que li aparexera prenint vos dit dos y tercer el que vos tocara y no podreu fer crimas fins que dita señora haya pres lo oli per abasto de se casa». Per altra banda, «sempre que hage oliva sera de la obligació de dit conductor, el tenir quinze o vint dones esternas a mes de las de Bañalbufar». El conductor havia de dur a la casa de Ciutat de la senyora anualment deu covos de olives i quatre covos de mansanilles.

També era d'obligació portar a Ciutat dos terços de l'oli que es fes a la possessió a costes del conductor; la senyora es reservava la facultat de nomenar el tafoner major mentre que la resta de tafoners els podia elegir el conductor; aquest els havia de pagar tota la despesa de fer oli, «de manera que los dos terços de dit lli que ha de rebren en ciutat la señora marquesa ha de ser franch de tot gastos a exepcio del Dret de vitigal oli que lo deuran pagar»; la tercera part de l'oli que era del conductor «se pagara tot lo oli que se sol donar a las dones que cullen, com també el que se consumira en dita possessió».

La propietat es reservava el **tancat de la Vinya, la vinya Gran, l'hortet del Rafal, la rota de la Font del Forat, la font del Forat, la font del sementer dels Garrovers** de davall les cases del Rafal i els rebolls de les mates que es triaran.



Na Ferrera, font principal de les cases.

També era pacte que «serà de la obligació del conductor de pujar en el Rafal tota la malvasia de la **Font de la Menta** y tots los remes de la **viña gran y hortet**». Sempre que la senyora i al seva família volguessin pujar a Planícia havien facilitar les cavalleries necessàries per anar-hi i tornar.

Dins les pastures es podien tenir fins a 12 moltons fins que fos el moment «de pujarlos en el bosch». Un cop morts la propietat estava obligada a donar a l'arrendatari la pell per a fer coixins (pellices).

L'arrendatari havia de portar a la casa de Ciutat de la senyora «setanta y sinch sarrias carbo per el temps mes proporcionat segons y com ho han usat los arrendadors passats, y aixi mateix en cas que dita molt ilustre señora marquesa pas a Son Gual y necesit en esta posesió de carbó deura dit conductor aportarli en son gual quatre sarrias».

Per a la bona conducció de la possessió la propietat donarà

las someras estimadas, pasturas, bosquet, fent la bardissa, per allí ahon es arade sempre que **el Bosch Gran** ha estat arrendat y se deura pagar dita bardissa o el ferla a mitjes y també li entregara la **font del garbell** ab los parells y viña, sols se reserva el ferla podar per qui be li aparexera, pagant empero el conductor los podadors y tot el coste, y se reseva axí mateix la **perera de Vergamotas** y las demes de esta especie.

Així mateix, anualment, el conductor li havia de lliurar quatre quartins de vi blanc i dos de negre i vinagre.

El conductor havia de dur anualment a les cases del Rafal sis «xavegas» de palla. En cas de donar rotes, el censal havia d'anar a mitges. També es pacte que «a los muls del traginer, se los degue donar garrovas y la palla corresponent» (ARM Prot. S 1598 f. 208-212).

Pocs dies després, el 15 de setembre, la mateixa senyora arrendà per temps de 9 anys al picapedrer Sebastià Sastre, fill de Sebastià, natural de Banyalbufar el «Bosch de Aglanar tocinos» de la possessió Planícia, així és «**la Mola** y el **Bosch de Avall**», a raó de 300 lliures anuals, lliurades en dues pagues (festa de Tots Sants i Pasqua de Ressurrecció). El conductor no podia alegar cap infortuni per a lliurar la paga. A més de la paga en moneda,

deureu vos dit conductor aglanar en dit **Bosch** per compte de dita marquesa, esto es deu porchs el corrent any de los quals dura un per el mayoral y los restants vuyt anys sols se aglanarar vuit porchs, set per casa de dita señora y un per el mayoral, y axi mateix tres porcellas cade any de dit arrendament, cuyos porchs y porsellas dreutan pasturar per ahont establezca al citat mayoral de Planícia.

El conductor no podia tenir al bosc bestiar cabestre ni de cap altre casta un cop acabada la collita dels aglans, així com tampoc no podia segar càrritx, ni tallar cap alzina (ARM Prot. S 1598 f. 215v-217).

CRONOLOGIA DE LA HISTÒRIA GENERAL DE MALLORCA

1701-1715: Guerra de Successió. Dinastia dels Borbons i desaparició del Regne de Mallorca

1715-1717: Decrets de Nova Planta.

1745-1797: creixement de la població illenca: de 120.000 habitants a 140.700.

1745: Neix Antoni Despuig i Dameto, el «cardenal Despuig».

1778: esperit de la Il·lustració: creació de la Societat Econòmica d'Amics del País.

1789: Revolució Francesca.

A Planícia l'any 1803 hi havia sembrades 22 parades de faves i 38 parades de cols. A l'Apeo de 1818 Planícia i el Rafal foren valorats amb un total de 66.099 lliures. Comptava amb les cases de Planícia –200 lliures–, les cases des Rafal –533 lliures–, 7 quarterades de vinya –de primera i segona qualitat, amb un total de 10.200 lliures–, 140 d'olivar –30.000 lliures–, 112 de bosc –11.300 lliures– i 120 de garriga –2866 lliures– (Vibot 1999: 23).

Maria Josepa de Pueyo i Chacón Manrique de Lara, quarta marquesa de Campofranco morí el 1841 a Palma. Dia 26 de gener de l'any 1842 es redactà inventari dels seus béns, entre els quals hi havia Planícia. El document continua demostrant que les cases eren encara força austeres i orientades bàsicament a l'explotació. S'hi esmenten el pastador (on a més dels estris propis d'aquesta sala hi havia diverses botes per posar-hi olives); la tafona (ja amb dues bigues) i la botiga de la tafona; la cuina i gerrer (on es guardaven olles, paelles, plats, una para de ferro, ribells, «una mola y un molí de moldrer sal», «una botella de cabuda de tres cortons plena



Xaragalls de drenatge fets pels marquesos de Campofranco.

de vinagre bo»); i finalment la botiga del blat (on es guardaven força quarteres de xeixa, blat candeal, blat gros, «blat de les enguillas», blat menut, civada, ordi i faves. S'inventarien els arreus de l'era (on destacava una «taula de menjar los missatges ab dos banchs»), una dotzena de muls, someres, una ruca, la pallissa, un verro, cinc truges, tres verretells i onze porcelles. Finalment s'esmenten els cultius d'horta que hi havia en tres fonts: la **font de l'Obi**, la **font del Garbell** i la **font del Forat** (ARM Prot. 2357 f. 417-419v):

Mes se continua el predio Planícia situat en el terma de Bañalbufar dotat en los siguientes estims:

Areus del parey de trejî.

Cuatro sarrias carboneras bonas y rebedoras.

Mes tres ensistas usadas.

Mes quatre pells duas veyas y las altres duas bona y rabadoras.

Mes dos cordaments bons y rebadors.

Mes duas sarrias olieras, una bona y la altre molt usada.

Parell del loch y damés arreus

Un mul pel negra de edat de tres añys, y una mula rotge de cinch añys ab sos coxins, cadenas, morrals, fermadoras ab sos tornets estimats cent trenta lliuas, son 130 l.

Mes un parell de mulas color castañy, una de edat de cinch añys y la altre de deu ab sos coxins y damás estimat cent y vint lliuras, son 120 l.

Mes altre parell de mulas, una de deu añys, y la altre de vint y sinch ab sos coxins y dames estimat trenta lliuas, son 30 l.

Mes una mula de dos pels de edat de quatre añys ab son coxi, cadena, morral fermadora ab son tornet estimada cent y deu lliures 110 l.

Mes duas someras, una grisa y la altre negra de edat de set añys estimadas trenta sinch lliuras, son 35 l.

Mes una somera de edat de catorze añys y una ruca de un any estimada once lliuras, són 11 l.

Mes un verro y cinch trutges a cinch lliuras du sous cad una valen trenta y tres lliuras, son 33 l.

Mes tres verrellets y quatre porcastres a quatre lliuras deu sous quiscun valen trenta y una lliuras, deu sous, són 31 l., 10 s.

Mes onsa porcellins de una mes a quinsa son quiscun valen vuit lliuras cinch sous, son 8 l 5 s.

Fems

Cinc famers que quedan en quatre centas xexanta cinch somadas, de una bistia son 465 somadas.

Gorets

Tot el semanter del camp gran goretat, y esplet y olivaret del Clot, binat.

Mes en este sementer heyà mil noranta cinch formiguers cremats y tepats de terra menuda.

Mes en el tencat de las casas goret, salvo del camí amunt fins a la tanca de dalt y se han encontrat coranta vuyt formiguers tapats de terrossos, y terra, cremats.

Palla

La paisa plena de palla pitjada y el payus se ha troba en la era y el conductor lo dexara en dit lloch.

Arreus

Una sarria sementera nova, dos bastos y dos albardans ab singlas vells.

En el pastador

Una pastera de auxina, duas posts, dos fañadors, dos cernadors tot usat; cuatro cobribanchs y una pala de forn tot vell; dues botas usadas per posar olivas, una de ellas ab nou almuts de olivas, y una alfabia de cabuda de una cuartera, y dins ella nou almuts de olivas saladas bonas y rebadoras.

En la tafona

Duas bigas bonas y corrents per fer oli, un truy ab la tremutge, vuytanta quatre esportins usats, quatre palancas, una pala de ferro nova de la fornal ab son manech de fust.

En la botiga de la tafona

Tres llums de ferro, un cada de llauna manech de fust, una mesura, una post de embotar, un embut de carabasot, un corta ple de oli tot bo y rebador, duas cases una bona y la altre vella, y onse pesas de formatge qui totas pesan trenta y cinch lliuras.

Arreu de la era

Tres collas de paume ab sos cabrestas (sic) y sis cucalas tot bo.

Cuatro esquellas en colla usadas, cinch forcas y una de la era bonas y rebadoras

Trenta cavayons de esprat bons y rebadors.

Un moli de sang bo y rebador, un parpalet de ferro y un pich ab punta y rastell

Unta taula de menjar los misatges ab dos banchs, bona y rebadora.

En la cuyna y gerrer

Vint y set ribellas, setsa platets petits, vuyt idem sis grans y dos mitgenrers.

Vuyt ollas grans bonas y rebadoras y quatre gerras, duas grans y duas mitgenseras bonas y rebadoras.

Mes quatre reyas de pes de trenga lliuras son 30 l.

Mes una cadena de rosgays de pes de quinsa lliuras, son 15 l.

Mes una pella de aram ab momanche de ferro de pes de vint y quatre lliuras, son 24 l.

Mes un uxol bo y rebador.

Mes unas ermolas, un llum de estable y dos petits, tot bo y rebador.

Mes una pala de ferro vellas, unas grellas grans y uns llevadors de ferro usats

Mes una guinaveta de ferro sens manech.

Mes duas sanayas bonas y rebadoras.

Mes una mola y un molí de moldrer sal bo y rebador, un murter de pedra ab la masa de fust, vint y una vuyteras petites de fust bonas y rebadoras, y quatre grosas usadas

Mes un ribell mitjenser en el rentador y un satri de llana usat.

Mes un marell y unas tanayas tot bo, y un llembroix vell.

Mes un botella de cabuda de tres cortons plena de vinagre bo.

Mes duas gallinas, un gall de llovero y un gallet y cinch pollas grosas.

Mes una sanaya de espart bona y rebadora.

Mes tres almuts de sal y una cuartera de pa pastat.

Mes una pella de aram de pes de dotza lliuras son 12 l.

Mes una olla de aram de pes de vint y sinch lliuras, son 25 l.

Mes un ferro de pes de onza lliuras, son 11 l.

Mes una tapadora de aram vey a y una giradora de ferro grosa bona y rebadora.

En la botiga del blat

Primo, vint y nou cuarteras xexa bona y rebadora, son 29 quart.

Mes una cartera cinch barcellas y tres almuts blat canderall bo y porgat, son 1 c. 5 b. 3 a.

Mes quinsa cuarteras tres barcellas y quatre almuts blat de las enguillas, bo y porgat, son 15 c, 3 b 4 a.

Mes deu cuarteras, tres barcellas glat gros bo y porgat, son 10 c, 3 b.

Mes onze cua., tres barc., blat menut bo y porgat, son 11 c 3 b.

Mes dotze cuar., tres barce., civada bona y rebadora, son 12 c, 3 b.

Mes vuyt cuyart, tres barc. ordi, son 8 c, 3 b.

Mes una quart., tres bar., quatre almuts favas bonas y rebadoras, son 1 c, 3, 4 a.

Mes una mitge cuartera de mesurar ab se resadora bona y rebadora, sis barreras bons y rebadoras y dos mitx covos de sebas.

En la Font del Oubi

Setsa paradas de alfaus, set canals de posar cols llets y famats y lo restant de la marjada ab duas reyes y tres formiguers cremats.

El 1840, l'historiador Antonio Furió, al seu *Panorama de las Islas Baleares* esmentà Planícia i la Baronia com els dos «predios» més importants del terme: «es verdad que el antiguo alcázar de la Baronía y la grande habitación que tienen en Planisia los marqueses de Campo-franco presentan por su posición, magnificencia y comodidades, una idea suntuosa que hace bastante honor a los sugetos que tales edificios levantaron» (1988: 114).

De la quarta marquesa (que recordem-ho no tenia descendència) passà per elecció el 24 d'agost de 1848 a la senyora Dionísia Gual i Sales, Vives de Canyamars i de Boixadors (Palma 1819-1893). Era filla de Pere Gual-Desmur i Vives de Canyamars (nissaga que entroncava amb els Pueyo-Sunyer) i d'Antònia de Sales i de Boixadors. Casà amb Adolf Rotten i de Guzmán (Palma 1818-1894), un destacat seguidor de la causa del sector tradicionalista (Fullana 1993: 433-434).

En 1852, Planícia fou valorada en 18.025 reials de riquesa líquida mentre que la **font de la Menta** ho fou en 1.400 (Vibot 1999: 17). La possessió aleshores era duta per Llorenç Coll (Albertí; Rosselló 2005: 59).

El 1851 es construí la carretera d'Esporles a Banyalbufar i es plantejà millorar un dels antics camins de la finca, el qual connectava Son Sanutges, l'Arboçar, el Rafal i Planícia amb la carretera i també el camí del Correu. El camí –dit actualment el **camí vell de Planícia**– es féu el 1868 parcialment sobre l'antic camí de ferradura.

Com a conseqüència de la visita de la reina Isabel II, s'organitzà una exposició de productes locals. El pàmpol rosat del marquès de Campofranco n'obtingué la medalla d'or; també presentà altres productes que reberen mencions, com ara la malvasia o el moscatell (Albertí; Rosselló 2005: 81-83).

CRONOLOGIA DE LA HISTÒRIA GENERAL DE MALLORCA

1802: Anglaterra lliura Menorca a la corona espanyola.

1812: Constitució de Cadis.

1814: retorn de l'absolutisme (Ferran VII).

1820-1823: Trienni Liberal.

1833: inici del regnat d'Isabel II.

1836: Banyalbufar esdevé municipi independent.

1840: Revista *La Palma*, primera gran publicació periòdica del romanticisme illenc.

1.5.1. L'Arboçar: una possessió agregada i desvinculada en poc més d'un segle

A mitjans del segle XVIII, els marquesos de Campofranco expandiren el seu domini a Banyalbufar amb la incorporació de la possessió de l'Arboçar (d'unes 315 quarterades), situada a gregal del Rafal i Planícia, fent partió també amb Son Sanutges i Son Creus. D'aquesta manera, no sols augmentà l'alzinar sinó especialment l'olivar, del qual era una magnífica productora.

No sabem els orígens concrets de l'Arboçar. Segons els documents on es troben les primeres referències, les terres de «*sesbosar*» en el 1543 no eren més que un petit olivar amb garriga que feia partió amb «el camí rayal que va alle ciutat», aleshores en propietat de Gabriel Ferrà *Major*. En el 1698 era de Mateu Bauçà, en aquell moment també propietari de Son Bauçà de Banyalbufar. Trenta anys més tard apareix en mans d'un germà de l'anterior, Pere Joan Bauçà, també propietari de Son Sanutges. Entre finals del segle XVII i el primer terç del segle XVIII, l'Arboçar fou valorat de la següent manera (Vibot 1999):

Any	Estimació (lliures)
1698	130
1710	112
1728	200

Com hem vist, l'any 1841 morí la marquesa de Campofranco Maria Josepa Pueyo. Maria Antònia Rossinyol i Muntaner la rebé de la marquesa el 15 de juny de 1841, davant el notari Pedro Jose Bonet, «como poseedora del fideicomiso fundado por D. Jaime Juan en la donación de veinte de junio de mil cuatrocientos cuarenta y ocho, ante el discreto Pedro Martín notario, otorgada a favor de su hermano D. Gregorio». Heus aquí un estracte del document (ARM Prot. B 1371 f. 280-281v):



Cases de l'Arboçar.

La ilustre señora Marquesa de Campo-Franco, Doña Josefa Suñer, Juan y Pueyo, con intervención y aprobación de su marido el Ylustre Señor Marqués de Campo-franco, Dn Francisco Javier Suñer y Juan de Riedmater, ambos vecinos de esta ciudad, dice:

Que siendo poseedora del fideicomiso fundado por el noble Dn Jayme Juan de la donación de veinte de junio de mil cuatrocientos cuarenta y ocho, otorgada a favor de su hermano Dn Gregorio con facultad de elegir al sucesor conforme lo dispuesto y ordenado en la citada donación, y queriendo usar de este derecho antes de acabar sus días, ahora que se halla sano y perfecto juicio, obrando de su libre y espontánea voluntad elije sucesora de dicho fideicomiso para después de su fallecimiento a la Noble Sra. Doña Maria Antonia Rossiñol de esta vecindad, consorte del Noble Sr. Dn Felix o'Neille de quien tiene dos hijos varones y en caso necesario al primogénito de estos, bajo los pactos y condiciones siguientes y no de otra manera.

Por cuanto se compone este fideicomiso del predio Planí-cia, el Arbassar, y demás agregados que todos juntos en el día forman parte del mismo predio Planí-cia; que al tenor del justiprecio que se hizo de estas propiedades en el año mil setecientos noventa y uno por fallecimiento del padre de la otorgante, se consideraron mejorada por los autores de la misma en cuarenta y seis mil y sesenta libras, la que subsisten en el día porque para conservarlas se han gastado siete mil libras y además se han hecho otras mejoras de muchísimo provecho que se han evaluado también en siete mil libras por medio de los peritos de que se han valido; cuyo total de mejoras asciende por lo mismo a cincuenta y tres mil sesenta libras conforme quedan enterados dicho Doña Maria Antonia Rosiñol y su marido, es pacto

que debe reconocer ésta, como efectivamente reconoce, acreedora a la Sra. Marquesa otorgante y a sus sucesores en esta partido contra el espresado fideicomiso [...]

Cuando venga el caso de faltar la Sra. Marquesa recibirá la Doña Maria Antonia para dicho fideicomiso el predio llamado **l'Arbosar**, con sus casas rústicas y además la sementera denominada **del Rafal**, menos el pequeño olivar que se halla sobre las casas del mismo **Rafal** y queda separado por una barda que pasa desde la esquina de la viña sobre la peña y la **barrera que divide la Cementera**, añadiéndose pero el bosque, pinar y selva comprendido en el recinto que queda marcado por la caída sobre dicha **cementera del Rafal des del Coll de la Vela** y sube al punto llamado **el Boxar** hasta la **pared de la Mola**; quedando a favor de la elección todo el bosque de la parte izquierda de **la Mola** abajo hasta **Son Sanutjes**, pero no el de la derecha que cae sobre **las casas y tanca de Planícia**.

Dia 28 de març de 1843 es produí el lliurament de la possessió de l'Arboçar a Maria Antònia Rossinyol. Per a la correcta recepció es detallaren encara més les fites de partió entre el Rafal i Planícia, per un costat, i amb l'Arboçar per una altre (ARM C. Hip. 559 f. 3-4v):

El predio lo Arbassar y sementera entregados se hallan sitos en el distrito de la villa de Bañalbufar, quedando dicha sementera separada de las tierras remanentes del Rafal y de Planícia por una línea divisoria designada con los correspondientes mojones y cruces respectivas que se han puesto con intervención de ambas partes cuya línea empezando en el **peñal llamado de damunt s'Avenc o refrescador** se dirige a la citada esquina de la **viña**; sigue por la pared de ésta; continua hasta una roca sita en el borde la la selva o pinar debajo el **coll de Vela**; después desde dicha roca debajo de la barrera del **coll de Vela**; después pasa por encima de otra roca debajo de la barrera del **coll de Vela**, cuya barrera, o sea su portillo, da paso a los que habitan la casa del predio planícia para ir a Esporlas; y al llegar a dicha barrera se entra por ella y sigue diagonalmente hasta la **cueva del coll de Vela**; desde dicha cueva sigue tomando a la izquierda por las cumbres de los cerros llamados **cerrals** y **el coll pelat** hasta el **pla dels Diners**; y desde la cumbre o peñasco llamado del **pla dels Diners** sige en línea curva hasta llevar el extremo de la pared de la mola cuyo extremo se halla encima del **peñal del Boxar**; y prosigiendo por dicha pared (la cual en adelante será divisoria del terreno de ambas partes) esta sigue una barda que va a parar a un portillo, y ultimamente al peñal grande llamado **el cap del puig o peñal dels Teixos**, quedando a la derecha a favor de Planícia y herederos de la señora marquesa y el terreno de la izquierda a favor de la propiedad declinada a Doña Maria Antoni Rossiñol [...].».

Maria Antònia Rossinyol i Muntaner era casada (1828) amb Fèlix O'Neill i Gual (1808-1862), membre d'una família d'ascendència aristocràtica irlandesa i propietaris de les possessions de Son Dameto, Son Gual i Son Simonet (Esporles), entre d'altres. Aquest matrimoni tingué com a fills Joan i Tuli O'Neill i Rossinyol. El primer (Palma 1828-1907) excel·lí com a pintor i també com a estudiós de la pintura (publicà un treball de referència en aquest àmbit, titulat *Tratado del paisaje*).

Segons un mesurament fet per un agrimensor el 1855, l'Arboçar va ser valorat en 33.000 lliures, i comptava amb:

Olivar	Ametlers	Bosc	Garriga
99 quarterades	1 quarterada	158 quarterades	54 quarterades
335 destres	20 destres	156 destres	264 destres

Sabem que l'any 1863, les quarterades d'olivar es reduïren a 64 i s'hi afegiren 8 de garrovers. Aleshores hi pasturaven 30 ovelles.

Els O'Neill, segons Joaquim M. Bover

Regia e ilustre familia, llena de méritos y honores, que reconoce por su primer ascendiente a un príncipe español, cuya descendencia ocupó por muchos siglos el trono de Ultonia en Irlanda.

El Escmo. D. Juan O'Neyle, Valera y Sarmiento, comendador de la orden militar de Santiago, hijo del teniente general D. Félix O'Neyle, fue capitán general de los reales ejércitos, y en el año de 1807 se casó en esta ciudad con D^a Vicenta Gual y Vives, fundando en Mallorca la casa de su familia que hoy se conserva. Su hijo, D. Félix O'Neyle y Gual, caballero de la real y distinguida órden de Carlos III, está casado con D^a Maria Antonia Rosiñol y Montaner, y tiene sucesión.

L'Arboçar passà a Tuli O'Neill i Rossinyol, aleshores resident a Esporles, com a pagament de llegítima materna dia 11 de setembre de 1868. Aviat hipotecà l'Arboçar a les senyores Celícia i Maria de la Concepció Bennàsser i Frontera i al senyor Jaume Fiol i Ribas «para seguridad de un préstamo» de 40.000 pessetes.

Dia 5 de febrer de 1877, el senyor Tuli O'Neill va vendre la possessió de l'Arboçar, aleshores d'unes 224 quarterades, al senyor Adolf Rotten i Guzmán, veí d'Establiments. Feia partió al nord amb l'olivar de Josep Cabot, la possessió de So n'Albertí i amb la muntanya comuna de Banyalbufar; per l'est amb Son Sanutges; al sud amb Son Valentí, amb Son Vic de Superna, la Granja i Planícia; finalment, per l'oest amb Planícia i el Rafal.

Durant el primer terç del segle XX, l'Arboçar fou comprada per Mateu Escarrer i Sitjar.

1.6.- La desvinculació senyorial

El 1863 Planícia i el Rafal tenien conjuntament 681 quarterades d'extensió. L'*Amillaramiento* —una mena de cadastre— redactat aquest mateix any fa una radiografia precisa de l'extensió, qualitat i valor de cada un dels béns que contenia la possessió (incloent-hi el Rafal):

	Quarterades	Quartons	Destres	Classe	Valor (reials)
Reguiu (hort)			32	1	180'80
<i>Íd.</i>			34	2	182'24
<i>Íd.</i>		2	75	3	1449'75
Reguiu		1	25	2	266'68
<i>Íd.</i>		1		3	140'67
Olivar	56	2		1	33452'27
<i>Íd.</i>	31	1	37	2	20734'80
<i>Íd.</i>	2			3	878'56
<i>Íd.</i>	52			4	6697'08
Secà	5	1	51	1	4447'29
<i>Íd.</i>	3		62	2	2064'08
<i>Íd.</i>	5			3	1963'10
<i>Íd.</i>		2	70	4	59'01
Fruiters			25	1	75
<i>Íd.</i>			33	2	66
<i>Íd.</i>			93	3	93
Vinya	1			1	655
<i>Íd.</i>			50	5	41'50
<i>Íd.</i>		2	48	4	122'02
Alzinar	43			1	12126

Íd.	35			2	5985
Íd.	75		59	3	8188'50
Íd.	102			4	4794
Pinar	19			1	1900
Íd.	11			2	715
Íd.	1	1	26	3	46'09
Íd.	39	1	22	4	471'66
Garriga	20			1	420
Íd.	41	1	76	2	538'65
Íd.	61	1	02	3	1'34
Improductiu	156	2	75		
Casa de camp					500
Obra de camp					300
Obra de camp					80
Ovelles (90)					560
Muls (8)					400
Ases (4)					140
RESUM					
Finca rústica (1)					105.755'57
Finca urbana (3)					880
Pecuària					900
TOTAL					110.535'57

El sisè marquès de Campofranco fou Antoni Rotten i Gual (Palma 1845-1924) qui es casà a Palma (1873) amb Joana d'Espanya i Truyols (1849-1913), filla del comte d'Espanya.

Planícia, durant l'època contemporània, patí alguns robatoris. La Guàrdia Civil d'Esporles capturà el 24 de setembre de 1897 «un sujeto por haber sustraído en la mañana del día 15 del actual, del huerto

del predio Planisia, del términos de Bañalbufar, unas faldas de listados, un delantal de la misma tela y un pañuelo de bolsillo» (Albertí; Rosselló 2005: 228).

CRONOLOGIA DE LA HISTÒRIA GENERAL MALLORCA

1857-1874: la Baronia de Banyalbufar guanya diversos guardons per la seva malvasia les exposicions de Madrid, Balears, Viena, Barcelona, Filadèlfia i Londres.

1862: Neix Antoni M. Alcover, autor de les *Rondalles Mallorquines* i del *Diccionari Català-Valencià-Balear*.

1868: inici del Sexenni Revolucionari.

1869: apareix *El Obrero*, primera publicació obrerista de Mallorca.

1871-1873: I República Espanyola.

1891: arriba la fil·loxera a Mallorca i arrasa les vinyes.

1898: Guerra de Cuba.

A principis del segle XX la possessió estava arrendada a Pere Josep Jaume Oliver (Albertí; Rosselló 2005. 261). Llavors la conduí Miquel Nadal i Mas, casat amb Joana Aina Cruellas Julià, matrimoni que hi arribà en 1918. A tall de curiositat, l'amo, en el seu dietari de 1920 deixà apuntat que dia 17 d'octubre «hoy fuimos con Bartolomé a la feria de Lluchmayor [...]. *Porret* me paga el último aceite, un odre suyo y un del capellan Miró. Pago al cuñado Bartolomé los 10 cuarteras de habas calientes. Vuelven los tafoners».

Durant aquest primer terç del segle XX, l'aristocràcia terratinent concentrava les possessions més importants de Banyalbufar: Mateu Safortesa i Crespí de Valldaura (Son Bunyola), el comte de Sallent (la Baronia) i el marquès de Campofranco (Planícia i el Rafal). Dins el sistema caciquista de l'època, el senyors d'aquestes possessions exercien un gran poder dins la política municipal i solien influir perquè els seus amos fossin els batles. Tal com apunta l'historiador Benet Albertí, un dels recursos de què disposaven per exercir el poder era el control que tenien sobre el mercat de treball, ja que una bona part del jornalers eren contractats a les possessions per a les feines de temporada (especialment l'oliva). A Banyalbufar, el partits de torn de la Restauració (1900-1923) estaven encapçalats pel senyor de Son Bunyola (Partit Liberal, popularment dit *partit de dalt*) i pel senyor de Planícia (Partit Conservador, o *partit de baix*). Les tensions entre ambdues faccions esclataren en diverses ocasions. Una de les que tingué repercussions en

el territori esdevingué l'any 1920, concretament dia 21 de juliol: en perdre les eleccions els liberals, el senyor de Son Bunyola no deixà que ningú posàs el peu dins la seva possessió sense permís; acte seguit es declarà un fereset incendi a la possessió i el nou batle, del partit partidari dels marquesos de Campofranco, donà ordre que cap persona acudís a apagar-lo (Albertí 1997: 20). El dietari de l'amo de Planícia recull aquest incident: «se incendia hoy el pinar de Son Buñola y parte de Son Valentí».

En el 1924, Planícia passà a Adolf Rotten i Sureda d'Espanya, setè marquès de Campofranco, net dels anteriors, i fill d'Adolf Rotten i d'Espanya i de Margalida Sureda i Fortuny. Per mort sense descendència, la possessió fou del seu germà Joan Miquel Rotten i Sureda, vuitè marquès de Campofranco.

CRONOLOGIA DE LA HISTÒRIA GENERAL MALLORCA

1902: Inici del regnat d'Alfons XIII.

1902: Inauguració del Gran Hotel.

1904-1914: Gaudí intervé en la Seu de Mallorca.

1909: Setmana Tràgica de Barcelona (essent president el mallorquí Antoni Maura).

1914-1918: I Guerra Mundial.

1917: Joan March arriba a la política.

1923-1929: dictadura de Primo de Rivera.

1931-1936: II República Espanyola.

1936-1939: Guerra Civil Espanyola.

El 24 de març de 1938, Maria Margalida Sureda i Fortuny, en qualitat d'usufructuària, i Joan Miquel Rotten i Sureda, com a propietari, segregaren les finques de Planícia i el Rafal. Les parts passaven per la **font del Garbell, na Maiola, el Bordellet i puig de Vela**.

La part que corresponia a Planícia fou venuda en aquest mateix any als germans Miquel i Lluç Balle i Cerdà. La compra va ser motivada pel potencial oliverer, ja que aquesta família era propietària de l'empresa Balle Germans SA, fundada en 1903 amb la finalitat d'elaborar i distribuir oli. Una part de les cases s'adaptarà a la producció intensiva d'oli i per a això la tafona, que ja havia estat mecanitzada a principis del segle XX (això és, havia canviat les dues bigues pel sistema de premsa mecànica), es millorà amb l'e-

lectrificació del sistema i amb la incorporació de noves màquines que feien més rendible la producció d'oli. Una part del conjunt (ponent) també s'adaptaren com a residència dels nous propietaris (cases dels senyors). Amb la compra, els Balle adquiriren també un conjunt de marjades que històricament havien estat del Rafal, just a la partió amb aquesta possessió. A partir d'ençà l'indret es conegueren com **la Finca Nova**.

Durant aquesta etapa hi acudien de dos a tres talls de collidors d'oliva (un tall en solia tenir una vintena de dones), generalment de Banyalbufar –les quals pujaven des de la vila pel **camí de la Costa**– i en menor mesura d'Estellencs. També hi feinejaven d'altres pobles de Mallorca, tant de la tramuntana (Selva, Caimari, Alaró), com de l'interior (Maria de la Salut, Santa Margalida, Algaida, etc.). Fins i tot n'arribaren a acudir de la península (especialment Andalusia i també Catalunya). En aquest cas, les collidors externes romanien a la **casa de les Dones**, un habitatge situat a uns cent metres del cos principal. Per altra banda, de forma permanent hi romanien devers unes quinze persones (missatges, pastor, porqueret i un oguer).

Fins al 1929 fou Miquel Nadal l'amo de Planícia. El substituï Joan Riera i Palmer, natural d'Estellencs. A l'any 1940 hi havia com a amo Sebastià Nadal Mas. Llavors vingué Guillem Gual i després el matrimoni format per Josep Solivellas i Estades i Margalida Cànaves i Mir. El darrer matrimoni que conduí Planícia fou el format per Jaume Munar i Fontirroig i Petra Ballester i Gelabert (des de 1961 fins al 1998).

En el 1958, Bartomeu Barceló apunta que Planícia era la possessió més extensa del terme de Banyalbufar, amb «424-24-19» hectàrees (1958: 24).

A tall d'anècdota, dia 23 de novembre de 1958 la carretera quedà tancada per mor d'un despeniment a l'altura del Verger. Per això, Miquel Batle deixà passar els vehicles a través de Planícia per tal de comunicar Esporles amb Estellencs (Albertí; Rosselló 2005: 243).

L'amo Jaume Munar hi residí a la possessió fins al 1998 (la seva dona havia mort anys abans), quan es retirà al seu poble natal, Pina. Després de romandre uns anys tancada, amb els sementers abandonats i amb l'única explotació de la caça major, el 2007 la societat Planícia States SL comprà la possessió als hereus de Lluc



Jaume Munar, darrer amo de Planícia.

Balle i Cerdà i Francisca Ferrer i Pascual. Fou a partir d'aquest moment quan, des de l'Associació Cultural Bany-al-Bahar i la posterior sol·licitud de les catorze associacions banyalbufarines i dels tres partits polítics del municipi, s'instà al Govern de les Illes Balears que exercís el dret de retracte, mitjançant el qual el 17 de febrer de 2009 adquirí la possessió. Actualment pertany al Ministeri de Medi Ambient i al Govern de les Illes Balears.

Finalment el dia 4 d'abril del mateix any, amb presència del President Francesc Antich, el Conseller de Medi Ambient i altres autoritats, s'inaugurà Planícia com a nova finca pública de Mallorca.

CRONOLOGIA DE LA HISTÒRIA GENERAL DE MALLORCA

1939-1975. Dictadura del general Franco

1953: Pacte amb els Estats Units: instal·lació dels radars al Puig Major.

1960-1973: *boom* turístic.

1973: crisi del petroli.

1977: primeres eleccions generals.

1983: Estatut d'Autonomia de les Illes Balears.

1983-1995: Gabriel Cañellas, president del Govern Balear (AP / PP).

1995-1999: Jaume Matas, president de Goven (PP).

1999-2003: Francesc Antich, president de Govern (PSIB-PSOE).

2003-2007: Jaume Matas, president de Govern (PP).

2007-2011: Francesc Antich, president de Govern (PSIB-PSOE).

2008-2013: crisi financera global (Lehman Brothers).

2. Planícia, finca pública

La primera inversió per part de l'Administració va ser les obres per reparar les teulades del conjunt de les edificacions i evitar-ne així la degradació. En els anys posteriors s'han anat realitzant petites inversions en manteniment de les infraestructures i la consolidació del forjat de la casa dels amos i la terrassa de la clastra ja que ambdues estructures estaven compromeses. També es varen reparar el conjunt de safareigs i aljubs, així com s'hi va instal·lar d'un dipòsit de lluita contra incendis forestals.

També s'hi obren tres itineraris per dins la finca: el de la Font de s'Obi, el de les Cases i la de l'Aljub dels Cristians. També la travessa el GR- 211 de la Ruta de Pedra en Sec.



Banyalbufarins en una visita a la finca pública.

Actualment s'hi ubica el Centre de Seguretat i Cria del Ferreret (*Alytes muletensis*), espècie relict, endèmica i en perill d'extinció descoberta en els anys 80. Les feines que s'hi fan estan orientades a la prevenció dels efectes del fong patògen d'amfibis, *Batrachochytrium dendrobatidis*. En localitzar-se poblacions afectades, es traslladen els individus en aquest centre o reben un tractament contra el fong, abans de tornar ser alliberats en el seu hàbitat. Dins aquest sector, també s'hi fa una feina important en el control d'espècies invasores (especialment el coati i l'ós rentador).

Pel que fa a als usos de la finca resulta interessant comparar-los al llarg del temps en funció del context socioeconòmic de cada dècada, incidint en el màxim abandonament del principi del s. XXI. Per exemple l'any 1956, la part agrícola de la finca eren 103 ha i la superfície forestal 342 ha, quan a dia d'avui són un poc més de 29 ha les agrícoles i 416 les forestals.

Quant als conreus abandonats s'han anat fent diverses recuperacions de cultiu. Els tres primers anys es varen finançar amb projectes de La Caixa i les posteriors s'han assumit amb personal propi de l'Administració. Aquestes recuperacions de cultiu no tenen una finalitat ben bé de caire productiu, sinó que es tracta de dotar la finca amb major resiliència davant pertorbacions greus com ara incendis forestals o caps de fibló. Per aquest motiu s'han anat fent de manera estratègica en els mateixos camins o en punts d'especial perillositat pel que fa als incendis complementant la feina amb faixes de prevenció.

D'altra banda, de la diagnosi de l'estat de la finca també es desprèn la necessitat de permetre el guany del bosc enfront a certs olivars. Aquests, s'ubiquen en àrees de forta pendent, en marjades molt desfetes i que presenten importants símptomes d'erosió.

Cal destacar que a Planícia també s'hi ubica el banc de germoplasma dels cirerers de les Balears, és a dir una col·lecció de varietats locals en forma de plantes vives. Aquesta col·lecció és de l'Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera (IRFAP).

Pel que fa a la part forestal, el principal objectiu d'aquestes dues dècades de gestió ha estat el manteniment dels camins interns i la creació de faixes de prevenció d'incendis forestals. L'estat sanitari de l'alzinar és prou bo en relació a altres indrets, i la presència de plagues com ara la processionària del pi, i l'eruga peluda i el banyarriquer de l'alzina està prou controlada. A l'alzinar de Planícia s'hi ubica també un dels punts de la Xarxa de seguiment de danys forestals a les Illes Balears, mitjançant els quals s'obtenen dades a escala local sobre la variació espacial i temporal de l'estat dels boscos. La finca compta també amb una guarda d'ovelles que donen sentit a la sembra de pastures en els sementers, i també contribueixen unes someres al manteniment dels olivars. Planícia està inscrita en agricultura ecològica i també en la denominació d'origen d'oli de Mallorca.

Actualment està en tramitació el projecte per arreglar les cases de les Dones com a refugi d'ús públic.

En resum, actualment es gestionen de manera activa gairebé 17 ha d'olivar, 6'7 ha de conreus de secà en diversos sementers, 5 ha de fruiters d'ametllers i garrovers i 1'2 de cirerers.



La Plana, espai que acull el banc de varietats locals de cirerer.

3. Vigilància marítima

L'arribada a l'illa de la pirateria (nord-africana, turca, francesa, etc.) que desembarcava i atacava les poblacions de la costa, capturant gent, saquejant terres i béns, obligà als pobladors de Mallorca a idear un dispositiu de protecció i vigilància de la costa. El litoral banyalbufarí, amb cales i punts molt concrets on desembarcar, fou un de tants llocs força exposats a aquests perills.

Des dels inicis de la història de Mallorca, la vigilància de la costa era una tasca habitual. Cal dir que en etapes de tranquil·litat i bonança a la Mediterrània aquesta activitat es relaxava. En canvi, davant l'augment de la pirateria i el corsarisme, així com també arran de l'expansió d'altres pobles per la Mediterrània (com ara l'Imperi Otomà), la vigilància es convertí en una necessitat imperiosa.

A Banyalbufar, a partir del segle XIV es documenta vigilància al seu litoral, ara des de talaies naturals (un puig, un cap avançat, etc.), ara fent guardes arran de mar. Amb el temps, i sobretot a partir del segle XVI a causa de la creixent inseguretat arreu de la Mediterrània, la vigilància es feia en diverses modalitats. Pel que fa a la vigilància fixa, aquesta es realitzava des de talaies o des de torres; quant a la mòbil, hi havia les *guardes marítimes* —a voltes dites també *descobertes*— que podien recórrer un espai limitat de la costa observant de prop el litoral; i també les *escoltes marítimes*, encarregades de vetlar de nit la ribera, «escoltant» el renou dels remes, veus i aparells de les barques enemigues.

Tot i que la possessió de Planícia i especialment les seves cases es trobin enfora de la primera línia de mar, dins el seu territori hi ha hagut diversos punts de vigilància. El més important, atesa la situació, es trobava molt a prop de les cases del Rafal, en el lloc dit la **talaia del Rafal**, quasibé a la vertical de la torre del Verger. L'arxiduc Lluís Salvador, al seu estudi



Caseta dels Carabiners.

sobre torres i talaies mallorquines l'esmenta amb el topònim «Atalaya de Planicia». Hi afegeix que la talaia comptava amb «una buena habitación para el vigía, otra para un oficial y una pequeña cocina» (1996: 62). Aquestes restes, tot i que molt malmeses, encara s'hi poden contemplar.

Pel que fa al territori estrictament de Planícia, l'arxiduc Lluís Salvador afirma que a la **font de la Menta** hi havia una guarda secreta: «Guardia secreta de la Font de la Menta, llamada también de Piedra l'aso, es de muy poco valor». Tot i que el testimoni és poc concret, creiem que aquesta guarda realment no es trobava dins el territori de Planícia sinó que se situava en el lloc documentat a l'estudi de Josep Segura i Salado (i avui desaparegut) de l'**era Vermella**, no molt a lluny del port de la Pera de l'Ase.

A tall de curiositat, quan l'Estat tragué a subhasta la torre del Verger el 1875 la denominà «Atalaya de Planicia».

Caseta dels carabiners

Tot el litoral de Banyalbufar va ser un important punt d'entrada de contraban. L'accidentada orografia va fer possible que bots i barques atracassin en indrets de difícil control per als carrabiners. També la naturalesa d'aquesta riba permetia tenir una gran xarxa de secrets, és a dir, amagallats artificials on guardar la mercaderia que s'havia d'introduir a l'interior de l'illa. Si bé un dels fragments litorals més sovintejats pels contrabandistes va ser el de Son Bunyola, la zona compresa entre la torre del Verger i la punta de Son Serralta (incloent-hi una part de la riba de Planícia) també fou sovintejada pels contrabandistes. De fet, el 16 d'agost de 1897, en el diari *El Áncora* aparegué la següent notícia: «Aprehensiones verificadas por la fuerza de carabineros durante estos últimos días: En **Algar**, Bañalbufar, un bulto con 25 kg de tabaco» (Albertí; Rosselló 2005: 226).

Abans de produir-se un important llevassi cap als anys seixanta del segle passat, des de **la Plana** i **la Planeta** es podia accedir a peu fins al litorall de Planícia a través del **pla de Mar**, una marjada situada no molt enfora de les roques. A més, aquí mateix hi ha la **font de les Jonqueretes**, indret on pescadors i contrabandistes es proveïen d'aigua.

Per tot això, metres més amunt, just per davall de la carretera Ma-10 i molt a prop del **torrent de na Nadala** es bastí la **caseta dels Carabiners**, construcció pertanyent al cos de carrabiners de costes i fronteres. Es tracta d'un habitatge d'un sol aiguavés i una planta d'alçat, força senzill, amb capacitat per a albergar sols parella de soldats.

A tall de curiositat, la ubicació d'aquest habitatge va fer que el revolt de la carretera es conegués popularment com la **volta dels Carabiners**.

4. L'arquitectura major

4.1.- Les cases de Planícia

Les cases de Planícia són un magnífic exemple d'habitatge destinat a l'explotació del territori. A diferència del Rafal, que era l'habitatge dels propietaris, la representativitat de les cases de Planícia és relativament pobre i austera.

Atesa la gran productivitat de Planícia —oli, cereals, bestiar i carbó— i també la ubicació, les cases tenen una disposició força allargassada, ocupant una ampla marjada que actua de miranda. Aquesta estructura, juntament amb la rusticitat, és una de les característiques més singulars d'aquestes cases de possessió.

El conjunt, tal com es pot comprovar als inventaris transcrits a l'apartat d'història i també a partir de la pròpia observació, presenten una evolució, adaptació i engrandiment cap als laterals. El nucli original se situa al voltant de l'actual clastra. Possiblement a finals de l'època medieval i principis de la moderna, el conjunt era format per un sol aiguavés, sense clastra però sí amb una carretera (en forma de «L»), conformada pel bloc de la cuina dels amos (sud) i part de l'edifici fondo de la clastra actual (oest). Dins la cuina encara a dia d'avui resten dos permòdols, força deteriorats, que sostenen sengles bigues atribuïbles a l'època tardomedieval. És possible que siguin les úniques restes del forjat (enteixinat) del primer pis. Recordem a grans trets què diu el primer inventari de les cases de Planícia. Al 1689 eren conformades per tres espais diferenciats: un primer amb finalitats d'habitatge-magatzem (on hi havia cuina, eines i llits); un segon que es corresponia amb l'estable; i un tercer a la tafona. A finals del segle següent les instal·la-



Les cases es caracteritzen per la seva llargària.

cions havien millorat (encara que no gaire): les cases eren formades per cuina, estable, tafona, cambra, rebost i rebostet.

Podem afirmar que el conjunt que contemplam a dia d'avui és producte de la millora i uniformització feta per la família Balle a partir de 1938, amb el bastiment de la casa dels senyors, la instal·lació de maquinària moderna, l'ampliació d'un tercer aiguavés en el bloc de la tafona (amb l'encavallat interior) i la millora i bastiment de construccions complementàries.

Com hem dit, les cases s'assenten sobre una gran marjada, de terra amatrassada, sòlidament assentada sobre un mur paredat en sec amb blocs adobats. Aquesta marjada fa de miranda, protegida per un pedrís i una barana. També l'ombregen diversos platers especialment a l'angle sud, tot protegint les cases dels senyors. Al bell mig de la miranda hi ha un portell que comunica amb una escala de doble ram moderna que baixa a la marjada dels cítrics.

El conjunt de les cases principals i cos agropecuari mostren una disposició formada per dues plantes d'alçat —a excepció del portal forà—, amb paredat rústec compost per pedres i argamassa, molt unitària, tot i pertànyer a èpoques diferents. Una altra característica que defineix les cases és l'enfaixat blanc de totes les obertures, el que atorga una rítmica i harmonia estètica. Les finestres mostren fiola de fang (pròpia dels primers decennis del segle XX), que ben bé degueren substituir algunes d'ampits motllurats a quart bocell (XVII-XVIII). L'enfaixat també recorre tot l'extrem superior del conjunt. Un dels detalls que caracteritza la façana és la inscripció situada al costat de la casa dels amos, on es pot llegir «Planici».

El portal forà se situa a la drete del conjunt, entre la casa dels amos (esquerra) i la casa dels senyors (dreta). Perfil a un arc carpanell, amb llindar i dues peces de pedra viva que actuen de base dels brancals. L'accés es troba flanquejat per sengles finestres. A banda i banda del portal també resten una mola i un rutló, procedents de l'antiga tafona. Aquest tram de façana es troba precedit per una carrereta adossada al mur feta de lloses de pedra viva, la qual s'allarga fins a la casa dels amos (esquerra). Part damunt descansa una terrassa limitada per una barana amb els balustres motllurats.

A la drete del portal forà se situa la casa dels senyors, amb dues finestres a la planta baixa (una ordinària i l'altra apaïsada) i dues més al primer pis. La carrereta aquí és de pedres. Més enllà —fent angle— hi ha la façana sud, amb dues finestres balconeres més una altra d'apaïsada a la planta baixa i tres d'ordinàries a la superior. El buc de la casa dels senyors és totalment irregular, adaptat al poc terreny que li quedava abans de bastir-lo.

El llenç de façana de l'esquerra del portal forà —casa dels amos— mostra dos finestrons a la planta baixa (que il·luminen la cuina) i una d'ordinària al primer pis.

A l'esquerra de la façana dels amos s'hi adossa el bloc de dos aiguavessos que acull la cuina i les habitacions dels amos, la tafona i les dependències agropecuàries. El primer bloc mostra a la planta baixa la inscripció del nom de la possessió, una finestra i el portal de llinda (sobre la qual s'obre un finestró); al primer pis, coincidint amb la vertical de les obertures s'emmarquen tres finestres ordinàries.

Més a l'esquerra s'adossa un altre bloc, ara amb tres portals de llinda, una finestra a la planta baixa i quatre finestres a la planta superior; el darrer bloc —lleugerament més alt que la resta— compta amb dues portasses i una finestra a la planta baixa i quatre a la planta de dalt.

Des del portal forà uns graons de pedra comuniquen amb la clastra, de dimensions molt reduïdes, amb el trespol fet de lloses irregulars i protegida per un emparralat. A la dreta, l'accés a la casa dels senyors es fa a través d'un portal d'ansa-paner, modern. Al costat dret hi ha una placa feta de rajoles amb la imatge de sant Miquel, en record a Miquel Balle Cerdà, propietari de Planícia durant la segona meitat del segle passat.

El portal comunica amb un vestíbul, on hi ha l'escala d'accés al primer pis. Al costat de l'escala hi ha la cuina i un gran rebost. Des del mateix vestíbul s'accedeix a la gran sala, que ocupa tots els baixos de l'angle de migjorn. Al costat hi ha un antic dormitori. El primer pis acull altres dormitoris, de disposició irregular. Des d'aquí es connecta amb la terrassa de damunt el portal forà. Tot el conjunt de la casa dels senyors presenta un magnífic enrajolat hidràulic.

Al fons de la clastra (oest), un portalet de llinda comunica amb l'antiga bugaderia, un espai antigament empedrat, i dotat de cossi i piques de rentar (avui el conjunt transformat en lavabos). Just al cantó de l'esquerra de la clastra s'adossa la cisterna, de coll circular, fet en part amb un fragment de mola de pedra viva. Aquesta cisterna proveïa d'aigua potable les cases. Cal dir, però, que a finals d'algun estiu aquesta aigua s'acabava. Quan això succeïa, l'amo solia enviar un missatge a cercar-ne uns quants viatges a la font del Bosc, ja que era la més bona per beure (més que la que brollava de la font de na Ferrera). En el dietari de l'amo de 1920, dia 3 de setembre, quedà escrita aquesta entrada: «acaba el *parroquiá* de buscar el agua al bosque y le pago 11 jornales a 6 pesetas». Recordem que les aigües de na Ferrera estan connectades amb les de la font del Bosc mitjançant una síquia coberta que descansa sobre un mur paredat en verd, d'alt valor etnològic.

Una escala de lloses de pedra accedeix a les cases de l'amo a través d'un portal de llinda senzill. Es troba flanquejat per sengles finestres. El pas comunica amb una gran sala, a l'esquerra de la qual resta la cuina, que conserva totes les parts d'obra essencials. Adossada al mur de la clastra hi ha la campana, totalment emblanquinada, amb pinte de fusta. Hi compta amb els bancs d'obra i un llenyer. El trespol és

enrajolat, mentre que el centre —on es fa el foc— hi ha bloquets de toves amb una planxa. En el mur de l'esquerra queda una barra travadora, la qual formava part d'una antiga porta que va ser condemnada.

Adossada a la paret de la campana trobam l'antiga cuina, tota enrajolada i formada per tres fogonets alts i un cendrer. Just al damunt hi resta un rebostet, amb el ferratge llavorat, atribuïble al segle XVIII. Mirant a la clastra s'obre un finestró sota el qual hi ha una cuina moderna de butà.

A la dreta de la campana hi ha les piques d'escurar de marmolina (d'època dels Balle) i els pres-tatges (un d'obra i la resta de fusta).

Tal com apunta la documentació, la cuina dels amos —centre de la llar— era molt completa a mitjans del segle XIX:

En la cuyna y gerrer

Vint y set ribellas, setsa platets petits, vuyt *idem* sis grans y dos mitgensers.uyt ollas grans bonas y rebadoras y quatre gerras, duas grans y duas mitgenser bonas y rebadoras.

Mes quatre reyas de pes de trenta lliuras son 30 l.

Mes una cadena de rosgays de pes de quinsa lliuras, son 15 l.

Mes una pella de aram ab momanche de ferro de pes de vint y quatre lliuras, son 24 l.

Mes un uxol bo y rebador.

Mes unas ermollas, un llum de estable y dos petits, tot bo y rebador.

Mes una pala de ferro vellas, unas grellas grans y uns llevadors de ferro usats.

Mes una guinaveta de ferro sens manech.

Mes duas sanayas bonas y rebadoras.

Mes una mola y un molí de moldrer sal bo y rebador, un murter de pedra ab la masa de fust, vint y una vuyeras petitas de fust bonas y rebadoras, y quatre grosas usadas

Mes un ribell mitjenser en el rentador y un satri de llana usat.

Mes un marell y unas tanayas tot bo, y un llembroix vell.

Mes un botella de cabuda de tres cortons plena de vinagre bo.

Mes duas gallinas, un gall de llovero y un gallet y cinch pollas grosas.

Mes una sanaya de espart bona y rebadora.

Mes tres almuts de sal y una cuartera de pa pastat.

Mes una pella de aram de pes de dotza lliuras son 12 l.

Mes una olla de aram de pes de vint y sinch lliuras, son 25 l. Mes un ferro de pes de onza lliuras, son 11 l.

Mes una tapadora de aram veyra y una giradora de ferro grosa bona y rebadora.

A la banda dreta segons el portal d'accés, hi ha un espai on un temps hi restava la taula. Al fons hi ha un armari empotrat i l'escala que accedeix al rebost, el qual compta amb un finestró que mira a la clastra.

La cuina comunica mitjançant una escala amb dos pisos, on un temps hi havia el dormitori dels amos i una sala amb sengles finestrons que miraven a la tafona, entre altres estances.

A la cuina hi ha un segon portalet que baixa fins a la sala que precedeix la tafona, on hi ha la llar dels missatges i tafoners, de factura moderna. A tall d'hipòtesi, abans de la darrera ampliació i modernització de l'espai sembla que aquest bloc formava part de l'antiga tafona.

Vora la campana se situa el pas que accedeix mitjançant una escala i rampa fins al forn i pastador, ubicat a l'aiguavés posterior. El forn és de gran capacitat, amb un sistema d'alimentació d'aire situat per damunt la boca. Al costat hi ha una saleta que feia de pastador. La sala del forn té la particularitat de comptar amb un finestró a la part superior, possiblement una resta de la disposició primitiva de les cases, el qual es va mantenir per tal d'aportar il·luminació a l'espai i també ventilació.

La sala compta amb un portal (fons) que comunica directament amb la tafona, mentre que a l'esquerra queda la sala de les piques de triar i els dipòsits de l'oli. Com hem explicat a l'apartat d'història, la família Balle engrandí la tafona i l'adaptà per encabir la maquinària de producció quasi industrial. La sala és de planta rectangular, força allargassada, amb coberta a dues aigües, sostinguda per un encavallat. Reforcen l'estructura, a mode de tirants, tot un conjunt de bigues metàl·liques que la travessen.

L'espai compta amb tots els elements necessaris per a fer l'oli: trull (de doble rutló i doble tremuja), encalentidora de pasta, premsa hidràulica (de marca Vulcano), dos carros d'esportinadors, el motor del pistó (també Vulcano), la fornal amb la caldera i un bidó, una màquina de capolar el pinyol i el sistema elèctric (de la marca Agui). També hi ha el siní per on es pujava l'oliva a la tremuja. Hi resten així mateix les rodes i engranatges de les corretges per fer moure tota la maquinària. També, sobre un dels murs resta la data de 1724, època que coincideix amb les millores que els Pueyo —recentment nomenats marquesos de Campofranco— feren en la possessió.

Al fons de la sala hi ha els dos graners (disposts transversalment), que són els espais on es dipositava l'oliva des de l'exterior.

Adossada a la tafona, a l'aiguavés anterior, hi ha una petita sala a què s'accedeix per una escala de gran rost a un petit magatzem que comunica amb la carrera.

Encara a la tafona, al fons (nord) s'obre un pas de volta de canó que comunica amb uns antics estables. Aquest pas sembla aprofitar l'estructura d'un primitiu graner. Els estables mantenen bona part del trespol empedrat i les grípies corregudes, adossades al mur. Des d'aquí es pot accedir per un portalet a

l'aiguavés anterior, que es correspon amb les dues portasses de la carrera. Es tracta d'una cotxeria, també utilitzada de magatzem, des d'on es pot accedir a través d'una escala al pis superior, el qual també té connexió amb la tafona. Tot aquest espai es trobava antigament dividit per llivanyes, formant dormitoris o habitacions.

La part posterior de les cases es troba un matgatzem i els forats per on es passaven els sacs destinats a la garrovera (pis inferior). Al costat hi ha el porxo de les olives, on resten un dels registres per on es deixava caure part de l'oliva, concretament al graner del fons; el registre del segon graner (lateral) es troba a l'aire lliure, al centre d'un tram de trespol empedrat. Entre els graners i l'aljub resta un bloc a dos aiguavessos, amb una cotxeria (esquerra), on encara es guarden sengles carros, i un estable i magatzem (dreta). Al costat d'aquest edifici hi ha l'aljub, de gran capacitat que, de la mateixa manera que el safareig de les cases, recull l'aigua de la **font de na Ferrera** (amb l'aportació de la **font del Bosc** i l'**aljub dels Cristians**) a través d'una síquia coberta. També a la part posterior hi ha uns marjadons amb fruiters (cítrics i una perera) i també unes solls modernes. Vora les solls resta un gran corral, amb accés directament des del bosc, usat per a conduir les guardes porcines quan les davallaven des de la mola o també per a ar-replegar ovelles.

Més cap al nord hi ha un altre edifici de dues plantes que fa de cotxeria i també d'habitatge (primer pis), amb accés des de la part posterior mitjançant una escala. Entre aquest edifici i el camí de les cases resten més estables per al bestiar. Vora una construcció antiga, en època moderna s'ampliaren altres estables, dotats de piques i grípies.

Sortint del nucli de les cases, en direcció al Rafal hi ha la **casa de les Dones**, una construcció feta per la família Balle per tal d'allotjar les col·lores que venien d'altres pobles, com ara Maria de la Salut, Santa Margalida, Cai-mari, etc. Es tracta d'un edifici de dues



Clastra de les cases, amb les cases dels senyors al fons.

plantes d'alçat, amb coberta a dues aigües i dos portals d'accés. A la dreta compta amb un porxo on hi ha diverses piques de rentar usades per les collidores per a fer bugada. A l'altra extrem hi ha un altre porxo.

4.2. Les cases de l'hort de Planícia

Les cases de l'hort de Planícia —o hort de la font de la Menta— se situen per davall de la carretera Ma-10, molt a prop de la barrera de Planícia. S'hi accedeix a través d'un camí de carro de molt bona factura, amb el marget de sosteniment lateral fet amb pedres adobades i d'un acurat paredament.

Presenta una estructura allargassada, fruit de l'afegiment de blocs i amb coberta a un aiguavés. Atesa la irregularitat del terreny (amb clara inclinació cap a la mar) el conjunt té parts amb una sola planta d'alçat i d'altres amb dues. El parament del cos més antic és fet de pedres poc adobades, travades amb argamassa, tot creant un aparell força rústec. El portal forà és d'arc rebaixat, fet de blocs de marès, format per dues claus i una dovella; els brancals són composts per quatre peces. Compta amb llindar i un graó d'accés. A l'esquerra s'obre una finestra mentre que a la dreta s'hi troben dues més (a l'altura del segon pis). A sota hi ha una finestra amb llinda i revoltons que fan de persiana. Per sota queden les restes d'una menjadora per a quatre bísties.

A l'interior, a la part esquerra, es pot destriar encara la cuina amb un forn i restes d'una mena de rebostet. Un portal situat a la dreta comunica amb les habitacions.

Adossat a la dreta s'hi afegí en època moderna un cos fet parcialment de marès (tot i que també en té parts de pedra i fins i tot bloquets) per albergar-hi un estable (també hi ha restes d'una grípia) i una pallissa al segon pis. A la seva dreta també s'hi bastí un porxo que servia per a deixar-hi el carro o el tractor, especialment durant els darrers anys de l'amo en Jaume Munar.

A l'esquerra del portal forà hi ha un altre bloc adossat, fet de pedra viva travada amb ciment. A l'interior hi havia una cambra amb un rebost al fons, de disposició força particular. Al costat s'adossa un altre bloc constructiu fet de marès.

Decantat del conjunt, al costat del caminet d'accés a les cases, hi ha un segon habitatge, possiblement destinat als treballadors a jornal o missatges, que segueix el patró constructiu de la casa principal quant a parament. A ambdós costats del portal s'obren sengles finestres, amb un pedrís adossat per sota. A l'interior encara hi ha restes de la xemeneia. Just per sota de la carrera hi ha una pica de rentar.

Més cap a xaloc, en una raconada que fa les marjades hi resta una soll.

La millor descripció que tenim de les cases d'època antiga és de finals del segle XVIII, concretament de l'inventari de 1784 (ARM Prot. 1255 f. 139v):

Primo dos banchs de pi sens respalde, usats.
Item dos llums, y uns ferros, tot usat.
Item una pastera de pi vella.
Item una post de pastar usada.
Item dos banchs mitjensers de pi ab respaldes usats.
Item dos taulas mitjenseras també de pi, usadas.
Item onze tiburets ab sitial de bova, y respalles teñits de verd, usats.
Item sis estampas petites, fruyteras sens vasa, usadas.
Item set quadrets de guis, ovats, petits, ab vidres davant, vells.
Item nou estampetas sens vasa, usadas.
Item dotze ribellas de terra, usadas.
Item dos plats de terra mitjensers usats.
Item una alfabieta usada.



Marjades de l'hort de Planícia (o de la Menta)
al primer terç del segle XX

5. Explotació del territori

5.1. Agricultura

5.1.1. Cereals i lleguminoses

El blat, un dels components de la clàssica *trilogia mediterrània*, era un dels puntals de la supervivència dels nostres avantpassats. Com a tal, esdevingué un dels cultius més importants i també un dels que trobam a totes les possessions, fins i tot en les de muntanya, tal com és el cas de Planícia. A més de blat (i la varietat de *blat xeixa*), a les possessions s'hi sembrava ordi, civada i alguns llegums que es repartien en espais de sembra dits *sementers*. Per tot això, calia inicialment tota una preparació del terreny, tasca tant o més important que la sembra en sí.

Planícia, gràcies a la gran cabuda, comptava amb cinc sementers. El més important era **el Camp Gran**, la gran plana ubicada al bell mig de la possessió. Li seguien el **sementer de Baix** (el primer que hi ha passat l'**olivaret de Mar**), el **sementer del Rafal**, el **sementer de n'Ametler** i el **pla de les Castanyoles**.

Cal afegir-hi també una zona tan marginal com interessant. Dins **l'hort de Planícia** o **hort de la Menta** —el qual històricament era arrendat— també tenia un espai específic per a la sembra de cereals, el **pla d'en Josep**, una ampla marjada situada damunt **la Plana**.

Segons contaven els treballadors de la possessió, la primera tasca de preparació era *llaurar*, això és fer solcs a la terra amb la rella o amb altre instrument apropiat per remoure la terra i fer-la apta per fructificar. És a dir, amb la llaurada la terra s'enriquia, s'aïrejava i es feia més molla gràcies a que mantenia millor la humitat. Per tot això, aquesta feina era totalment imprescindible si es volia una òptima producció.

A la Planícia preturística hi havia *pareller* (dit també *llaurador*). Per llau-



El camp Gran, espai planer que donà nom a la possessió.

rar s'usava l'*arada*, hereva de l'arada romana, que era totalment de fusta i a partir de la tercera dècada dels segle XX quan aparegué l'*arada amb rodes*, molt més efectiva i còmoda que no les antigues. De les arades amb rodes n'hi havia dues castes: la *petita* i la *grossa*. L'arada anava enganxada a les bísties (muls i mules, encara que també a la documentació a Planícia hi apareixen ases o bous). Una tasca relacionada amb la llaurada era l'*esterrossada*, la qual es feia immediatament després, per a la qual cosa es passava una *esterrossadora*.

El llaurador començava la llaurada dels sementers després de la Mare de Déu d'agost, mentre que la llaurada per *guaretar* (popularment *goretar*) se solia fer unes setmanes abans. Abans de la llaurada s'espedregava (i d'aquí **els clapers Rodons** que hi ha al **Camp Gran**). A continuació de la llaurada, a Planícia s'hi feien *formiguers*, un sistema tradicional de nodrir els sementers de forma natural i ecològica, encara que també s'aplicaven a les tanques d'arbres fruiters, fins i tot l'horta. Segons Margalida Tomàs de *can Cerdà* «a Planícia se'n feien, me recorda ben bé, un grapat de centenars, de formiguers». També se'n fa ressò la documentació històrica: en l'inventari de 1842, hi podem llegir «Més en este sementer heyá mil noranta cinch formiguers cremats y tepats de terra menuda».

Una vegada escampats els formiguers, just abans de la sembra (cap a octubre) se solia donar una nova llaurada, que rebia el nom de *binar* (en el mateix inventari esmentat abans hi podem llegir: «Tot el semanter del camp gran goretat, y esplet y olivaret **del Clot**, binat»).

En alguns casos, s'escampaven fems i es començava la sembra: blat, ordi, civada, xeixa i també faves. Les dates assenyalades eren per Sant Dídac (13 d'octubre), Tots Sants o bé just després del Dijous Bo. Per tal d'obtenir una bona producció, la sembra es feia en diversos sementers (de tres a quatre generalment) amb un que es deixava en guaret per tal de fer descansar la terra.

També era comú anar rotant els cultius de faves, civada i blat, ja que les primeres fan una aportació important de nitrògen a la terra i milloren notablement els cultius que vénen després.

Per a sembrar cereals es feia a *eixams*, això és, amb una senalla penjada al coll (dita *sembradora*). El sembrador llençava a grapades les llavors damunt la terra ben llaurada. En canvi, si hi havia de sembrar faves (és a dir, llavor grossa), es feia a *solc buit-solc ple* o bé a *camades*. Durant el creixement els sementers s'*entrecavaven*, per tal de deixar la terra fluixa i desbaratar les males herbes que començaven a sortir.

A finals de primavera i principis d'estiu arribava un moment crucial en la vida de Planícia: la *sega*. L'amo arreplegava els *segadors* —que també anaven a jornal, a setmana o a escarada— i s'iniciava la tasca. Passada la Guerra Civil hi hagué una màquina de segar, que encara es conserva a les cases.

Abans dels cereals, tal com s'ha dit abans, s'havien segat les faveres, ja que eren les primeres a sembrar-se. I deim segar i no arrabassar pel simple fet que les arrels es podrien dins la terra i fan un adob útil i bo per a l'any següent.

Abans que arribassin les primeres màquines segadores —això és, cap a 1930— la sega manual resultava una tasca dura i feixuga. Per això, era molt normal sentir tonades i cançons —molt més falagueres que les de sembra— per tal de fer més portadora la jornada. Quant a aquesta màquina, encara a les cases se'n localitza una.



L'era Nova, situada sota les cases.

El cercle de les messes es tanca amb la tasca de *batre*, una de les feines més importants —i també alegres— de tot l'any pagès. El dia de batre, a trenc d'alba, se sortia a *garbejar*, és a dir, a arreplegar les garbes dels sementers i després, damunt el carro (generalment un *carro pla*) dur-les fins a l'*era*. La primera era documentada a Planícia se situava al costat de l'inici del **camí vell de Planícia**, que encara es coneix com **l'era Vella**. Es tracta d'una petita plana que ocupa un coll natural, prou ample com per contenir aquest espai. En època contemporània l'era es traslladà sota les cases, davant **les Tanques**. Dins Planícia, però, també n'hi hagué una tercera: **l'era del Moro**, situada vora el **camí del Bosc Gran**. L'ús un temps de dues eres de batre en una mateixa possessió indica la gran capacitat productiva d'àrids de Planícia.

El dia per batre havia de ser assolellat i sobretot amb vent (però no excessiu). Llavors es desfeien les garbes i s'escampaven de forma uniforme damunt l'era. Es duia la bístia a l'era, s'enganxava a la *biga* i al *carretó* i, amb les *cucales* posades, començava a fer voltes (batre). Les bísties solien ser muls, mules, cavalls i egües, no someres ni ases perquè damunt l'era no eren tan brioses. Pere Bosch de s'Arboçar narrava com mentre el cavallet feia voltes solien cantar:

Cavallet com eres jove
que hi anaves de pentinat;
i ara ja n'ets arribat
a no dur pèls a sa coa.

La tasca principal era fer que el carretó passàs per tot i, amb el seu pes, separàs el blat de la palla. Mentrestant, els *batedors*, amb forques de tres forcalls, s'encarregaven de fer girar i moure la palla perquè anàs cap al centre de l'era i no en quedàs sense esclafar.

Posteriorment venia la tasca de *ventar*; i després passar el *tiràs*, *ererar*, és a dir, a passar el gra per un *erer* amb la finalitat d'eliminar les restes de palla i pellofes que hi quedaven. La darrera tasca ja era *en-sacar* i dur-los a les cases, mentre que la palla es duia a la pallissa (pronunciat *païssa*).

Del gra produït Planícia en guardava per a la sembra de la temporada següent. A tall d'exemple, en l'inventari de finals del segle XVII hi apareixen estotjades:

Item quaranta quarteras y tres barcellas blat.
Item tretze quarteras y tres barcellas civada.
Item una quartera xexa.

A Planícia, a causa de la gran quantitat de personal que hi feia feina s'havia de menester farina tot seguit. Per això, el gra es duia al molí de la possessió per transformar-lo. Pràcticament totes les possessions comptaven amb aquesta instal·lació, encara que podia variar depenent de la força motriu que s'hi empràs. En el cas de Planícia se'n feia ús del *molí de sang* (el més habitual, per ser el més simple ja que només calia una cambra i una bístia), element avui ja desaparegut (del qual només s'ha recuperat una de les moles, a dia d'avui conservada a la clastra de les cases). Aquest enginy es trobava dins una sala en l'ala agropecuària de les cases. Havia de tenir un fàcil accés per l'animal i també una menjadora o grípia perquè hi pogués menjar mentre descansava.

Una de les parts menys vistoses però alhora més emprades dins una possessió i que tenia relació directa amb els cereals era **el forn**. Aquest podia trobar-se en una dependència independent o bé a l'interior del conjunt arquitectònic, com és el cas de Planícia. Concretament se situa l'aiguavés posterior del conjunt i és de gran capacitat. La sala compta amb un accés dels sacs de farina des de la part posterior de les cases (per tant es podien tragarin còmodament) i amb un espai específic com a pastador. Aquí hi havia la *pastera*, on se cernia, és a dir, eliminar amb el *cernador* i el *sedàs* les restes d'impureses que hi quedassin a la farina, la qual queia dins la *pastera*. A la farina porgada li feien un clot, dins el qual hi

ficaven llevat i aigua tèbia. Immediatament era costum fer el senyal de la Creu amb el dit índex de la mà dreta o bé hi ficaven els cincs dits de la mà en record de les llagues de Crist.

En l'inventari de 1689 hi apareix la *cambrà del pastador*:

En el pastador

Item una pastera de alzina, usada.

Item una caixa ferinera, usada.

Item dos posts de pastar, y dos feñadors, usats.

Item sos sedassos, usats.

Item quatre cobribanchs y duas tovallas, tot usat.

Com a dada representativa resumim un document de 1941 on es diu que a Planícia hi havia (AMB):

Blat

Extensió (quartons): 10

Llavor sembrada (kg): 200

Quantitat recollida (kg): 350

Reserva per a la llavor (kg): 200

Ordi

Extensió (quartons): 1/2

Llavor sembrada (kg): 50

Quantitat recollida (kg): 100

Reserva per a la llavor (kg): 50

Faves

Extensió (quartons): 8

Llavor sembrada (kg): 250

Quantitat recollida (kg): 600

Reserva per a la llavor (kg): 250

En la relació dels productors de Banyalbufar sotmesos al *cupò forzosó* d'ordi, civada i faves redactada el 26 de juliol de 1944, l'amo Josep Solivelles en declarà (AMB):

Ordi

Extensió: 71 àrees

Cupo: 14 kg

Civada

Extensió: 35 àrees

Cupo: 8 kg

Faves

Extensió 1 hectàrea, 77 àrees Cupo: 231 kg.

Pel que fa a la producció de blat, en el 1943, el mateix amo en tenia sembrades 4 hectàrees i 26 àrees; un any més tard, 5 hectàrees i 7 àrees (AMB).

5.1.1.1. Els àrids marginals: les rotes

A més dels sementers, a les grans possessions com és el cas de Planícia també hi havia altres espais dedicats als cereals, no tan bons i fèrtils com els primers, però prou importants per a la configuració de l'explotació i de l'estructura social: les *rotes*. Els *roters* eren el darrer grup social i econòmic dins l'estructura de qualsevol possessió.

Una *rota* era una terra prima, magra i de baixa fertilitat que el senyor o l'amo arrendava a un agricultor (*roter*) perquè l'explotàs. Generalment tenia una extensió d'una quarterada. Tal com apunta la seva etimologia (del llatí *ruptum* «rompre»), eren inicialment terres inicialment no aptes per al cultiu (generalment garriga o bosc) que s'havien d'eixermar i preparar per a ser cultivades.



El camí del bosc Gran limita amb la rota del sen Vicenç.

Per la seva pròpia naturalesa, les rotes solien situar-se a llocs molt allunyats o difícils de les cases. La vida de roter, per tant, era molt penosa. La magror de les terres a conrear, la raó que havia de satisfer amb l'amo o senyor i sobretot la incertesa de com aniria la collita feien que el roter passàs sempre pena. Margalida Tomàs *de can Cerdà* recitava una glosa prou explícita:

Devers sa rota nostra
que hi feia de mal estar;
fèiem dejunis per força
perquè no teníem què menjar.

La cabuda era prou extensa com per dividir-la en tres o quatre sementers i poder així efectuar la clàssica rotació: blat-civada-

xeixa, llegums, pastures i guaret. Els cultius, però, no sempre eren aquests, encara que es pot dir de manera general que les rotes eren destinades majoritàriament a cereals. Pel que fa a la qualitat del blat de rota, aquest no solia ser tan bo com el dels sementers principals.

En el dietari de 1920, en l'entrada de dia 24 de juliol hi podem llegir: «Hoy las mujeres van a tapar hormigueros a la rota y empiezan a quemarlos y binan al **cam-gran**».

Fins a finals del segle XX a Planícia es conservaven alguns dels topònims de les rotes: **rota d'en Doi**, **rota del sen Vicenç**, la **rota del Senyor** i la **rota del Pastor**. D'aquesta darrera, situada entre la carretera de Planícia i el bosc, un informador recordava com cada any, cap al mes de juny, era habitual sentir la frase: «ses rotes des Pastor ja prenen color».

Des del punt de vista de la història, la documentació apunta alguns topònims de rotes que no s'han conservat: la **rota de la font del Forat** i la **rota de la Figuera**.

5.1.2. Oliveres

L'olivera fou l'arbre principal de les possessions de la serra de Tramuntana i d'una manera molt notable a Planícia. De fet, la història de l'economia a la possessió s'ha basat en tres puntals: explotació del bosc, ramaderia i oli. A més, sobretot a partir de la compra dels Balle, Planícia serà la més important productora d'oli de tot el terme, molt per damunt s'Arboçar i Son Bunyola, amb més de 5.000 oliveres declarades a la dècada dels quaranta del segle passat (AMB).

La producció d'oli aportava, a més d'un aliment directe a la mateixa finca, importants rèdits econòmics. En 1787 José Vargas Ponce assegurava que «el aceite es el nervio de los caudales públicos». Per tot això, en aquestes possessions l'olivera esdevenia l'arbre més important i amb més extensió.

Però de l'olivera, no sols s'aprofitava el fruit per fer-ne oli. El fruit també era destinat al consum directe (olives trencades, salades, pansides, etc.), com a matèria primera per a fer sabó i la llenya tenia un gran estimació, ja que la fusta és molt bona i duradora.

Segons alguns historiadors varen ser els fenicis i grecs els que varen introduir l'olivera a la península Ibèrica i, des d'allà, va arribar a Mallorca. Les referències històriques indiquen que tot just després de la conquesta ja s'exportava oli cap al nord d'Àfrica. A partir del segle XVI va ser quan es va produir un important avenç en el cultiu i en la producció, i esdevingué una de les principals fonts de riquesa de moltes possessions de Mallorca. Tal com afirma Joan Mayol: «Els historiadors, estudiant els contractes d'arrendament de finques, han demostrat que la major part dels olivars de l'illa es crearen en els segles XVI i



Casa de les Dones.

XVII, tot empeltant ullastres (molts dels quals ja devien ser venerables en el moment de la transformació)» (2013: 22). I aquesta realitat també és palesa a Planícia.

Durant els segles XVII, XVIII i XIX l'oli de Mallorca va tenir un paper clau per a l'economia de l'illa, tant per la seva funció d'ingredient bàsic en l'alimentació dels habitants, com a producte de canvi i exportació. A la segona meitat del segle XIX Mallorca en continuà exportant quantitats considerables.

A la possessió la casta d'olivera que predominava era l'em-

peltre (mot que prové d'*empelt*), varietat que és molt productiva i també constant. També hi era present la *mansanilla* o *massanilla* (derivat de l'espanyol *manzanilla*), dita també *sivillina* (derivat de *sevillana*). Aquesta casta era més bona per a trencar o salar, tot i que també se n'anava a la tafona. És possible que d'aquesta varietat fos la que li envià l'amo al senyor dia 7 d'octubre de 1920: «Hoy mi carro lleva al Señor la aceituna verde 2 cuarteras y media».

A Planícia —com en moltes de possessions de muntanya—, les oliveres es distribuïen pràcticament arreu: des de les planes més assolellades fins a la darrera raconada aprofitable arran de bosc o penyal. L'evolució de l'olivar aquí es pot qualificar de paradigmàtic. En l'any 1360, data important en el primer expandiment agrícola de la possessió, s'hi empeltaren 200 ullastres (recordem que l'olivera no es plantava sinó que s'empeltava). Que l'olivera era l'arbre més valuós de la possessió i l'oli el producte estrella, ho corroboren els contractes d'arrendament. Per exemple, en el lloguer de les pastures de 1519 s'especifica que «és pacte y acòrdia que vós dit Denús siau tingut y obligat en tot lo lloch de oliveres e guardar aquell en temps que hi hage olives» (Rosselló; Albertí 1995: 167). Només s'ha apreciat un returament en la producció (arran d'una mala gestió), a partir de la meitat del segle XV, quan els documents parlen que la tafona de la possessió està inactiva.

Al segle següent, ja recuperada la producció normal la finca produïa uns 1.000 quartans d'oli. Per això, en les clàusules de l'arrendament de 1583 s'especifica la protecció a què havia d'estar sortmès l'olivar: «no puschau vos dit conductor tenir en la dita mia possessió porchs sino tant solament tant quant duraran los splets dels aglans y aquells no puscan anar per los conredissos ni olivars».

La producció anava en augment, el que obligà a la instal·lació d'una segona biga a la tafona cap a la segona dècada del segle XVIII (en un dels murs s'ha conservat, com s'ha dit anteriorment, la data de 1724). Els contractes d'arrendament d'aquesta centúria són reveladors de les especials cures que s'havia de tenir en la collita i en la producció:

tindreu obligació cade any durant dita conduccio de cuidar be y lealment fer cullir a costas y despesas vostra tote la olive de la cullite de dita posseció en el temps mes proporcionat puis que per qualsevol motiu de falta o omicio ab que se pугue ocasionar dany algun ya per mala diligencia vostra ya per falta de personas per cullir la dita oliva ya per mala diligencia vostra ya per falta de personas per cullir la dita oliva, ya per qualsevol falta, podra dita señora de se propria autoritat esmerar la tal omisió, o falta encare que sie aver de aumentar el preu de las personas que culliran dita oliva o haver de aumentar mes personas pera cullirla y tot sempre a costas vostras, y esto pera que no pугeu faltar en tot lo necessari de la millor conducta de prestar o fer prestar el treball sera mes conducent a la bona administracio y benefici del fruit y en cas de que la ultima pasada de cullir la oliva no fos feta a satisfaccio de dita molt ilustra señora podra esta torna fer cullir o pellucar com y també tindra autoritat cade any al principi de la cullita de la oliva de fer tonar repasar el torró a costas vostras: si acas vos dit conductor no lo aureu fet cullir a totas satisfaccio per lo que vos podran obligar a vos dit conductor a fer cullir lo torró el dia deu de setembre: lo que deureu observar tot el temps de esta conducció per ciaria per que de no adimplir lo dit conductor lo acordat y de fer lo necessari a la millor administracio que se prigue per quasevol falta o omisio que se tropia que don perjui (ARM Prot. S 1598 f. 216v).

Les dues bigues al segle XIX es trobaven en ple rendiment. Segons l'Apeo de Garay de 1818, Planícia tenia 140 quarterades d'olivar (per tan sols 7 de vinya, majoritàriament situada al Rafal), a les quals hi podem afegir 99 quarterades d'olivar a l'Arboçar (que tenia tafona pròpia, d'una sola biga) (AMB).

Al llindar del segle XX, el sistema es mecanitzà (com ocorregué en moltes altres possessions olieres, com sa Granja, Coma-sema, el Verger, Son Guitard, etc.) per tal de fer més rendible la producció. La gran eclosió de l'olivera i de l'oli a Planícia s'ha de situar ja dins el segle XX, just a la Postguerra, gràcies a l'impuls que donà la família Balle. L'oli de Planícia superava en producció i quasi sempre en qualitat el de qualsevol altra possessió banyalbufarina.

L'inici del declivi de la recollida d'oliva a Planícia es troba en la dècada dels seixanta. Aleshores el sòl total dedicat a l'olivera dins Banyalbufar eren 275 hectàrees i a Planícia en tenia actives 50 ha, és a dir que ara en recollia d'un 2.000 oliveres. Deu anys més tard, moment d'important recessió en la producció tradicional, la possessió declarà que en tenia 73 quarterades dedicades a l'olivar.



L'olivaret de Mar.

Segons Joan Albertí *Masset*, el darrer cop que es va usar la tafona fa ser cap a 1988.

A Planícia la recollida d'olives es feia amb grups de dones dits *talls* (formats per una vintena de dones). Si el tall era de Banyalbufar, partia des del poble abans de la sortida de sol, pujava pel **camí de la Costa**, passava per davant les cases del Rafal (pel **camí vell de Planícia**) i continuava a través del **sementer de Baix** i **na Maiola** fins a **l'era Vella** i d'aquí fins a les cases i els seus voltants. Si el tall havia de collir pels olivars jussans, continuava dret fins a la

font de l'Obi. En acabar la jornada desfeia el camí, tot aprofitant per arreplegar branquetes i portar-les a casa per al foc.

En canvi, si el tall era extern romania a la **casa de les Dones** durant tota la temporada de recollida de l'oliva. Els talls prenen el nom del lloc d'origen (*el tall de les marieres*, *les de Caimari*, *les estellenquines*, etc.). Aquesta circumstància de tenir dones foranes de Banyalbufar ja era habitual al segle XVIII. En un contracte d'arrendament d'aquesta època s'especifica que «sempre que hage oliva sera de la obligacio de dit conductor, el tenir quinze o vint dones esternas a mes de las de Bañalbufar» (ARM Prot. S 1598 f. 216). Com a curiositat, en aquesta època les externes eren controlades pel «majoral de dones».

En època contemporània, l'amo baixava a Banyalbufar per «avisar» que la temporada començava: «26 de setembre de 1920: Hoy fui a misa al Pueblo que aviso a la cojedoras por empezar a cojer». Just a l'endemà: «Hoy los jornaleros tomaran a destajo el cam-gran y debajo por 55 y empiezan y los misaxes [...] Primer dia de cojer empezamos con 20 mujeres».

A Planícia, la tasca de recollida era cap a principis d'octubre. Les collidores havien estat seleccionades per l'amo de la possessió qui així mateix era l'encarregat també de pagar-les. Segons Margalida

Tomàs *de can Cerdà*, en una entrevista feta el 1998, la jornada (que anava de sol a sol) era pagada abans de la guerra amb 1'50 pessetes i les collidores tenien dret a rebre un litre d'oli cada dotze dies. Segons Pere Bosch *de s'Arboçar* i Joan Albertí *Masset* posteriorment a Planícia es pagava a escarada, és a dir, a tant el kilo. Segons aquests informants, si la jornada era bona, una collidora solia fer més de 100 kilos diaris.

A tall de comparativa, Joan Llabrés i Jordi Vallespir apunten que en 1950 el sou d'una collidora de Sóller per temporada eren tres mesures d'oli (cada mesura eren 16 litres) i una pesseta diària. Si els collidors eren homes, cobraven 10 duros la setmana i els diumenges no feien feina (1983: 173).

La jornada de collir arrencava molt prest al matí. En començar la tasca, les dones es col·locaven sota l'arbre on ja hi havia una quantitat notable d'olives (dites *solades*), que havien caigut per maduresa o a causa del vent («*Avui acabam ses solades / i demà ja pellucam; / passat-demà mos n'anam, / al·lotes totes plegades*»). Les collidores hi portaven *paner*, *capell*, *manegots* i *didals* de canya o una ungla de metall per no ferir-se els dits. Mentrestant un home enfilat damunt l'arbre o bé des de sota l'espolsava o batia amb un pal llarg i les dones continuaven collint. La tasca, per tant, era molt dura, ja que havien d'estar moltes hores acotades, pellucant amb les mans a terra, ben fredes i humides a causa de la rosada i també de les primeres setmanes de fred. Margalida Alorda *de can Po* recordava com els dits de les mans «quedaven enravenats».

Durant la jornada, les collidores tenien temps per contar fetes, cantar i fins i tot fer gloses, com per exemple aquesta:

Noltros collim a Planici
qualque dia en es Camp Gran.
Ses estellenquines fan
befa des nostro servici.

Les collidores buidaven els paners dins sacs especialment alts. S'omplien però no fins a dalt del tot, ja que s'havien de fermar i també havien de penjar una mica cap a defora per mantenir l'estabilitat damunt la bístia. Per pujar-los-hi es feia per parelles, amb una barra dita el *carregador*. La dona principal del tall, «que era la que donava la sempenta» (tal com explica Pere Bosch *de s'Arboçar*), donava l'ordre i els pujaven damunt la somera. La bístia, conduïda per un *tragner*, els duia fins al carro que esperava en un dels camins amples de la possessió. Llavors el carro pujava els sacs fins a la porxada que hi ha rere de les cases on hi ha el registre dels graners. En temps més moderns ho feia un camionet.

A migdia feien una petita aturada per a dinar, generalment davall un arbre i amb un petit foc. Les collidores aprofitaven per a posar una pedra vora el foc i amb ella encalenticir-se els dits. Com a rellotge

natural, a Planícia hi feien servir el **penyal del Migdia** —dit també el **revell del Migdia**—, una gran penya situada per damunt les cases que servia de referent horari.

A tall d'anècdota, el propietari de Planícia, el senyor Lluç Balle va comprar una màquina per arregar l'oliva, però no va ser tan efectiva com s'esperava.

Pel que fa a la distribució de les oliveres, pràcticament en trobam a tots els redols de cultiu de la possessió, a excepció dels voltants de les cases. Per tant, les dones tenien un extensíssim territori per a cobrir. De tots els olivars, destaquen per vellura i entitat el del **sementer de Baix** i l'**olivaret de Mar** (bellíssim topònim de les primeres marjades que hi ha un cop travessat el **camí vell d'Estellencs**, en el mateix **sementer de Baix**). La documentació apunta la importància un temps de les oliveres del **camp Gran** i el **pla de les Castanyoles**. Com a curiositat, les oliveres situades a **na Rosta** eren cèlebres entre les col·lidores perquè estaven totes inclinades a causa del fort pendís. El dietari de 1920 recull un topònim avui desaparegut: el **clot de l'Olivaret**.

5.1.2.1. L'oli: la primitiva tafona de Planícia

La *tafona* (nom procedent de mot àrab *atahuna*, que vol dir «molí») és l'espai cobert on es produïa l'oli. Les primeres tafones documentades als inventaris o arrendaments de les alqueries mallorquines eren denominades *pressores* (és comú trobar l'epígraf: «Item dins la cambra de la pressora»). Aquesta designació anà perdent força en favor de *tafona*, que és la que ha arribat a dia d'avui.

En el cas de Planícia, la primera vegada que apareix documentada és en el segle XVI. Com hem vist a la documentació, durant els primers segles era d'una sola biga. En l'inventari de 1584 quedà així consignat: «En la tafona: Item una biga ab se caldera y pala y dos dotzenas de sportins». Serà al segle XVIII, en temps dels marquesos de Campofranco, quan la tafona va ser dotada d'una segona biga (per tant, es duplicava la producció) i també, es milloraren alguns components com ara la caldera, ara amb més capacitat.

Un segle més tard, en l'inventari de 1842 el nombre de bigues queda ben especificat: «En la tafona: duas bigas bonas y corrents per fer oli, un truy ab la tremutge, vuytanta quatre esportins usats, quatre palancas, una pala de ferro nova de la fornal ab son manech de fust».

Aquesta millora de la tafona coincideix a Mallorca amb el moment de més expansió de l'olivar a la muntanya, tot guanyant espai cultivable al bosc o pinar —moment que coincideix amb la màxima esplendor de la classe terratinent mallorquina i amb l'arribada de les primeres millores il·lustrades aplicades al camp—. El sistema d'ampliació de terres conrables es feia, com hem vist, a partir de rotes i, en el cas de

l'olivar, a partir de l'empelt d'ullastres. És més que possible, tal com s'ha dit a l'apartat d'història, que molts dels marges que avui dia freguen el bosc i que en els darrers anys s'han recuperat de l'abandó fossin de l'època del primer i segon marquès de Campo-franco.

La tafona de Planícia actual es pot considerar de tercera generació, ja que deixa enrere el sistema de biga (primera generació), de premsa d'acció animal o mixta (segona) i passa a tenir el sistema de premsatge hidràulic.

Quan Planícia funcionava amb una tafona de *primera generació*, l'oliva arribava mitjançant les bísties dels sementers fins als *graners*, dos espais situats en un extrem de la tafona on, des de l'exterior eren abocades les olives a través d'un forat o registre. Amb l'oliva fresca i quan un dels dos graners estava ple començava la tasca i d'aquesta manera s'omplia l'altre. Aquesta dinàmica era molt important que se seguís ja que no era gens bo que l'oliva s'encalentís, ja que això feia que sortís floridura.

El primer pas era dur l'oliva al *trull*, un molí compost per dues pedres: la *sumola* (fixa) i el *rutló* (de forma troncocònica, subjecta a un eix i que volta al damunt de la primera). A l'altra banda de l'eix hi ha la *tremuja*, que és una mena d'embut fet de fusta o giny per on s'aboquen les olives per ser capolades. Tot aquest sistema es trobava enganxat a una *perxa* amb *camelles* a les quals es ferma una bístia, que al toc del tafoner comença a fer voltes i, en conseqüència, a capolar les olives. En el cas de Planícia, l'animal era un cavall, tal com queda reflectit en el contracte d'arrendament de 1732: el conductor havia de mantenir un cavall «per trullar el temps de fer oli».

Llavors es passava la pasta capolada damunt una gran pica de pedra viva dita l'*esportinador* i s'omplien els esportins, que es col·locaven sota la biga —que en aquell moment es trobava alçada— i damunt el *bassi*, l'un sobre l'altre fins arribar a una *pila* (també dita *peu*), que solia arribar a la setantena.



Mola de l'antiga tafona al costat de la font dels pins Vers.

Aquesta tasca era força delicada ja que la pila no havia de tombar. Per tot això, la solia compondre el tafoner major.

Un cop compilada, els ajudants del tafoner giraven els *creuers*, és a dir, les dues barres que travessaven la base de l'*espiga*, amb la qual la gran biga descendia fent pressió damunt la pila d'esportins. La biga, a l'altre extrem, descansava sobre una barra rodona que s'aguantava sobre sengles pedres fixes, dites *cuixeres*. La trajectòria de la biga era controlada mitjançant dos *cavalls* de fusta que la flanquejaven. Aquest procés requeria molta força, tanta que en moltes ocasions s'alçava el *quintar*, una pedra de forma cilíndrica d'unes dues tones de pes.

En aquell moment, el tafoner vessava aigua bullent amb una *cassa* procedent de l'olla que descansava damunt la fornal. D'aquesta manera, la temperatura feia desprendre l'oli que, juntament amb l'aigua, s'escolava pel *bassi*.

L'aigua, mesclada amb l'oli, regalimava pels esportins i s'escolava per un forat que el portava a una cambra contigua, on hi havia les *piques de triar* (dits també *safareigs de triar* o *triadors*), on per diferència de densitat ambdós líquids se separaven. Tal com explica Pere Bosch de s'Arboçar, un dels sistemes emprats a banyalbufar per a saber la quantitat d'aigua i oli que hi havia era ficar dins les piques una oliva pansida fermada amb un filet, ja que en arribar a l'aigua l'oliva no s'enfonsava més. Tot i això, amb una *cassola* (dita en alguns llocs *caŭta*) s'ajudava o completava aquest procediment. A tall d'anècdota, damunt les piques de triar encara és possible veure les marques de les trullades practicades pels tafoners a mode de pissarra. Les piques de triar de Planícia compten amb un tub de metall en un dels cantons que servia per passar-hi un cadenó per remoure-ho tot si s'embossava.

Abans de rebre la primera trullada, les piques havien d'estar ben netes ja que si hi havia restes de la temporada anterior l'oli tornava ranci. El procés de neteja es feia amb aigua calenta i estepa blanca, tasca que els tafoners s'encarregaven de revisar amb molta cura.

La sala de les piques i dipòsits compta amb un finestró sense vidriera, només embarrat, per tal de mantenir airejada la cambra.

Recordem que les primeres trullades se solien dipositar en la primera de les tres piques de triar. L'amo, juntament amb els tafoners, ja podien comprovar la qualitat i també la quantitat de l'oli de l'anyada. Finalment l'oli es dipositava en les piques.

La gran quantitat d'aigua necessària per a fer oli procedia de l'aljub situat rere les cases, la qual hi era conduïda a través d'una mina.

A Mallorca, la unitat bàsica de producció era la *trullada*, això és, la quantitat que s'obtenia amb la premsa, el que, com es deu entendre, era una mida molt variable. Per això, quan s'havia de computar de manera fiscal s'utilitzaven *mesures* (poc més de 16 litres), dividides en quatre quartans (4'05 litres).

Finalment, quedava la *pinyolada*, és a dir, les restes de la premsada que en molts de casos anava directament a la fornal ja que era un magnífic combustible (recordem que la pinyolada o *orujo* es carbonitzava també per als brasers) Si en sobrava, tal com recordava Margalida Tomàs de *can Cerdà* s'abocava al torrent, vora **els Pins Vers**, i l'aigua baixava «bruta» fins a la mar, tot passant per davant **can Xiscotet**, **can Solom**, **l'hort Nou** i **can Cerdà**.

La tasca de tafoner, tot i que rendible, era molt dura, possiblement de les més feixugues que es podien realitzar en una possessió. En els grans latifundis productius n'hi havia dos tafoners que s'anaven tornant (això és, en tongades de dotze hores). A Planícia, mentre un treballava l'altre dormia a les cambres que hi ha sobre la cuina dels amos. Sobre la duresa d'aquesta feina se'n fa ressò la següent glosa dita per Margalida *de can Cerdà*:

Sa vida des tafoner
bona seria si dormia,
de sa nit fa dia
i sempre du son endarrer.

Històricament, a Planícia les clàusules en els arrendaments sempre feien menció al manteniment dels tafoners. En el contracte de 1732, el conductor havia de mantenir a pa i companatge «a tots los tafoners, majoral de donas y traginers de sachs donantvos yo solament barcella de blat per cade home que tindre per el refferit effecte» (ARM Prot. LI 411). Cap a finals d'aquesta mateixa centúria, la senyora de la possessió, Maria de la Mercè Chacon, es reservava la facultat de nomenar un tafoner major de la seva satisfacció, i la resta de tafoners els podia elegir el conductor.

Els pactes a què arribava el conductor amb la propietat sempre hi havia un lliurament en espècie. Per exemple, en el contracte de 1583 s'especifica que el conductor havia de donar al senyor dotze quartans «de oli clar y alfabiât y portat en me casa dins la present Ciutat, y mes nou barcelles de olives ço es una quartera de verdes y tres barcelles de negres» (ARM Prot. 444 62-v 65).

Dins aquest lliurament en espècie, la propietat sempre es quedava amb el millor oli: la senyora marquesa en el 1786 «podrà prendre tot lo oli verge que li aparexera prenint vos dit dos y tercer el que vos tocara y no podreu fer crimas fins que dita señora haya pres lo oli per abasto de se casa» (ARM Prot. S 1589). Aquesta espècie també incloïen olives verdes. En el mateix any i document, apareix el

pacte que el conductor havia de dur anualment a la casa de Ciutat deu covos de olives i quatre covos de *mansanilles*.

En el contracte de 1732, la propietat es compromet a donar al conductor anualment un quintar de garroves dutes de Son Gual i deu odres d'oli i dotze quarteres d'olives entre verdes i negres.

En els darrers temps, les temporades d'oli es comptaven oficialment en litres (abans en mesures i quartans). Per la informació continguda en el dietari de 1920, la temporada 1919-1920 s'hi varen fer 662 trullades, apuntades dia 28 de febrer. En aquest mateix any hi feien oli cinc tafoners: el *sen Joan* (tafoner major), en *Magí*, en *Llarg*, en *Martínez* i *es Portuguès*.

A finals de la temporada anterior hi apareix aquesta anotació: «Hoy damos el aceite a las mujeres, 63 medidas».

Alguns apunts sobre oliva i oli a Planícia (1920)

25 de enero

Primer día de pellucar y siguen arando y primer día de batar oliva.

13 febrero

Los jornaleros empiezan otra vez a tomar oliva a las tancas.

29 noviembre

Hoy seguimos haciendo aceite y pellucando delante los missatges al cam-gran, que es segundo día [...].

17 diciembre

el primer aceite de este año a Casa Fixa dos odres.

18 diciembre

Hoy fui a Palma que cobro de can Salas por 15.490 kilos de orujo a 11'75 pesetas.

5.1.2.2. La tafona industrial

La família Balle adquirí Planícia pel seu potencial oliver. Per això transformà la tafona tradicional (de segona generació) per una mecanitzada impulsada per electricitat i per un motor hidràulic, amb la intenció de produir més oli i d'una manera més eficaç. Per a això, també engrandí l'espai i alçà el sostre, sostingut per una encavallada talment una nau industrial.

De la primitiva disposició (a excepció dels graners) i de la maquinària no en queda res dins la tafona (sí a fora, com ara una mola i un rutló vora el portal forà i una altra a la **font dels pins Vers**).

Talment es feia a l'antiga, l'oliva es portava fins als graners. Un cop aquí, es posava el motor en funcionament (situat al cantó nord de la sala) i a través d'una sèrie de palanques es conduïa la força o moviment cap allà on interessava. Si antigament l'oliva es transportava al trull manualment, ara un tub amb un sinfí la hi pujava (només calia dipositar-la a l'inici del sinfí). El trull nou de la tafona compta amb sengles tremuges, una superior i una altra a sota. Del sinfí queia l'oliva dins la de més amunt, la qual després passava a l'inferior. L'oliva era esclafada per dos rutlons de gran mida, els quals a més d'accelerar el procés voltaven més ràpidament donat que la força no era ara animal. Encara n'hi ha que se'n recorden com les voltes del trull, juntament amb els motors, feien vibrar l'edifici.

La pasta d'oliva esclafada, automàticament, era arrossegada per una pala adjunta al trull que la portava a una primera pica. Dins aquesta pica hi havia una espiral que la pujava a una màquina encalentidora, de la clàssica fàbrica d'Alcoi «Rodes Hermanos S. A. El Vulcano».

Un cop encalentida es passava la pasta a una nova pica enrajolada de la qual el tafoner començava a omplir els esportins. A diferència del sistema de biga o premsa mecanitzada, els esportins ara descansaven sobre un carro amb rodes que avancen sobre rails, amb una gran barra central que els centra. Un cop ple el carro, es duia fins davant la premsa per tal de sotmetre tota la pila a una primera banyada d'aigua (amb una mena de carxofa de dutxa) Aquesta aigua havia estat encalentida a la fornall des d'on era conduïda a través d'un sistema de canonades fins a la premsa.



Tafona de Planícia.

Un cop passat el primer bany, el carro amb els esportins es col·locava sota la premsa (també de la mateixa empresa alcoiana) i s'accionava el mecanisme per tal d'activar el pistó (vora el mur hi ha el motor d'accionament i control de pressió del pistó). Aquest alçava el carro amb els esportins fins a estrènyer-los amb la peça superior. Un cop ben pitjats es tornava a obrir l'aigua, la qual queia des d'una canonada circular i escaldava tota la pasta dels esportins. Paral·lelament, un altre carro d'esportins s'anava omplint per tal de no aturar el procés.

Just al costat de la fornal hi ha una màquina per a capolar la pinyolada, adossada a al mur fondo.

Durant el procés un camió pujava fins a davant les cases i col·locava la part posterior davant el portalet de la botiga de l'oli, des d'on es carregaven el bidons d'oli. Encara a dia d'avui es conserven les dues anelles a peus d'escala que servien en la maniobra per a carregar-ne els bidons.

Segons els informants, cap a finals dels anys quaranta i principis del cinquanta, de l'oli més dolent se'n feia sabó i també s'enviava a una fàbrica situada a So n'Espanyol dita La Roqueta (no era la de ceràmica) on l'usaven com a base dels seus productes químics.

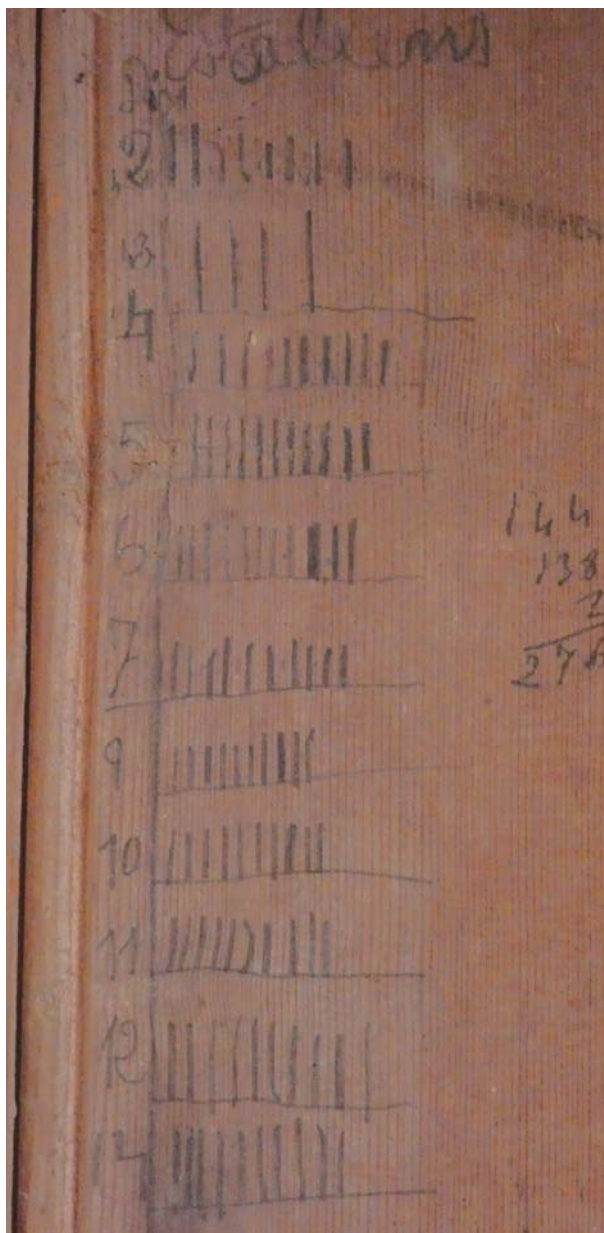
L'amo Sebastià Nadal Mas, en la campanya de 1940 declarà davant les autoritats que havia produït 13.800 kg d'oli, dels quals se'n reservava 2.193 kg i en posava a la venda 11.607 kg (AMB).

Un any més tard, l'oli produït fou de 7.440 kg, dels quals se'n reservava per al consum 2.193 i en treia a la venda 5.247 kg (*í.d.*).

Com mostra de la capacitat productiva de Planícia, comptam amb les dades productives de la campanya de 1944-45:

Olivar (ha)	50
N. Oliveres	5.000
Capacitat dipòsits d'oli (L).	27.200
Capacitat dipòsits oliva (kg).	15.000
Capacitat dipòsits del pinyol	15.000
Oliva mòlta (kg)	67.700
Oli obtingut (L)	12.764
Pinyolada (kg)	34.650
Total reserva (l)	90

Com a referència comparativa, el consum mitjà d'oli del poble és la quantitat de 2.310 litres (Albertí 1996).



Comptes de les collidores d'oliva d'Estellencs.

En la campanya de l'any següent, l'amo Josep Solives de Planícia en declarà 12.794 litres, quantitat que es pot considerar mitjana, fins i tot un poc per davall d'allò normal. Davant les autoritats l'amo afirmà que «el sistema de molturación es de molinete y el prensado de la aceituna molturada es sistema hidráulico». La capacitat dels dipòsits de Planícia és de 27.200 litres, mentre que «los depósitos para la aceituna es de 15.000 kg y el de los orujos de 15.000» (AMB).

Segons conta un informador, després de la gran nevada de 1956 la quantitat total d'oli produït superava els 70.000 litres. D'aquell gran esplet en sorgí una més que reveladora glosa que ens digué Margalida Tomàs *de can Cerdà*:

Noltros tenim l'amo bo
i sa madona que és garrida
collim oliva pansida
i s'altra ja està en flor.

PLANICIE.- Un término medio de 40 mujeres cada día de Bañalbufar, y a razón de 18 paners cada día también término medio, son 720 paners cada día, por 4 kilos cada uno, son 2.880 kilos cada día; y a razón del tiempo que han recolectado son 259.200 kilos de aceituna.

Mujeres de Santa Margarita, 25 cada día, y a razón de un término medio de 15 paners cada día, son 374 paners, por 4 kilos cada uno son 1.500 kilos cada día; y a razón del tiempo que han recolectado, son 90.000 kilos de aceituna.

Total Planicie..... 349.000 kilos aceituna.

Bañalbufar, a 1 de marzo de 1945.

Total aproximado de unos 707.310 kilos en Bañalbufar

Font: AMB

5.1.3. Ametlers

L'ametler trobà a Mallorca un dels indrets més adients per viure, ja que aquest arbre estima els climes més aviat benignes —tal com és el que domina al nostre arxipèlag— i també sòls ben drenats i resistents a les secades. Aquest arbre va ser molt apreciat atès que permetia fer-se simultani al garrover, però sobretot perquè se'n treia benefici de tot:

Arbre de millors profits
com s'ametler no hi ha:
fa fulles pes bestiar,
ses clovelles per cremar
i es bessons per fer confits.

Del bessó d'ametla se'n feia de tot: *bessó cru* o *torrat*, *garapinyades*, *torró*, *oli d'ametla*, *llet d'ametla*, etc. La cendra de la llenya també n'era emprada per fer lleixiu i les clovelles com a combustible (calderes, motors de gasogen, etc.). I finalment, com no, la llenya.

Les notícies sobre l'existència d'ametlers a Planícia són ben escasses fins al segle XIX, encara que probablement l'arbre ja hi era a l'època medieval de forma marginal. Va ser a partir del segle XVIII quan



Fruits en el sementer de n'Ametler.

se'n produí l'expansió, gràcies sobretot a les iniciatives de la Reial Societat d'Amics del País (i també als canvis de la propietat que es donaren en el segle XIX amb el procés de parcel·lació de les antigues possessions).

L'ametler floreix a l'hivern, treu fulla i fa l'*ametló*, que acaba essent el fruit que podem veure ja a l'estiu. De classes, n'hi havia diverses a Planícia: *canaleta*, dita així perquè presenta una mena de canal que acaba just arran del capoll; *mollar*, molt característica per la facilitat amb què es trenca la

closca; *vivot*, per sortir d'aquesta possessió inquera; *verdereta*... De fet, pensam que un dels turons de la possessió, el **puig de na Mollar** (just a sota del Camp Gran) porta aquest nom per l'existència un temps d'un ametlerar d'aquesta casta.

Com a dada de referència, podem afegir que en el 1940 a Planícia hi havia 850 ametlers censats. El gruix es trobava al **sementer de n'Ametler**, banda baix del **Camp Gran**.

La temporada de recollida a Planícia començava cap al mes d'agost o principis de setembre, tot depenent de l'any. Ben dematí, collidors de Banyalbufar contractades a jornal acudien a la possessió. Generalment un missatge s'enfilava damunt l'arbre i amb l'ajuda de canyes o pals (prims i flexibles, això és, tallats de verd) les tomaven mitjançant cops vigorosos damunt les branques. Aquesta tasca era coneguda com *espolsar ametles*. El fruit queia damunt uns llençols fets de saquetes —revisats amb cura els capvespres anteriors a la clastra o a la carrera de les cases— que envoltaven el perímetre del brancam. Els collidors i collidores, dotats d'un capell fet de palma amb un mocador a sota per returar l'impacte del fruit, es dedicaven a pellucar i a arreplegar les ametles que havien pegat fora de la tela. Un cop el paner era ple, eren abocades dins un sac i d'aquí dutes al carro, que romania a prop. Tot això, sota l'ull ben atent de l'amo de la possessió que vetlava perquè els collidors fessin la feina ben arreu.

Acabada la jornada, tornaven a casa per rentar-se una mica i llevar-se alhora la calor i també el poll procedent de les fulles de l'ametler, que solia provocar una insidiosa picor. A la carrera es començava la tasca d'*esclovellar*, és a dir, de llevar-ne la pell verda per després estendre-les a les sales. Dins el segle XX Planícia comptà amb una màquina peladora d'ametles, la qual es conserva encara avui dia a les cases.

Com a dada referencial, en el 1939, l'amo Sebastià Nadal Mas va declarar que a la possessió hi havia 800 ametlers de menys de 5 anys i 50 de més. Un any més tard, els primers havien pujat a 860 mentre que els més vells ara n'eren 70.

5.1.4. Garrovers

Aquest arbre, que vol terres seques o suaus pendents assolellats, trobà a Planícia un dels espais més adients per créixer i produir. És un dels arbres més profitosos i apreciats, tant pel benefici que portava al pagès i com per la poca atenció que necessita.

A les possessions mallorquines de muntanya difícilment es podien trobar grans garroverars, ja que generalment aquest arbre solia anar barrejat amb l'olivera, tal com ocorre a Planícia. Ja apareix ben clarament a la documentació històrica. A l'arrendament de 1786, s'especifica que el conductor no podia tallar ullastres, garrovers ni cap altra arbre sense llicència de la propietat (ARM Prot. S 1598). A voltes la pro-

ducció de Planícia sembla que no abastava la mateixa propietat, perquè en l'arrendament de 1732 s'especifica que la propietat es comprometia a donar al conductor anualment un quintar de garroves dutes de Son Gual i deu odres d'oli i dotze quarteres d'olives entre verdes i negres (ARM Prot. LI 411).

Tradicionalment, els garrovers no eren *exsecallats* («com més brut, millor», apuntaven els informants). A més del fruit, la llenya també era aprofitada per fer formiguers (vegeu l'apartat dedicat als *ce-reals*). Els informadors recordaven com els millors eren els que es feien de llenya de garrover.

Les garroves a Planícia servien per a alimentar el gran nombre de bestiar que hi tenia. En el contracte d'arrendament de 1732 s'especifica que el conductor havia de mantenir el traginer de la propietat i havia de proporcionar-li tot el necessari: companatge, aliment per al parell de muls, mateix de palla i garroves (*íd.*).

També les garroves es trituraven per separar la farina del *garroví*, que són les llavors de la garrova. Aquesta farina era destinada a pinso de bestiar, encara que també s'usava com a succedani del cafè, la xocolata, el sucre o per fer alcohols.

Va ser entre finals del segle XIX i principis del XX quan el garrover —paral·lament a la resta de Mallorca— conegué la màxima expansió, tot vinculat al consum del bestiar. Els informants recorden que de les castes més presents a Planícia hi havia *de la costella* (especialment allargada i llenyosa, i que per ses característiques és la que millor s'adapta a la Serra de Tramuntana); *de la mel* (de fruit especialment dolç); *vera* (vermellosa i molt grossa), etc.

Una vegada conclosa la temporada de l'ametla, començava la de la garrova, on el nombre de collidors i collidores a Planícia es mantenia respecte de l'ametla. Generalment, la garrova comença a tornar negra cap a finals de juliol («*Santa Margalida, garrova te-*



Magnífics garrovers just a la sortida del camp Gran.

nyida»). De la mateixa manera que l'ametla, la garrova havia de ser batuda enèrgicament amb canyes o pals. Un dels missatges de la possessió, sia des de terra sia ben enfilat, feia caure les garroves i immediatament les *collidores* les ficaven dins *senalles* i d'aquí anaven als sacs, que eren de tela i de gran capacitat. Es cosien per facilitar-ne el transport i s'enviaven a la *garrovera*. Sabem que en el 1920 s'hi havien fet adobs en aquesta cambra: «*Torrat arregla el sotil de la garrobera que la acaba total 2 días*».

Sense sortir del dietari, hi ha consignades les entrades de la collita de garrova en aquest mateix any:

13 setembre

«Hoy seguimos sembrando trigo y cojiendo algarrobas».

14 setembre

«Hoy lo mismo en todo cojiendo algarrobas».

15 setembre

«Hoy seguimos sembrando trigo y cojiendo algarrobas y batiendo».

17 setembre

«Hoy acaban la mañana de bater algarrobas y siguen cojiendo».

20 setembre

« [...] último día de cojer algarrobas, total 12 días de cojer».

En el 1940 declararen haver recollits 200 quintars mètrics de garroves, de les quals se'n quedà per al consum propi 120, mentre que els 80 quintars restants es destinaren a la venda (AMB).

La toponímia de Planícia s'ha encarregat de fossilitzar un garrover i un garroverar: el **garrover d'en Xinda** (un antropònim) i els **garrovers dels Estalons** (situat entre la **font de l'Obi** i el **sementer del Rafal**, just damunt **el Candelar**). En l'arrendament de 1786 se cita un topònim avui desaparegut: la **font del se-menter dels Garrovers**.

5.1.5. Figueres

La figuera és un dels arbres que fiten el nostre paisatge, especialment a les zones planes, encara que també és comú a les fal·des de la muntanya. Tot i que el fruit no formà part de la *trilogia mediterrània*, fou un dels arbres més importants per a la pagesia, ja que era un dels cultius arboris «més importants en el procés de formació de la classe camperola de l'illa, que es relacionà tant amb l'economia de subsistència com amb el comerç d'exportació. La figuera era, doncs, un cultiu de primer ordre, sobretot al llarg de la segona meitat del segle passat [segle XIX]», afirmen Andreu RAMIS i Antoni GINARD (1989: 175).

La figa ha estat un fruit molt present i apreciat des d'antic a Mallorca, especialment per ser una magnífica font d'energia. A l'illa hi trobam moltes castes, que es distingeixen per l'època i també per l'aspecte i sabor. Concretament a Planícia n'hi havia *coll de dama*, *de la senyora*, *vergunya*, *bordissot*...

A Planícia, però, la presència de figueres és pobre si la comparam amb la resta d'arbres. Es feia millor a les parts baixes de la possessió, tot i que aquestes zones també estaven molt especialitzades en l'olivera i l'horta. Trobam exemplars pràcticament solts, sense formar un vertader *figueral*. Se'n poden localitzar per sota del **camí nou de Planícia**, en el **sementer de Baix**, al **pla de les Castanyoles**, al mateix **camp Gran**, a l'**hort de la Menta**...



Figueres vora na Foradada.

Per altra banda, a Planícia la figa no era una de les menges essencials del porquim perquè aquest ja tenia tot els aglans que volgués del **bosc Gran**, **la Mola** i també **el bosquet de la Senyora** i al documentat **bosc de Baix** per a engreixar. Les figueres de Planícia eren, a més d'un complement destinat als humans (menja directa), una important excepció, això sí, molt apreciada. No està documentat ni els informants recorden que hi hagués una màquina de capolar figues ni que se'n fessin sequers.

La collita arrencava amb les *figues flors*, això és, cap a Sant Pere. Llavors venien les *primerenques* o *agostenques* (recordem la dita *Per Sant Llorenç, figues a qüerns*). I finalment, les *tardanes*. Tot i aquest ventall temporal, l'esplet gros solia ser a Planícia amb l'estiu ben cuit (això és, durant el mes d'agost i més concretament durant la segona quinzena).

Les figueres també han deixat a Planícia la seva marca toponímica: **na Vergunya** (tot referint-se a una casta de figues) i la **figuera del Gra**, un fitònim situat a ponent de les cases, que també hi apareix a la documentació:

16 d'agost 1920

«Hoy con demasiada sazón no aramos y arreglan camino y los jornaleros vuelven axarmar a la figuera del Gra».

5.1.6. Cítrics i fruiters

Moltes possessions tenien vora els punts de proveïment d'aigua una o diverses tanques amb cítrics i/o arbres fruiters. A voltes es localitzaven al mateix espai de l'hort, encara que generalment solien situar-se al costat. Aquests arbres, molt més delicats que no els de secà, apareixen sempre als contractes d'arrendament com a objecte d'especial cura per part del conductor.

A Planícia els tarongers i les llimoneres eren presents a les marjades de sota les cases (encara en queden alguns exemples) i eren irrigats mitjançant una síquia adossada, parcialment coberta, procedent del safareig posterior. També hi havia un petit conjunt de cítrics als marjadons de rere les cases, els quals s'alimentaven directament de la síquia de la **font de na Ferrera**.



Perera situada rere les cases.

Cal recordar que, a diferència d'altres possessions, Planícia no era una possessió representativa, pel que no comptava amb cap hort-jardí que engalanàs les rodalies de les cases (com ara sí la Granja, Alfàbia, Canet o Son Fortesa). Tot i això, el petit conjunt situat sota les cases, acompanyat de l'escala a doble ram, sí que acomplia amb aquesta funció estètica.

A més dels cítrics, vora l'hort hi havia també arbres fruiters, com ara pereres, melicotoners, pruneres i codonyers.

A mode d'exemple, en el contracte d'arrendament de 1583 es diu que el propietari es quedava la meitat de la fruita i que el conductor havia de conrear l'hort i portar la meitat del vi blanc i de la fruita a la seva casa de ciutat. Per altra banda, quan el propietari fos a la possessió podia prendre tota la fruita que volgués de l'**hort de la Font** «sens impediement» (ARM Prot. 444 f. 62v).

En el contracte de 1732 s'especifica «que en cas que Sr mon onclo Dn Joseph de Pueyo, prevere, tresorer i canonge vulla qualsevol cosa de fruita o altra cosa de dit lloch que corre per vos dit conductor se li degue aportat tot lo que demanara» (ARM Prot LI 411).

Així mateix, en el de 1786 la propietat es reservava la **perera de Vergamotas** y las demes de esta especie» (ARM Prot S 1598). En un document de 1831 hi apareixen també «els noguers de vora el camí» (AMB).

Especial menció tenen dos arbres fruiters dins Planícia com ara els albercoquers i les pomeres, aquestes darreres molt comunes a les possessions ja que solen fer un gran esplet.

En el dietari de 1920, apareixen algunes entrades relacionades amb el trasplantament i sembra de fruiters:

27 de desembre

«Yo y Juan fuimos a buscar los árboles frutales que los llevo el carro de Son Gual a Planisia 44 árboles».

29 de desembre

«Hoy fuimos [...] a sembrar los árboles 44 frutales, 21 albaricoques y 5 codoñeras».

30 de desembre

«Hoy seguimos sembrando árboles y cavando socas y haciendo goret».

31 de desembre

«Hoy acabamos de sembrar los albaricoqueras y cavando socas y goret y pellucando».

Des del 2019, les marjades de **la Plana** i **la Planeta** de l'hort de Planícia acullen un camp experimental de varietats locals de cirerers amb la finalitat de conservar un banc de germoplasma.

5.1.7. Horta

L'hort principal de les cases se situa just davall la carrera, per davall el camí de les cases. Rebia aigua procedent del safareig situat rere les cases que així mateix és alimentat des de la **font de na Ferrera**, amb aportacions de la **font del Bosc** i l'**aljub dels Cristians** tot a través d'un magnífic sistema de síquies. També comptava dins les tanques amb un safareig petit com a regulador de cabal. Aquest hort bàsicament proveïa les cases. El conjunt marjat, tal com ocorre amb aquest tipus d'espais, és de gran qualitat, amb murs de pedra adobada, regular, fins i tot algun en lleuger talús. Els marges són de disposició paral·lela, adossats a la plana on se situa l'era nova.

En el dietari de 1920, en l'entrada del dia 15 d'abril apareix documentat: «primer dia de sembrar tomates». Així mateix hi trobam més anotacions:

28 d'abril

«Hoy las mujeres fueron al huerto que cavaron las cebollas y el plantel de algarrobo».

4 de maig

«Hoy las mujeres trabajan al huerto».

3 de juliol

«Hoy las mujeres trian patatas».

Sabem també que en aquesta època també compraven planters:

17 abril

«Hoy fui a Palma que gasto por comestibles y 200 prabés y 50 eubarchini».

Planícia també comptava amb altres horts. El més important és l'**hort de Planícia**, també conegut com l'**hort de la Menta**, que històricament era arrendat. Se situa per davall la **font de la Menta**, que neix en un revolt de la carretera pública a pocs metres del **torrent de can Cerdà** i, per tant, a frec de la partió amb **can Xiscotet**. La font pròpiament dita és de mina, de perfil parabòlic, situada a la dreta de la **Font Nova**. Aquesta darrera surgència substituï la primitiva atès que en una millora de l'entorn a finals del segle XIX se'n temeren que el cabal era superior si es feia aquesta nova captació. Surt directament de la roca i s'hi bastí un espai a mode de nimfeu de pedra en sec, amb cúpula i portal d'accés rodó.

A finals del segle XIX, l'Arxiduc Lluís Salvador descrigué d'aquesta manera l'espai:

«la font brolla dins l'esquerda d'una roca, al fons d'una petita vall, i les seves aigües s'escolen pel barranc fins arribar a un lloc on creix un corpulent plàtan i una enorme mata de llentrisca que té al seu costat un banc de pedra romput».

De la font neixia una síquia que baixava l'aigua per irrigar la part alta de l'**hort de Planícia**, això és, entre les cases i la carretera. Les marjades inferiors usaven la **font d'Enmig**, una altra



Font d'Enmig, la qual abastava l'hort de Planícia.

font de mina que neix a la part inferior de les cases i que aboca les aigües en un safareig, d'estructura rectangular i de gran capacitat (restaurat amb molt d'encert en els darrers temps). Quan el cabal d'aquesta font minvava o s'aturava (generalment a partir de juliol/agost) el safareig s'omplia directament de l'aigua de la **font de la Menta**.

Com hem dit més amunt, les cases de la font de la Menta són d'origen tardo-medieval. Les actuals, tal com s'ha vist a l'apartat d'història, són fruit d'una ampliació i millora al segle XVIII per part dels marquesos de Campofranco.

També una part del cabal de la font de la Menta (o de la Font Nova) travessa el torrent i s'aboca al safareig de **can Xiscotet**, des d'on surt una nova conducció (antigament una síquia descoberta i avui una canonada) usada per a irrigar tota una sèrie de finques situades per sota la carretera fins a pràcticament la **torre del Verger**. Aquesta sistema de reguiu a partir d'una síquia troncal data de mitjans del segle XVIII. No és, per tant del tot cert el que comenta B. Barceló, qui afirma que

fue puesta en uso a raíz de la desaparición de la viña que dejó amplios bancales en disposición de ser cultivados en regadío. Para ello se construyó, gracias a la gentileza de los Marqueses de Campofranco, una acequia para su distribución cuya reparación anual era costeada por los usuarios de la misma, sin pagar por el agua ningún alquiler o impuesto (1958: 15).

Sí que és cert que a partir del segle XX, arran de la parcel·lació de moltes finques dins la zona del Verger i la font de la Menta, l'aigua es distribuï entre molts d'aquests usuaris.

Segons informacions orals, una de les famílies que hi habitaren durant més temps a les cases de l'hort foren els *Busqueros*. S'hi feia sobretot tomàtiga de ramellet, que assolí les màximes quotes productives cap a 1920. Una de les darreres famílies que habitaren l'hort varen ser eren els Cànaves. Llavors en els darrers temps l'amo en Jaume Munar se'n feia càrrec de l'hort: just davall el gran safareig de la font d'Enmig sembrava tota casta d'hortalissa.

Sembla que l'hort no sols se centrava en les marjades immediatament inferiors a aquest safareig, sinó que també **la Plana** i **la Planeta** eren amplament irrigades (tal com ho demostren les restes d'un sistema de síquies i fibres, que daten pel cap baix del segle XVIII).

Un altre dels horts decantats de les cases principals fou el de la **font de l'Obi**. Aquest era un dels arrendaments més magres de Planícia. L'hort era compost de dues marjades situades per davall el camí vell d'Estellencs. Rebia l'aigua d'un safareig petit alimentat de la font, que brolla en una esquerra de la roca. Entre el safareig i el naixement hi ha un abeurador per al bestiar. Sembla que en un temps aquí hi

havia un *obi*, això és, «un recipient de pedra o soca per donar de menjar a qualche animal» (DCVB).

En l'inventari de 1842 (on apareix grafiat en la forma primitiva *oubi*) hi havia «Setsa paradas de alfaus, set canals de posar cols, llest y famats y lo restant de la marjada va duas reyas y tres formiguers cremats».

Antigament la **font del Garbell** —avui dins el Rafal— apareixia a la documentació com estratègicament de Planícia i no del Rafal, ja que sempre hi surt en els inventaris formant part del seu conjunt. En el mateix inventari de 1842, s'hi concreta:

«Cincuenta nou solchs de pebrers.
Cincanta solchs famats llests per sembrar».

Finalment, hi havia un altre hort, el qual rebia aigua de la **font del Forat**, ubicat al costat de la font del Garbell. En el 1842 hi havia:

«Vint y sinc solchs de preber y tres de tomatigueras; vint y un solch femats, tayats y llest per sembrar y las altras duas marjadetas lleuradas ab dos formiguers cremats».

Sabem també pels testimonis del plet de 1805 que el conjunt de la **font del Forat** es completava amb una «casita».

A tall d'hipòtesi, pensam que antigament hi degué existir un hort a la part superior del **camp Gran**, prop de la frontera amb el bosc ja que des de la **font del Bosc** neix una primitiva conducció cap a ponent. Aquest ramal s'abandonà possiblement ja en època moderna i es concentrà tot el cabal d'aigua cap a les cases.



Pica de la font de l'Obi.

5.1.8. Vinya

La vinya a Planícia és bàsicament testimonial, ja que en la planificació agrícola del gran latifundi que formaven el Rafal i Planícia va ser a la primera on es varen concentrar les vinyes, mentre que Planícia es va dedicar intensament a l'olivera, la ramaderia i l'explotació del bosc. Tal com hem vist a l'apartat d'història, el Rafal va tenir un important celler (ubicat a l'angle nord-est del conjunt), on també s'elaborava malvasia que competia amb la de la Baronia (que la comercialitzava amb la marca Albaflor) i la de Son Bunyola. Tanta va ser l'especialització que històricament va prescindir de tafona (se n'instal·là una al segle XX, molt petita) i tota l'oliva del seu olivar es premsava a Planícia. Paral·lelament, els raïms trets d'algunes petites àrees de ceps de Planícia hi anaven al Rafal per a fer vi, tot i que també hi havia algunes parres les més propers a les cases que es feien servir de raïm «de taula» o «de balança», és a dir, per a menjar-ne directament.

Històricament es documenten algunes clàusules als arrendaments que parlen de les vinyes, però gairebé segur que feien referència a les del Rafal. A tall d'exemple: «Item és de pacte y de acordi que vós dit mosson Denús com lo vostre bestiar pugará en la muntanya dessús dita vós e yo a comunes despeses hagam a tancar les vinyes així com dessús és dit y siau tingut a guardar aquelles» (Rosselló; Albertí 1995: 168). Al contracte d'arrendament de 1732 s'apunten algunes castes de raïms que hi havia a Planícia: vi blanc, pàmpol rodat, vi negre, moscatell i malvasia (ARM Prot. LI 411).

En el 1883, el marquès de Campofranco declarà que a Planícia (tot incloent es Rafal) tenia 1 quarterada, 2 quartons i 78 destres de vinya.

Dins el territori de la Planícia actual, només a l'**hort de Planícia** —o de la font de la Menta— és on també es feia malvasia. En el contracte d'arrendament de 1783 queda perfectament especificat: «serà de la obligació del conductor de pujar en el Rafal tota la malvasia de la Font de la Menta y tots los rems de la viña gran y hortet» (ARM Prot. S 1598). Si hem de plantejar una hipòtesi, aquesta malvasia es devia ubicar entre les cases de l'hort i la font de la Menta, en un espai marjat d'altíssima qualitat constructiva i molt a prop del camí per a pujar-la al celler del Rafal.

Trobam alguns ceps documentats a l'hort de Planícia també destinats al consum directe. A **la Plana**, en el 1883 hi habitava Pere Miquel Albertí, qui hi tenia un quartó de vinya.

Pel que fa a la toponímia, només ens ha arribat el topònim de **na Maiola**, un coster situat entre les partions del Rafal i Planícia on un temps hi havia ceps (i d'aquí el nom).

5.2. Ramaderia

5.2.1. Ovelles

Les ovelles constituïen un element gairebé consubstancial a la possessió mallorquina. Se n'aprofitava la carn, la llet i finalment la llana. Moltes possessions en comptaven amb guardes que superaven el centenar (algunes fins i tot arribaven al milenar) que pasturaven per tot el territori de la possessió. El primer document que corrobora la gran cabana de Planícia és la declaració que feren els germans Joan i Gregori Joan el 9 de desembre de 1457 davant el governador pels danys fets durant la revolta forana. Afirmaren que havien perdut 900 ovelles i 730 mardans grossos.



Pasturant vora el camp Gran.

Hi havia casos que un mateix titular tenia dues o més possessions (normalment una al pla i l'altra a la muntanya), per la qual cosa les ovelles pasturaven primer en una i llavors en l'altra. Un dels exemples més paradigmàtics varen ser els Sunyer, senyors de Son Sunyer (Palma), Bini (Escorca) i Planícia, entre d'altres, els quals en 1632 tenien censades 1.026 ovelles. Dos cops a l'any es produïa el traspàs de tota la cabana d'una possessió a l'altra mitjançant els camins públics (els denominats *camins de muntanya*), en els que encara avui podem trobar els aljubs i pous d'abeuratge a les voreres. Aquesta transhumància es continuava fent al segle XX: en el dietari de l'amo de Planícia de 1920, a l'entrada de 9 de març hi podem llegir: «se van las ovejas a Son Gual».

El contracte d'arrendament de les pastures de Planícia, signat en el 1519 és demostratiu del potencial ramader de què gaudia la possessió. Tant era així que hi havia generalment dues guardes: una del conductor del ramat, conduït per *pastors*; i una segona guarda, duta directament per la propietat. En l'arrendament de 1535 s'hi diu: «Item som de pacte que yo dit Gaspar Joan pugua tenir en dita possessió y pasturar XXX fins en XXXV moltons» (Rosselló; Albertí 1995).

La documentació medieval de Planícia especifica com es practicava la crema de càrritx per tal d'aportar brots nous al bestiar oví. En el contracte d'arrendament de 1541 s'hi recull: «Item que volsaltres, ni altre per vosaltres, pugau posar foch en la dita montanya per socorrar les pastures sens que primer no mo hagau de denunciar si volré esser en posar dit foch» (*id.*).

En l'inventari de 1689 es documenten les ovelles que es quedava el senyor —generalment una guarda petita—: «Item vint ovellas, so es setza grosas y quatre tuysas ab onse añells; Item sis moltos». Per altra banda, en l'arrendament de 1732 s'hi anota diu: «Mes trenta y sinch ovellas de nombre vuit tuissos y duas tuissas tot bo y rebador» (ARM Prot. S 1042).

L'any 1938, l'amo Sebastià Nadal Mas declarà tenir a Planícia 160 caps d'ovelles; un any més tard en declarà 150, les quals havien produït 310 kilos de llana «entrefina».

Els punts de proveïment d'aigua per al bestiar eren a Planícia les *fonts*. Com a cas paradigmàtic tenim la **font del Cartar** (*cartar*>*card*), una surgència situada sota el **puig de na Mollar** dotada d'una impressionant pica per abeurar els animals, d'uns quatre metres de llargària (que a més, segons informacions orals, servia per abeurar els animals que transitaven pel **camí vell d'Estellencs**); altres piques relacionades amb les fonts trobam a la **font de l'Obi** i també a la **font dels Pins Vers**. La **font del Poll** no tenia abeuradors però ben bé la feien servir les ovelles que hi pasturaven.

El responsable de les ovelles era el *pastor*. Pels contractes d'arrendament del segle XVI sabem que Planícia tenia diversos *pastors* i que l'arrendatari estava obligat «en guardar o ferme guardar an els vostres pastors tots los meus forments y samenters fins que sian segats y garbat-



Font del Cartar.

gats e los vostos pastors sian tinguts y obligats a pagar tales sin feren e yo so o ligat en fer tot lo samentar y roas en una part ben tanquat y bardissat» (Rosselló; Albertí 1995: 167). També en el mateix document la propietat s'obligava «en donar casa o cabana an els pastors de vós dit mossèn Denús bona y sufficient» (*id.*). En 1920 hi havia un *pastor* (qui cobrava 27'50 pessetes) i un *pastoret* (amb sols 15 pessetes). Durant la postguerra a Planícia hi va fer de pastor en Gaspar Palmer Riera *Vicença* (nat el 1923).

Vora el pastor sempre hi anava un ca ben ensenyat. El darrer ca que hi hagué a la possessió visqué fins al 1998, quan l'amo Jaume Munar mantenia encara una petita guarda a la possessió. Encara roman sa caseta vora el camí d'accés a les cases.

Les cries de les ovelles eren molt apreciades pel que fa a la carn. Era habitual que l'arrendatari hagués d'enviar a la posada dels senyors diversos anyells al llarg de l'any (generalment coincidint amb les festes, especialment per Pasqua). Per exemple, en el contracte d'arrendament de 1786, el conductor havia de donar a la propietat quatre moltons i set anyells anualment. En el contracte d'arrendament de 1519 s'especifica: «Primo és de pacta que vós dit mossèn Joan Denús sou tingut y obligat en donar cascun any a mi dit Gaspar Johan quatre anyells, açò és, dos a carnestoltes y dos en las festes de pascho, bons e sufficients axí com és de pràticha» (Rosselló; Albertí 1995).

Això es continuava practicant en el segle XX: «por el mayoral por un corderito, 12 pesetas» (10 d'abril, 1920).

Al llarg de l'any a Planícia es documenten vendes d'ovelles per a fer carn. En el dietari de 1920 hi podem llegir: «Hoy aplegamos las ovejas salvajes que vendemos 19 corderos salvajes a 24 los tuisos que eran tres y 25 los corderos, mes una oveja vieja a 25 pts. Peso de los corderos 526'5 kilos» (9 de juliol); «Cobro 4 animales y una oveja salvaje al carnicero de Esporlas» (9 d'octubre).

També de tant en tant es matava un xot amb motiu d'alguna celebració. Així, dia 17 de juliol de 1920 s'apunta que «matamos un cordero por el señor que comimos toda la jente».

Pel que fa al formatge, Joan Ramis apunta que (1989: 14) «tradicionalment el formatge a Mallorca s'ha elaborat amb llet d'ovella, mentre que la llet de cabra i modernament de vaca es destinava al consum en fresc». Des d'antic els pagesos deslletaven molt prest els anyells i així dedicaven la llet d'ovella per fer formatge.

Les ovelles de Planícia es munyien dues vegades al dia, a primera i darrera hora. Segons les possessions, començaven a munyir entre Tots Sants i Nadal (algunes Sant Antoni) fins a Sant Joan. El ple de la temporada eren els mesos de març o abril.

Les ovelles eren conduïdes **als Sestadors** (o après), situats just a la paret seca del **sementer de n'Ametler**. No sols resta aquí l'estructura del «corral» sinó també el caminal, fet de pedra en sec, per on eren dutes les ovelles. Aquí eren munyides a mà. La llet queia dins les *ferrades* i es destinava a *formatjar*, fet que ja es feia a les cases. Per prendre la llet s'utilitzaven els estams del *card coler* o *carxofa borda*, que havien estat recollits, assecats i estotjats. Si no tenien card coler, n'usaven *carxofera* o *card gallofer*. Un cop posada, es començava a remenar i llavors s'anava coagulant fins sortir la *colada* (o llet presa). Llavors se separava el *xerigot* resultant amb el *fogasser*, un drap que contenia la pasta però que deixava escórrer el líquid. Un cop ben fermat, es deixava degotar. Llavors es passava al *cavall de formatjar*, una peça de fusta plena de forats en forma de «Y» que es col·locava damunt l'*olla colera*, on queia el xerigot a mida que es pressionava.

La següent passa era fermar les peces amb un cordellí i passar-les a la *premsa* per acabar de treure el líquid que hi quedàs. Després les peces es posaven dins la *salera* entre l'espai d'unes hores a dos dies (depenent de la sal que hom vulgui) i finalment es passaven a assecar. A partir del tercer dia ja es podia menjar com a formatge tendre. Si no s'havia de seguir tot el procés de curació i adobament.

Recordem que des del punt de vista històric, un dels botins de l'assalt a Planícia per part dels forans (1450-52) va ser robar tots els formatges que hi havia a la possessió. Per altra banda, en l'esmentat arrendament de 1519 hi apareix la següent clàusula: «Item és de pacta y d'ecòrdia que vós dit Denús sou tingut donar cascun any a mi, dit Gaspar Johan, dues dotsenes de fogasses fetes en lo mes de mars, donadores en la festa de pascho, bones e sufficiens axí com és de pràcticha» (Rosselló; Albertí 1995). En l'arrendament de 1786 s'especifica que el conductor havia de portar a la casa de Ciutat del senyor dos quintars de formatge fet el mes de març (ARM Prot. 444).

Segons s'anota en l'inventari de 1842, els formatges es feien a la mateixa botiga de la tafona —que també actuava de magatzem—, on es guardaven «onse pesas de formatge qui totas pesan trenta y cinch lliuras» (ARM Prot. S. 1598).

Per altra banda, formatjar també hi proporcionava un altre producte molt estimat: el *brossat*. Els documents d'arrendament de possessions així ho confirmen («més vos dit conductor m'enviareu tot el brossat de Di-vendres Sant»). El xerigot cru es posava al foc amb un tronxo de carxofera. Es retirava abans de bullir, d'on sortia la *llet formatjada* i d'aquí el brossat després haver-la deixada degotar en un *fogasser*.

A finals de primavera es duia a terme una de les tasques més importants per a les ovelles: la *tosa*. Se solia fer als voltants del Corpus (principis de juny) però depenia també de com venia la calor, de manera

que es podia avançar o retardar. La tosa i la marca de Planícia que es feia a les orelles identificaven l'animal en cas de pèrdua.

A tall d'anècdota, durant els anys vuitanta i principis dels noranta, l'amo en Jaume Munar semblava **la Plana i la Planeta** d'alfas per a donar de menjar durant l'hivern la petita guarda d'ovelles que tenia la possessió. Regava amb un sistema d'aspersió.

Encara que en menor nombre que les ovelles, les cabres també formaven part de l'economia de les possessions. El seu profit se centrava en la carn i, en menor mesura, en la llet, ja que la més apreciada era la d'ovella. La llet era beguda però no se'n feia formatge (només si es barrejava amb la d'ovella). També la cabra, per la seva essència, era bona per fer net trossos de terra, ja que espipella de tot. Però per aquest mateix motiu, a moltes possessions no les volien: era molt habitual trobar als contractes d'arrendament clàusules en què la propietat no permetia tenir-hi cabres ni bocs. En aquest sentit s'expressa Montserrat Fontanet al segle XVIII: «Les cabres és bestiar qui treu molt per lloch a hont no hay à abres, però si hay à abres fer-las enfora, no obstante los cabrits novells poden estivar en lloch de abres perque estos no fal mal ningun, antes bé castigaran molt los romeguers y tot genero de axermin» (2015: 35).

En tenia cura el *cabrer*. Segons és tradició, qui era un bon cabrer no era bon pastor i a l'inrevés. El cabrer, a més dels animals pròpiament dits, també en vetlava la gestació. Les seves eines eren bàsicament un ca, un gaiato i la taleca, on duia un poc de menjar. Les cries, fins al primer any, s'anomenen *cabrit* i *cabrida*; llavors es diuen *primals* i *primales*; i finalment, *segalls*. El mascle adult rep el nom de *cabró* o *boc*. De la cabra també se n'aprofitava la pell. Amb ella hi feien pellisses, odres i bossots.

En algunes etapes de la història, Planícia no en volia: «Item som de pacte y de acòria que vos dit Johan Denús no pugau pujar en la dita muntanya dingua manera de cabres, ni axí porchs ni truges, per quant fan gran dan a mi, y a vos en muntanya y arbres y fruyts com no tingau parets ni bardisses» (Roselló; Albertí 1995: 167). Pocs anys després, la propietat sí hi deixà pasturar cabres, això sí, amb cura: «Item som de pacte que vós dit Trobat pugau pasturar en dita montanya sinquanta cabres simples y siau tingut emperò guardar aquelles de l'olivar y vinyes i samantés y tenir aquelles luny dels fruyts de dita mia possessió» (*íd.*: 186).

En el segle XX, la carn de les cabres també s'aprofitava: «cobro el *cabrit* del carnicero de Esporles y gasto por carne, 3 pesetas» (8 novembre 1920).

Les ovelles mortes —així com la resta d'animals— eren llençades en un indret molt específic perquè es podriessin: **el Carnatge**.

5.2.2. Porcs

El porc, com sabem, és un dels referents de la cultura illenca. L'etnologia, el folklore i la lingüística han convertit aquest animal en un símbol de supervivència. Les possessions comptaven amb una guarda de porcs, dels que a més de la carn, embotits i altres productes derivats, eren venuts directament. És per això que en els contractes de lloguer de les possessions sempre hi apareixen una o diverses clàusules (força restrictives) sobre les cures i atencions que havien de rebre porcs i truges. De fet, en el contracte de 1535 el mateix senyor se'n reservava quatre porcs dins la muntanya de Planícia: «jo dit Gaspar Joan que pugua aglanar per tot lo alzar de dita possessió quatre porchs» (Rosselló; Albertí 1995: 186).

També en aquests contractes es regula l'aglà destinat als porcs. En el mateix document de 1535 s'hi especifica: «Item som de pacte que en lo arrendament de l'aglà si hage tan solament entendre de les bardissas an amunt y que non pugau metre, vós dit Trobat, porchs en los camps de dita possessió» (*id.*: 186).

Els contractes especificaven les àrees per on podien o no romandre els porcs. Per exemple, en l'arrendament de 1583 la propietat apunta que: «no puschau vos dit conductor tenir en la dita mia possessió porchs sino tant solament tant quant duraran los splets dels aglans y aquells no puschau anar per los conredissos ni olivars» (ARM Prot. 444). Un altre exemple el trobam en l'arrendament del **bosc Gran** de 1786, s'hi diu «deureu vos dit conductor aglanar en dit Bosch per compte de dita marquesa, esto es deu porchs el corrent any de los quals dura un per el mayoral y los restants vuyt anys sols se aglanaran vuit porchs, set per casa de dita señora y un per el mayoral, y axi mateix tres porcellas cade any de dit arrendament, cuyos porchs y porsellas dreutan pasturar per ahont establezca al citat mayoral de Planícia».

Atès que el bestiar porquim resultava molt apreciat, era també objecte de robatoris: un testimoni declarà que durant les Germanies (1521-23) havia vist una vintena d'homes que se'n portaven a Ciutat una guarda de porcs de la muntanya de Planícia i eren de Guillem Sureda de Petra (*id.*: 178).

Alguns documents especifiquen el nombre de porcs i truges que hi havia a Planícia. Dins l'inventari de bestiar cedit per la possessió al nou conductor el 1732 s'apunten «13 porchs esto est deu mascles, duas porcastes y una truja estimat 27 l 10 s».

En el 1842 a Planícia comptava amb:

Mes un verro y cinch truges a cinch lliuras du sous cada una valen trenta y tres lliuras, son 33 l.

Mes tres verrellets y quatre porcastres a quatre lliuras deu sous quiscun valen trenta y una lliuras, deu sous, són 31 l, 10 s.

Mes onsa porcellins de una mes a quinsa son quiscun valen valent vuit lliuras cinch sous, son 8 l 5 s. (ARM Prot. 2357)

En el dietari de 1920, en l'entrada de 7 d'octubre s'especifica que a la possessió hi pasturaven quasi una vuitantena de porcs:

Repartimos los cerdos al	
Bosc Gran	26
al de la Señora	23
al Bordellet	29
Total:	78

Com hem vist més amunt, en algunes etapes de la història Planícia no volia porcs per la muntanya de la possessió. En el contracte d'arrendament de 1519 aquest extrem queda prou clar: «Item som de pacte que y de acòrdia que vós dit Joan Denús no pugau pujar en la dita muntanya ninguna manera de cabres, ni axí de porchs ni truges» (Rosselló; Albertí 1995: 167). Ara bé, en el de 1535, ja se'n toleraven: «Item som de pacte que lo arrendament de l'aglà si hage tan solament entendre de les bardissas an amunt y que no pugau metre, vós dit Trobat, porchs en los camps de dita possessió» (*íd.*: 186).

Generalment, les possessions comptaven amb una persona, el *porquer*, la funció del qual era tenir cura. Rebia l'ajut d'un al·lot -a les ordres de l'amo o del mateix porquer- que els pasturava, conegut amb el nom de *porqueret*.

A Planícia, cada matí el porquer tenia l'obligació de treure els animals dels corrals a pasturar pels alzinars del **bosc Gran** (el que es deia *aglanar els porcs*). De fet aquí, prop de la **font de na Ferrera** hi ha encara un porxo modern, d'un aiguavés i amb dos portals que era emprat per a tancar temporalment els porcs o per a separar-los. També els podien treure a pasturar per algunes de les tanques i guarets de la possessió, sempre vigilant que no fessin malbé mentre furgaven. En arribar Sant Pere havia de retirar els exemplars per a engreixar i per Sant Miquel treia els primers porcs grassos per vendre.

Els porcs s'abeuraven a les basses i aljubs de la possessió. Dins el **bosc Gran** hi havia dues grans basses, ambdues amb rampes de captació de cabal en superfície i també per accedir-hi els animals: l'**aljub dels Cristians** —que en origen era una bassa coberta simple— i una bassa coberta situada per sota del **pas del Cotxo**. També comptavem amb una altra bassa, molt menor, però igualment útil, situada vora el camí del Bosc Gran, ja molt a prop de la partió amb Estellencs.

Si es trobaven pel bosquet de la Senyora (direcció al Rafal) comptaven amb una bassa circular, no tapada, situada part damunt el camí.

Si els porcs aglanaven per la part alta de la mola tenien quatre punts d'abastament: **l'aljub del Porxo** (en realitat també una bassa coberta), la **bassa Roja** (a la zona des Puntals), **l'aljub del Puig** (situat a la partió amb Puigpunyent) i **els Aljubets**. Tots aquests dipòsits també eren aprofitats, tal com veurem, pels carboners i calciners.

Els Aljubets

És un gran dipòsit d'aigua de muntanya de planta rectangular, amb unes considerables dimensions (13'80 per 6'53 m). Consta d'una part destinada a l'abastament animal (especialment porcs) i una altra a l'humà. El primer presenta una gran volta de canó, paredada en sec; antigament l'entrada era limitada per una barrereta que impedia l'entrada indiscriminada d'animals (avui només en resten els galfons). El cos humà compta amb dos accessos: un frontal, on una finestra quadrada ens indica la utilització d'una porteta per evitar l'entrada de fulles i animals, i un altre superior per on, amb un poal o una gerra, es treia l'aigua. Aquest cos també presenta una volta de pedra en sec. La llinda de l'entrada conté la data cisellada de 1882, el que sembla correspondre's a la data d'aixecament del dipòsit, encara que els testimonis orals vius a finals de la dècada dels noranta del segle passat, apuntaven que va ser aixecat sobre un dipòsit anterior. Segons els mateixos informants, els Aljubets actuals varen ser bastits per una colla de mestres esporlerins.

Cap al mes de novembre, això és, amb el fred instal·lat arreu començaven les matances. La tria d'aquestes dates no és casual i no té a veure amb el santoral: la carn en aquesta època es conserva millor (i a més evita insectes) i la curació dels embotits és òptima. En el cas de Mallorca es pot parlar clarament de *litúrgia* anual, un signe inequívoc de l'essència cultural d'aquesta illa que ha vist en aquest animal un element clau en la història per a la supervivència.

El principal acte anual que estava relacionat amb el porc a Mallorca n'és el sacrifici. Forma part d'una jornada en què bona part del personal de la possessió (i fins i tot amb l'ajuda d'externs) es dedicava de manera exclusiva a l'elaboració dels productes del porc.

Dies abans de la matança es posaven en marxa tots els preparatius: llenya, esmolar ganivetes, preparar calderes i fogons, dur llimones, treure les taules de feina, espècies, neteja de la màquina de capolar, davantals, etc. El dia assenyalat, tothom s'aixecava a trenc d'alba. L'amo i els missatges anaven a cercar a la soll el porc (que per anar bé, havia d'haver menjat com a mínim dues vegades figues) i se li fermava una pota (generalment una de davant). Llavors era dut fins a les cases, se'l posava damunt una

banca i quatre o cinc persones el subjectaven amb força. El *matancer*, amb l'*acorador*, el sacrificava introduint la ganiveta pel coll per tal de tocar l'aorta i així fer que la sang brollàs a doll. La sang es recollia en un ribell situat a sota que serà utilitzada més tard per fer els botifarrons (ha de ser remenada per tal que no prengui).

Una vegada mort l'havien de fer ben net. Per això li socarraven la pell per tal de llevar-li les cerres i la primera capa de pell. En aquell temps s'utilitzaven branques de pi enceses, botxes, faies, gatoves o amb un manat de càrritx, que amb

aigua calenta i ganivetes es feia endavant. Llavors es procedia a desxullar l'animal. Per això, posaven l'animal esquena amunt i començaven a fer-li talls per esquarterar-lo, tot seguint un ordre molt establert: peus, cap, obrir una canal a l'esquena, tallar la xulla, treure el llom, tallar les costelles, separar els llomellos i ronyons, i finalment treure el ventre. Se separava la xulla de la cotna, se salaven i es feia també el saïm. Al mateix temps es tallava la carn i la capolaven a la màquina.

La madona, amb ajut d'altres dones, feien nets els budells, amb molta d'aigua, llimones i farina. Un cop nets, es preparaven per ser omplits. S'eixugaven amb un pedaç i es col·locaven estirats damunt un cànem. Amb un embut s'anaven omplint i finalment es cosien.

A Planícia tot aquest ritual es feia cada any puntualment. Sabem pel dietari de l'amo de Planícia de 1920 que dia 23 de novembre es feren les matances, tal com queda reflectit: «Hoy hicimos las matanzas y vienen el padrino y Antonio y Francisquita». Si feia bon temps, la mort del porc es feia a la mateixa carrera de les cases.

Pel que fa a les construccions destinades a aquests animals, cal citar en primer lloc les *solls*, construccions per a l'aixopluc i engreix dels porcins, generalment de planta rectangular o quadrangular, amb



Aljub del Puig.

coberta de teulada, annex o independent del conjunt principal. A l'interior hi havia adossats els ribells de test per alimentar-los. En el cas de Planícia se situen a la part posterior de les cases.

Dins els diferents arrendaments de la possessió també s'hi feien porcs. En el casa de la **font de la Menta**, la soll se situa a l'esquerra de les cases, en una raconada per davall del camí d'accés, mentre que a l'arrendament de **la Plana** hi trobam encara les restes d'una soll en el mur de **la Planeta**.

5.2.3. Bous i vaques

Les vaques i els bous habiten a Mallorca des d'antic. Al mateix *Llibre dels feyts*, el rei Jaume I esmenta les extraordinàries cabanes de bestiar vaccí que hi havia a la comarca d'Artà. La seva presència ha estat des de sempre força important atès que vaques i bous eren destinats a la producció de carn, de llet (amb els seus derivats com el formatge) i finalment com a força de tracció.

El bestiar boví, com a herbívor, necessitava pasturar molt i també restar estabulat quan toca. Antigament, a les grans possessions es deixaven els animals a lloure mentre feien neta la finca.

Pel que fa als bous, un temps s'utilitzaven per estirar l'arada i el carro. Eren molt lents però per la seva força llauraven molt més fondo i la terra quedava molt ben girada. Com acabam de dir, els bous també s'usaven per estirar els carros de parell, amb què es garbejava, o per transportar càrregues molt feixugues (com ara llenya). L'encarregat n'era el *bover*.

A partir de l'època contemporània, a Planícia se'n deixaren d'usar. En canvi en la documentació medieval i moderna sí que hi apareixen, fins i tot braus (toros). En la declaració que feren Joan i Gregori Joan da-



La Boal i l'aljub del Porxo.

vant el governador per les destrosses que havien fet els forans durant la revolta de 1450-52 denunciaren que havien robat 50 bísties bovines (250 lliures), 3 braus i un bou arec (50 lliures).

En el contracte d'arrendament de les pastures de 1519, s'hi anota: «Item és pacte que yo dit Gaspar Johan pusque tenir en la mia possessió tot lo meu bestiar gros que hauré de manester per fer la labor dels conradissos per la mia possessió, ço és, bous de arade, vaques, someres e grosses bèsties de cabestre, ço és, mulls e mulles» (Rosselló; Albertí 1995). L'estable on s'arreceren els bous per menjar i dormir es deia *boval* (o *boal*), un apel·latiu que apareix sovint a la nostra toponímia, especialment a muntanya. N'és un magnífic exemple la boal de ses Serveres de la possessió Son Fortuny (Estellencs). En el cas de Planícia comptam amb una boal, tot i que no ha quedat fossilitzada com a topònim. L'**aljub del Porxo** en té al costat una (el «porxo»), un edifici d'un aiguavés on romanien els bous que feinejaven per la part alta de la possessió.

Com hem vist, el document també parla de vaques. La vaca té generalment una sola cria i als tres mesos d'haver-la tenguda ja es pot donar a un bou. L'encarregat era el vaquer i l'espai on romanien eren les vaqueries. No es té constància d'aquesta casta d'edifici a Planícia, encara que sí de la presència de vaques, especialment a l'època medieval. En el mateix contracte d'arrendament de 1519, s'especifica que si l'arrendatari hi posava «bestiar gros, ço és, bous e vaques en dita mia possessió no pugau posar aquell en ningun temps en lo olivar sost pena que altrament siau tingut a pagar tots los dans». (Rosselló; Albertí 1995).

5.2.4. Bísties de tragi

Segons el *Diccionari Català-Valencià-Balear* una bístia és un «quadrúpede que s'empra per a transport i per a treballs agrícoles». Això ja és demostratiu de la importància que tenien cavalls, egües, muls, mules, ases i someres dins les possessions, cada un dels quals acomplia una funció específica.

Aquest bestiar es trobava a la possessió amb finalitats molt concretes i alhora ben importants: fer feines al camp, del bosc o per estirar un carro. A diferència dels bous, el bestiar eguí és molt temperamental i calia tenir molta paciència perquè s'acostumàs a les corretges, arades, carros, estris i altres elements. A aquesta feina li deien *aregar*. Per això, abans de passar la bístia al *pareller*, l'*oguer* l'havia d'acostumar.

A les possessions de muntanya, i més concretament a Planícia, era més habitual una guarda de someres, molt més sofrides a l'hora de fer feina en aquests paratges difícils. Aquí també eren més habituals els híbrids, és a dir els *muls eguins* i *mules eguines*, *muls somerins* i *mules somerines*.



Establa de les cases de Planícia, amb les menjadores o grípies.

En general els cavalls i egües eren destinats a tasques que necessitaven més velocitat i agilitat: *batre l'era*, *estirar* cabriolés i carretes, etc. Els muls i mules eren bons per *esterrossar*, *llaurar*, *segar*, *garbejar*, *llaurar*. Finalment, ases i someres també s'empraven per llaurar terres fluixes (l'hort), *traginar* (olives, garroves, ametles, aigua, fems) i també per treure l'aigua de la sínia o fer voltes al trull de la tafona.

El bestiar equí de Planícia romanien als *estables*. Un se situa en el bloc contigu de la tafona. Com és habitual s'hi conserva el sòl emmacat. Segons els informants, els missatges dormien molt a prop d'aquests ani-

mals, així com també a la pallissa o sostre. Altres animals romanien en el conjunt de construccions situades al nord de les cases principals, un espai que va ser millorat passada la Guerra Civil.

Les feines agrícoles i forestals de Planícia necessitaven d'una bona guarda de bísties. En el contracte d'arrendament de 1519, el senyor deixa clar que «és de pacte que yo dit Gaspar Johan y pusque tenir en la mia possessió tot lo meu bestiar gros que hauré menester per fer la labor dels conradissos per la mia possessió, ço és, bous de arade, vaques, someres e grosses bèsties de cabestre, ço és, mulls e mulles» (Rosselló; Albertí 1995).

La importància d'aquests animals queda prou palesa en els contractes i inventaris redactats entre els segles XVII i XIX. En l'inventari de 1689 s'especifica que a Planícia hi havia (ARM Prot. S 1042):

- Item sinch mulas, quatre vellas y una jova ab ses cadenas.
- Item quatre muls somerins, un jove y tres vells.
- Item un mul de tregí ab sos ensellements.
- Item quatre squellas.
- Item deu someras grossas, una ruca y tres ruchs.

En els estims del contracte d'arrendament de 1732 se'n citen:

Primo un parell de mulas rossas, una de tres anys eguina y una de 8 anys somerina ab sos coxins y cadenas estimadas... 66 l 10 s.

Mes un parell de mulas negras eguinas, una de 8 anys y una de dos anys ab sos coxins y cadenas estimadas 90 l.

Mes altre parell de mulas eguinas pel castany, una de deu anys y una de vuyt anys ab sos coxins y cadenas estimadas 48 l 10 s.

Mes altre parell so es una mula pel ros de 12 anys y un mul fill de egua pel castany de tres anys ab sos coxins y cadenas estimat 38 l 10 s.

Mes un parell de muls de tragi negres eguins esto es un de onze anys y altre de vuit anys ab son bast sarrias y cadenas estimat 60 l.

Mes un mulet de vuit anys pel castany ab son bast y cadena y un burro gelat de 8 anys ab son bast y cadenas q per ser amitges lo dit parell solament se continua la mitat del stim que es 13 l 15 s.

Mes una mula rossa de nou anys ab son bast y cadena estimada 12 l.

Mes quatre someras grossas y tres ruques, y un burro del present any, y un d eun any q tot va a mitges (ARM Prot. LI 411).

En l'inventari de 1784 se'n relacionen (ARM Prot. S 1255):

Primo un parell de mulas ab sos coxins y cadenas estimadas noranta nou lliuras son 99 l.

Item un mul somerí y una mula somerina estimat tot junts cent lliuras son 100 l.

Item altre mul somerí y una mula estimat així mateix tot junts en noranta duas lliuras, son 92 l.

Item una mula ab son coxi, estimada quinze lliuras, son 15 l.

Item dos muls eguins ab sos basta y cadenas estimats: noranta sinch lliuras, son 95 l.

Item dos mult, ab son bast y cadenas estimats cent y dotze lliuras son, 112 l

Item dos someras ço es una que menava un mulet y la altre preñys de cavall, estimat tot junt setanta tres lliuras, son 73 l.

Item altres dos someras, estimadas cinquanta y quatre lliuras, son 54 l.

Item altres dos someras ab una mula menant, estimat tot junts setanta lliuras son 70 l.

Item un cavall somerer estimat cent lliuras, són 100 l.

5.2.5. Cans

Els cans tenien també un paper molt important a la possessió, ja sigui per guardar les cases, ja sigui per acompanyar el personal en algunes de les tasques pròpies de la possessió.

Per la documentació històrica sabem que a Planícia el garriguer, entre altres tasques, usava cans per encalçar els caçadors furtius. En aquest cas, feia falta un animal fort i ràpid, per la qual cosa el *ca de*

bestiar n'era el més adient. Aquesta raça també la utilitzava el pastor, encara que també el feien servir per conduir qualsevol tipus de bestiar.

També a Planícia solia haver-hi un *ca rater*, un excel·lent guardià i també magnífic per a la caça de conills, tot gràcies a la seva agilitat i destresa. Aquest solia dormir a la clastra o bé dins la casa dels amos, mentre que el ca de bestiar tenia una caseta just a l'entrada de la carrera de les cases. El darrer ca de bestiar que feu de guardès de les ovelles morí el 1998 i d'ençà no n'hi hagué més.



Collars i basts conservats a les cases de Planícia.

5.2.6. Aviram

A Planícia l'aviram sempre ha estat present, tant per al consum de carn com per aprofitament dels ous. Per això, la gallina era l'animal més comú. Menjaven, a més de gra, les miques de pa que havien quedat després de dinar. En la cria, les *lloques* tenien un paper important, ja que en acabar la posta passaven a covar els ous. Era habitual posar-hi les lloques a finals de primavera, perquè d'aquesta manera els pollets tenien gra per poder-los treure endavant.

Els galliners tot seguint el professor Jaume Andreu «no presenten uns trets tipològics específics a nivell de volumetria ni de tècniques constructives» (2008: 156). Solen ser uns espais bastits de pedra en verd i amb mitjà de marès. Els galliners de Planícia se situen al nord de les cases principals, al costat de les solls.

La presència d'aquests animals és anotada fins i tot als inventaris. En el del 1689 hi trobam «Item dotze gallinas, sinch capons y un gall» (ARM Prot. S. 1042). Per altra banda, en el del 1842 hi havia «Mes duas gallinas, un gall de llovero y un gallet y cinch pollas grosas» (ARM Prot. 2357).

Històricament s'ha documentat altra casta d'aviram, com ara són els pagos (o paons). A la relació que els germans Joan i Gregori Joan davant el governador dels danys ocasionats per la Revolta Forana a les seves terres denunciaren que de Planícia se'n dugueren 20 parells de pagos que valien 60 lliures.

6. Explotació del bosc

A més de l'olivar, Planícia comptà amb un altre puntal fort en la seva economia: el bosc. El **bosc Gran** —la gran massa d'alzinar estés entre les cases i la partió amb Estellencs—, el alts de **la Mola** i els boscos menors (el **bosquet de la Senyora**, el **Bordellet**, el documentat **bosc de Baix**) varen ser explotats d'una manera intensa per a treure'n llenya, carbó, calç i caça.

Donada aquesta conjuntura, Planícia comptà històricament amb *garriguer* o persona en aquest cas encarregada del bosc fins a entrat el segle XX. Era contractat directament per la propietat. Per tal de separar els dos àmbits clarament —bosc (espai de garriguer) i terres de conror (amo) — la possessió comptava amb un mur de pedra en sec que els delimitava. La paret del bosc (denominada així a la documentació) era revisada adobada o reparada generalment un cop a l'any. De fet, el 19 de juliol de 1920 l'amo anotà al seu dietari: «Fui yo tarde por primera vez al coll de Vela por estimar la nueva paret con el garrigué y José de Sarbosá».

A voltes, però, les separacions es feien només amb una bardissa, fet que apareix sovint a la documentació tardo-medieval i també a la moderna. Per exemple, en el contracte d'arrendament de 1786 es diu que la propietat, sempre que **el bosc Gran** estigués arrendat pagaria la bardissa que el separava dels sementers.



Els Aljubets, una joia etnològica bastida en 1882.

Sobre l'explotació de la Mola de Planícia (1323)

Sabran tots que nosaltres, Francesch de la Vila Mayor, Estava Vila Mayor, Julià de Molina, Pera Corral, Guillem Ferrer y Jaume Pascual, habitants de Banyalbufar de la parròquia de Esporles, havent y tinent en dit lloch posesions continugas y quei confrontan a la Mole, antiguament dite de Banalbufar,

sabent y atanent que tots los hòmens de Bañyalbufar, qui tenen y poseiexen alguna part d'aquells dotze parts ab que la vall de Bañyalbufar fonch dita y establida, sempre han tingut empriu en dita Mola y en lo olzinar de la matexa, és a sebrer, en los lleñiams, fusta y aglans que sempre han estad comuns entre los pobladors de dita vall que tenen y poseiexen ditas dotze parts sens ninguna enquietud, molèstia y contradicció de nostrales e de los nostres antecessors confrontants en dita Mola.

Font: Rosselló; Albertí 1995: 77

6.1. Llenya

Els boscos i pinars de Planícia estaven sempre nets. El motiu era doble: la llenya tenia un preu i se n'usava més que no ara; i en segon, evitava els temuts incendis. Els *llenyaters*, sempre vetllats per la figura del *garriguer*, tallaven els arbres secs i també ho feien amb els *pins d'argolla*, és a dir aquells que tenien la gruixa de soca que marcava aquesta mida de ferro. A més d'això, mates i revells també eren llevats per tal de tenir tots «els baixos nets». També, seguint ordres de l'amo feien llenya d'arbres de camp ja poc productius (oliveres, garrovers, ametlers, fruiters, etc.) o bé per mor d'un canvi de plantejament en la producció. Finalment, les alzines eren mantingudes pels mateixos carboners, primers interessats en la conservació d'aquest arbre tan rendible i bàsic per a la supervivència d'un temps.

La tasca de llenyater, a diferència del que pugui semblar actualment, era també altament especialitzada: «Hay que ver a los curtidos 'llenyaters mallorquins' de que modo despachan 'fa estelles' un olivo, del cual se sacan por lo regular de dos a tres carretadas. Sus pesadas herramientas ('picassons, destrals, xorracs i falques de ferro') son manejadas con una facilidad pasmosa», afirmava Antonio Pol (1955 II: 28).

En definitiva, la llenya produïda a la possessió quedava a la possessió (són habituals les clàusules en els arrendaments que prohibeixen la treta de llenya de la finca per part del conductor). Generalment només era donada amb moltes restriccions a l'amo o arrendatari perquè l'usàs per a la casa. En altres casos era venuda per a múltiples finalitats, entre les quals destaquen fer posts, bigues i també barques (mestres d'aixa).

Era molt normal aprofitar la llenya procedent de *trenca*, és a dir, la que es produïa de manera natural després d'una nevada o ventada. Tot i això, a Planícia no era de lliure disposició. En el contracte de 1583, Gaspar Joan deixa ben clar que «done a vos dit coneductor tota la trencha de alzina ses feta a la mola de

dita mia possessió» i l'obliga a pagar la meitat de totes les despeses «que acostarà fer lo camí». Tampoc no podia tallar cap alzina del Bosc Gran de la Mola «sino es por lo llenyam de la trencha ara sia de vent o de neu». També en el mateix arrendament s'especifica que l'arrendatari no podia tallar cap llenyam de pi ni alzina en el bosc, «tant solament per fer y conservar les bardisses de dita possessió» (ARM Prot. 444).

Atès el gran potencial de Planícia, les clàusules dels arrendaments porten manaments respecte de la llenya. En el contracte de 1732, s'especifica que sempre que el conductor no tengués llenya per a la casa en podia tallar, però solament per a aquest ús. En el mateix document, la propietat insisteix: no podia tallar cap casta d'arbre «tant grossos com petits, com son pins, alzinass, ullastres et alias», sota pena de 3 lliures per arbre; així mateix tampoc no tenia la facultat de tallar cap soca morta amb pretext de llenya sense llicència (ARM Prot. LI 411).

En el contracte de 1786, Maria de la Mercè Chacon manà que quan hi hagués trencadissa «se reserva dita señora tota la que sera bona per estalons, barras, pesas de dogo y aspres la que deura triar lo home que governara la assaquadada en presencia de dit amitjer y la demes lleña la estotjareu ab la major prontitud en lo lleñer, per raho de la broma o fer formiguers» (ARM Prot. S 1598).

En el dietari de 1920 hi podem llegir algunes entrades relacionades amb la llenya:

«Hoy fui a Palma con carruaje y Gabriel *Beya* que hicimos trato al Coll de Vela por 4'50 el metro». (15 octubre); «llevan leña a las casas» (31 octubre); «Trejinando leña por la tafona» (3 novembre).

Recordem que a més de la llenya necessària per a encalentir les cases de Planícia (juntament amb les de l'hort de la Menta o la de s'Obi) i també fer-la servir per a cuinar, una de les grans despeses era a la fornal de la tafona, atesa la gran producció d'oli que s'hi feia.

Des del punt de vista de la toponímia hi ha un nom que ens remet a aquesta explotació, situat just a la partió amb Son Serralta: **el Llenyam**.

6.2. Carbó

Abans de l'arribada del gas butà, el carbó vegetal obtingut de les muntanyes mallorquines era una de les bases energètiques de totes les capes de la societat. A més d'això, resultava una font d'ingressos en moneda o en espècie per a la possessió, i al mateix temps una manera de mantenir nets els boscos. Aquesta tasca es duia a terme especialment durant els mesos d'estiu, encara que en algunes ocasions arrencaven just després de Pasqua. La causa no era altra que evitar les pluges i també la minva de feines al camp durant la canícula.

El *carboner*, en molts de casos supervisat pel garriguer de la possessió, seleccionava el lloc dins el bosc. L'espai on s'havia de dur a terme tota la tasca era anomenat el *ranxo*, que generalment tenia una extensió d'unes tres quarterades. Una altra tasca del garriguer era senyar les alzines, és a dir, marcar les que prèviament s'havien mesurat amb una argolla de ferro i per tant superaven la mida mínima.

Un cop seleccionat el lloc i les alzines, la primera feina era aixecar la *barraca* per romandre-hi durant tot el procés. Era una senzilla estructura de planta circular o rectangular (aquestes no tan habituals), feta de pedra en sec i amb unes parets que rara vegada superaven el metre d'alçària. La porta gairebé sempre s'orientava cap a la sitja per tal de vigilar la cocció. A voltes, el carboner aprofitava una roca o penyal com a part de l'estructura. La coberta es feia amb troncs prims i càrritx. El nombre de barraques depenia del nombre de persones (generalment la resta de la família) que hi havien de romandre. No molt enfora de la barraca, el carboner bastia un forn per coure el pa (*forn de pa*), de forma arrodonida i d'un metre d'alçada aproximat.

A continuació el carboner feia el *rotlle de sitja*, una porció de terreny de forma circular (igual que una era de batre però més petita) i l'empedrava de manera que restassin a tota la base petits espais per circular l'aire. Una vegada fet, es tapava de terra crua perquè no s'aixecàs pols. Posteriorment, es tallaven les alzines i els troncs (que no els brancolins), i es disposaven verticalment damunt el rotlle, del centre cap a les voreres, seguint l'ordre de major a menor. Al mig es deixava un forat (l'*ull de la sitja*) a manera de petita xemeneia. També s'hi col·locava un rotlle de pedres al voltant de l'estructura, que servia també per controlar l'equilibri de la combustió.

Una vegada bastida, finalment s'hi col·locava la *brasera*, això és, uns feixos de llenya verda sobre la qual també s'aplicava una capa de terra fina. Llavors s'hi calava foc. A través de l'ull de la sitja s'havia d'alimentar el foc mitjançant branques seques. Després d'aquesta delicada operació, l'ull es tapava generalment amb una planxa de ferro.



Barraca de carboner, situada al bosc Gran.

La sitja s'havia de vigilar durant vuit o nou dies. Acabada la cocció, es deixava refredar unes quantes dies i posteriorment es destapava. Llavors s'anava desmuntant i al mateix temps es triava. Si el ranxo es trobava vora un camí de carro llavors el viatge era més fàcil. Ara bé, són molts els ranxos que es troben fora d'aquestes vies i s'havien de baixar a esquena de bístia fins al camí carreter, on l'esperava el carro.

El carbó es col·locava dins *sàrries* i era venut als *traginers*, qui així mateix en comerciaven amb els botiguers de la ciutat o dels pobles. El carbó no sempre era de la mateixa qualitat: depenia del tipus de fusta i del procés de cocció. Una *ranxada* normal suposava per al carboner d'uns tres-cents a uns tres-cents cinquanta quintars de carbó.

Com hom pot suposar, la feina de carboner era força dura i, voltes, passava molts de dies fora de la família o dels éssers estimats:

Mal viatge fes el carbó!
Qui va treure tal ofici?
Damunt la mola de Planici
hi habita el meu amor.

En el contracte d'arrendament de 1583, s'especifiquen moltes clàusules respecte de l'explotació del carbó dels boscos de Planícia. Gaspar Joan apunta que tot el tregí del carbó del **bosc d'Avall** podia ser arrendat de manera independent, i aquest nou arrendatari podia usar una casa dins el bosc, dita **la Cabana** (ARM Prot. 444).

El contracte d'arrendament de 1732 anota que «el traginer qui tindreu vos dit conductor parciari sen podra aportar ab lo parell carbo de los carboners qui fan carbo en el bosch aixi com se convindra ab ells no podent tirar més que dos muls» (ARM Prot. LI 411).

Per altra banda, en el contracte de 1786, la senyora Maria de la Mercè Chacon manà a l'arrendatari que havia de portar a la seva casa de Ciutat «setanta y sinch sarrias carbo per el temps mes proporcionat segons y com ho han usat los arrendadors passats, y aixi mateix en cas que dita molt ilustre señora marquesa pas a Son Gual y necessit en esta posesió de carbó deura dit conductor aportarli en son gual quatre sarrias» (ARM Prot. S 1598).

Durant el segle XX, segons informacions orals, els carboners que feinejaven a Planícia procedien generalment d'Estellencs, Puigpunyent i Esporles. Abans de la Guerra Civil, Planícia comptava amb quatre colles de carboners: els *Serenes*, els *Grisos*, els *Rupits* i els *Mena*. Com a dada representativa, les 190 hectàrees de bosc declarades el 1936 produïren un total de 140.000 quintars de carbó (Vibot 1999: 39).

El 1999 poguérem entrevistar Pau Comes Bosch, nat a Esporles, qui va fer feina com a carboner dalt la mola de Planícia fins als 17 anys. Una de les seves tasques com a infant era anar a cercar aigua diàriament des de la mola fins a les fonts de Planícia o a les des Salt (Estellencs). Contava com hi baixava: «De molt nin mon pare d'enviava amb un gerricó a cercar aigua, a baix de sa Mola. Jo m'hi llençava per avall pes passos... es pas de s'Enquetja... Alguna vegada vaig rompre sa gerra i no me quedava més remei que tornar-hi».

Cal dir que no tot el carbó fet a Planícia era del bosc Gran o de la Mola. Trobam rotles al **bosquet de la Senyora** i també per les **alzines de na Cocovet**.

També hi ha restes de rotles dins el **pinar de Baix**. Margalida de *can Cerdà* recordava com la família del sen *Mena* hi feia carbó de mata. Fins i tot, va instal·lar una piqueta sota una petita surgència que sortia d'una roca, la qual fou coneguda ençà com la **font d'en Mena**. Si aquesta font no li bastava, recorria a la **font del pinar de Baix**, una surgència de mina que brollava de manera irregular, situada no molt enfora.

Gaspar Riera, un il·lustre pintor mallorquí, nat a la mola de Planícia

Va néixer dia 9 de maig de l'any 1922 a dalt de la mola de Planícia, on els seus pares hi feien carbó Mateu Oliver (2009: 27). Va ser el segon fill de Gaspar Riera Terrassa i Isabel Maria Moragues Coll. Des de petit se sentí atret per la pintura. Rebé classes del pintor català Casimir Tarrassó, amb qui aprengué a utilitzar i entendre els colors. Més endavant conegué Joan Miró, qui l'animà a la dècada dels quaranta del segle passat a viatjar a París, on anys més tard exposarà a la galeria Ros Volmar. La seva pintura, centrada en el paisatge. Inicialment s'interessà per les marines i les muntanyes, i més tard per les extenses vistes, amb horitzons rics en colors i matisos. Les obres que representen el camp interior mallorquí destaquen per un cromatisme viu, amb predomini dels colors groc i blau. Aquesta línia arrencà a la dècada dels seixanta i l'allargà fins al final de la seva carrera. Morí a Palma el 10 de juny de 1993.

6.3. Calç

L'estiu també era un moment bo per al bastiment, cocció i obtenció de la calç mitjançant els denominats genèricament *forns de calç*. La ubicació d'aquestes voluminoses construccions ve donada per la presència de les dues matèries primeres imprescindibles per a obtenir l'apreciat òxid de calci: la pedra calcària i la llenya. A més a més, el bastiment al costat d'una bona via d'accés on poder entrar amb els

carros i en un lloc costerós facilitaven la seua i llarga tasca d'obtenció de calç.

La calç era una matèria de primera necessitat en el passat i d'ús molt variat. El més important de tots era com a material de construcció: mesclada amb aigua (*calç amarada*), amb aigua i arena (*argamassa*) o bé el morter fet de barrejar calç i grava (anomenat *calç i grava*). Per altra banda, també ha servit per emblanquinar les parets dels habitatges. La calç així mateix tingué un ús medicinal, tant per als homes com als animals. Així l'*aigua de calç* era receptada pels metges a la gent que fluïxjava, mentre que una untada de calç curava el *mal de potó* de les ovelles. Finalment, la *calç amarada* servia per assaonar pells així com també els calafats l'usaven en pols, barrejada amb sèu, per tapar les juntes de les embarcacions.



Olla de calç situada prop dels Aragalls.

La primera passa per al bastiment del forn consistia en cavar un clot circular, la dimensió del qual podia ser molt variable (les mides normals eren entre dos metres de fondària per cinc metres de diàmetre d'olla). Aquest clot després era curosament paredat amb pedres de grans dimensions i referit amb fang per tal de contenir el foc. Aquesta paret era denominada *caixa*.

Una vegada s'arribava al nivell del sòl, es continuava aixecant les parets a plom per la part interior, però dibuixant un talús cap a l'exterior (el *cintell*) per tal de contenir la pressió. Tota l'àrea interior era coneguda com l'*olla*. Es deixava un petit portell d'entrada a la part baixa del rost de la construcció que més tard es tapava amb una filera de pedres més primes coneguda com la *portada*. Les pedres aquí eren ajuntades amb fang d'argila i amb dos troncs entravessats anomenats *tafarres*, la funció dels quals era reforçar la portada.

Al nivell del sòl de la portada, es deixava un forat dit *boca* per on el forn era alimentat amb els feixos de rama o brancolins prims que cremaven més ràpidament i amb més força. La portada s'orientava,

sempre que fos possible, cap a migjorn, per tal d'evitar els forts vents de tramuntana. A la base de la boca es col·locava una pedra plana dita l'*enfordadora*, que facilitava l'entrada de feixos.

A partir d'aquest moment, es començava aixecar dins l'olla una nova paret d'uns cinquanta centímetres d'ample. A mesura que pujaven les filades, s'anaven estrenyent formant una volta, coneguda com *pa de figa*. La pedra que tancava aquesta estructura rebia el nom de la *clau*. L'alçada d'aquesta volta solia assolir els quatre metres d'alçada. Com a darrera passa el forn era cobert amb fang o amb la calç sobrant d'altres fornades creant una cúpula coneguda amb el nom de *cuculla*. Després s'hi col·locava el *capell*, bastit amb fang de calç morta. També es deixava una petita obertura a la base del capell coneguda amb el nom d'*espirall*, que permetia el pas de l'aire.

Un vegada calat foc, el forn era constantment vetlat i alimentat pels calciners durant tot el procés, la durada del qual podia oscil·lar entre dotze i quinze dies, fins que la pedra havia esdevingut calç a partir del següent procés: CO_3Ca (pedra calcària)+calor > $\text{CaO}+\text{CO}_2$ (calç).

Després d'haver deixat refredar la pedra dos dies, s'obria la cúpula, s'extreien les pedres de calç per la portada i eren finalment dutes amb civeres cap als carros que la conduïrien cap a Ciutat o els pobles. La quantitat de calç produïda per un forn era molt variable, encara que es pot establir que en una fornada normal es feien entre 100 i 150 tones de material.

La calç era venuda *viva*, és a dir, sense barrejar-se amb aigua, mesurada en quintars mallorquins (42'328 kg). En un viatge de carro es podien transportar fins a 24 quintars de calç (poc més d'una tona). Ara bé, malgrat la gran producció a voltes no compensava, ja que sembla que no era prou valorada. D'aquí l'eloqüència de la dita: *qui fa calç va descalç*.

A més dels beneficis que n'extreien els calciners, la seva feina era molt apreciada a les possessions perquè era una tasca que posava en valor la llenya prima i així els boscos quedaven molt nets.

A la possessió de Planícia hi ha una desena de forns de calç. El que se situa a menys altitud és el **forn de la Barrereta**, ubicat al costat del portell d'entrada a la possessió des de la carretera Ma-10. Per contra, els dos situats a més altitud són el de l'**aljub del Porxo**, just al costat de la confluència del **pas de la Mola** amb el **camí del Carro**, i el que hi ha prop del **pla dels Diners**, un dels darrers de Mallorca que manté la portada, fet que el fa força singular.

Són força interessants els dos que es troben al **bosquet de la Senyora**, un alzinar situat sota el **puig de Vela**. Ara bé, els més espectaculars (i possiblement els que compten amb més perímetre d'olla) són els que s'ubiquen sota **els Aragaralls**, dins **el bosc Gran**. Segons contaven els informants, aquest

forns se solien bastir quan s'havien de fer adobs a cases. Margalida de *can Cerdà* recordava com d'aquests forns va sortir el material per fer part de les cases de **can Cerdà**, situades per davall de **l'Hort Nou**, just a la partió amb Planícia.

També són de destacar els forns que hi ha al **camí del bosc Gran** i el que s'alça just per davall l'**aljub del bosc Gran**, al costat de la partió amb Estellencs.

Una de les nissagues de calciners que feinejaren en aquesta possessió varen ser els *Caparró*, d'Esporles. Mateu Nadal Palmer *Caparró*, nat el 1926, en feu diversos, entre els quals el **forn del Pinaret**.

Al dietari de 1920 trobam alguna entrada amb referència a la calç: «pago al Busquero el tercer viaje de cal: 25 pesetas» (14 de setembre).

Sol·licitud de bastiment d'un forn de calç a Planícia el 1940 per Mateu Bou

Con el fin de poder suministrar cal para la construcción en esta zona proyecto la instalación de un horno de cal en el Predio Planicie cuyas características serán: 5 metros de diámetro por unos 8 metros de alto capaz de una producción de unos 120 qqm cada hornada.

El horno estará construido de piedra viva mediante argamasa al estilo mallorquín, y la cocción de cal se hará mediante leña procedente del monte bajo del Predio Planicie.

La producción anual no puedo precisarla por depender ésto de la demanda y también de la leña que pueda obtener de los carboneros que en aquellos contornos se dedican a la fabricación de carbón y a la limpieza de los bosques y selvas existentes en el Predio Planicie, sin embargo mi proyecto es de poder obtener unas 4 hornadas de cal cada año.

Los obreros que bajo mi dirección y trabajo personal pienso emplear en las labores de acarreo de leña y preparación de la piedra y después para la cocción del horno serán regularmente dos.

El capital preciso para la construcción del horno, acopio de leña para el funcionamiento y demás enseres propios de esta industria puedo calcularlo en unos 2.000 pesetas.

Esta industria es la corriente para las de esta clase establecidas en Mallorca y no presenta ninguna especial que la distinga de ellas, sinó que sigue las normas tradicionales usuales en la isla.

Font: Vibot 1999a: 43-44

6.4. Caça

La caça, com hom pot suposar, era una tasca que complementava els quefers de la possessió. Tenia la finalitat, a més de la lúdica, de portar més aliments i alhora aportar qualche jornal. Tal com afirma Antoni Barceló «es pot deduir que la caça formava part, més que de les activitats d'oci, d'una necessitat per satisfer les necessitats proteiques del règim alimentari i per complementar els ingressos econòmics» (2009: 49).

En època medieval, la caça era pràctica de tardor i hivern especialment perquè les lleis, des d'antic, ja marcaven una veda, que anava de Carnestoltes o Pasqua fins a Sant Miquel, a finals de setembre. Aleshores el ventall cinegètic era molt més ample que no ara. Per exemple, es tenen notícies des cérvols a Mallorca tot just després de la conquesta, concretament en 1247, en què el bisbe de Barcelona estableix els rafals de Santa Ponça, on s'esmenten que se n'hi caçaven. Aquests animals també es documenten a sa Granja, per la qual cosa pensam que no és forassenyat afirmar que per damunt la mola de Planícia també n'hi hagués.

De tota manera, amb el temps, aquestes lleis que regulaven la caça a poc a poc esdevingueren més laxes fins arribar a finals del segle XIX, que és el moment que els múltiples mètodes s'expandeixen. El mateix Barceló es manifesta en aquest sentit: «El fet general que la pràctica cinegètica es trobàs gairebé exempta de qualsevol tipus de legislació feia que hi hagués una gran gama de mètodes per capturar preses, molts de caràcter rudimentari i senzill, però altament efectius, cosa que implica una artesanía selecta i un coneixement excepcional de la tècnica» (*í.d.*: 49). Tot i això, les grans possessions comptaven amb vedats propis i amb la vigilància del *garriguer*, cosa que passava a Planícia.

Deixant de banda aquestes primeres consideracions, anem a veure quines espècies i quins mètodes de caça s'utilitzaven a la possessió en època moderna i contemporània.



Coll de tords prop de la partió entre Planícia i el Salt.

Un dels animals més caçats a Planícia va ser el tord. *Per Sant Macià l'oronella ve i el tord se'n va*, afirma la dita. Una de les formes de caça més comunes, especialment a la possessió, era amb filats, també dita *de coll*, ja que aquest és el nom que rep l'indret on es muntava el parany.

Les passes per al bastiment del coll eren complexes: el caçador primerament tria un lloc on els arbres formin una *carrera*, és a dir que la distància entre ells sigui estreta i llarga per tal de fer encarrilar els ocells (a voltes el mateix caçador la preparava tallant branques d'aquí i allà). Després aixeca una pila de pedres planes per fer el *siti* (una mena de cadira) i cobreix l'espai que queda a l'esquena amb brancam per no ser vist pel tord. A trenc d'alba, el caçador hi seu i alça dues canyes o pals llargaruts formant una «V» (d'aquí la paraula *coll*) entre els quals hi ha un *filat*, que podia ser fet de niló (més modernament) o cordellina (antigament). A la part alta del filat va passat per una trencafila mentre que a la part baixa hi ha el *beassó* o *bossa*. Espera de manera pacient la baixada del tord que ha anat a dormir al bosc. Una vegada l'au topa amb el filat, el caçador arreplega una canya posant-la damunt l'altra.

L'amo en Jaume Munar, devers el 1997 ens facilità els noms d'alguns colls de tords de la possessió:

Coll de n'Ametler
Coll d'en Carboner
Coll d'en Garriguer
Coll d'en Bernat
Coll d'en Madona
Coll d'en Pi
Coll d'en Porquer
Coll de na Frare
Coll de na Fusta
Coll de l'Alzina
Coll de l'Escala
Coll de la Barrera
Coll de la Volta
Coll de la Volada
Coll de les Rossegueres
Coll del Caragol
Coll del Caragolet
Coll del Forat

Coll del pas de la Mola
Coll del Rotlo
El coll Gran
Els Colls
Colls del Sementer

Una de les grans concentracions de colls els trobam a la cresta de la serreta situada dins **el Bosc Gran**, a la vertical del **camp Gran**. Aquí en podem veure d'antics però també n'hi ha que foren usats fins a època ben recent. Una altra zona és la cresta que des del **puig de Vela** puja fins **al Boixar**.

Una altra de les formes de caça d'ocells més habituals a Planícia era amb *llosa*. Aquest sistema de caça és molt antiga ja que, tal com afirmen Antoni Ordinas, Gabriel Ordinas i Antoni Reynés (1994a: 113) ja apareix esmentada al *Llibre del Mostassaf* de Mallorca (1480). Tal com afirmen aquests mateixos autors «per mor de les seves característiques es tractava d'una activitat que avui qualificaríem de professional perquè implicava, per una banda, una dedicació exclusiva durant la temporada de caça, i per l'altra, un aprenentatge de les arts d'aquest ofici, sovint transmeses de pares a fills» (*í.d.*: 114).



Garbellet trobat en el bosquet de la Senyora.

De forma molt simplificada el sistema era així: uns garrots (fets generalment d'albons secs) aguanten una pedra plana, en disposició tombada, formant aproximadament un angle agut. Al davall es practica un clot, al centre del qual s'hi col·locava l'esquer, generalment fet amb una pua de llimonera amb un cuc clavat al centre. Quan l'ocell tocava un dels pals, la llosa queia enclosant l'animal. Generalment eren els tords els que hi pegaven encara que també ho feien altres ocells («tord que per lloses va tard o prest s'hi engana»). A Planícia el lloser podria arribar a tenir-hi fins a dos o tres centenars de lloses parades. Prèviament havia estat arreplegant cucs i guardant-los dins un carabassot.

El lloser visitava totes les lloses parades per retirar les captures i també per revisar-les per tal que quedassin per al dia

següent, fet que s'anomenava *armada*. També s'hi feia una segona volta o repassada a posta de sol per evitar el robatori per part de genetes i marts.

Una *llosa parada* és aquella que està preparada per actuar. *Llosa tiba* és quan s'ha disparat i ha agafat l'animal. *Llosa tiba enganada* és quan s'ha activat massa tard i l'animal ha fugit. *Llosa enganada* és quan l'animal se n'ha dut el menjar sense que la llosa s'hagi activat. I finalment una *llosa bancalada* és diu quan la llosa no ha caigut del tot i l'animal ha pogut fugir per un costat.

Llosa, segons el *Diccionari Català-Valencià-Balear*

Davant la llosa o tiba, que és la pedra principal i movable, hi ha una altra pedra grossa i fixa anomenada *tibal*, *bancal* o *capçaler*. Als costats hi ha pedres més petites, que es diuen *bancalet*, *coster* o *parabandes*. Estalona al *tibal*, en posició gairebé vertical, està el bastonet que es diu la *palanca* o *clavilla*. De la part inferior d'aquesta palanca parteixen dos bastonets, relativament llargs, anomenats ses costelles, que amorren per l'altre extrem a la part inferior de la tiba. De la part superior de la palanca hi va un altre bastonet més curt, que es diu puntal o batai, que va des de la palanca a la part superior de la tiba. En el buit que es forma entre les dues costelles, es clava en terra un bastonet, que porta aficada s'esca o sa menja. L'ocell, quan hi va per agafar la menja, fa moure les costelles, aquestes es desvien, fan perdre l'equilibri de la palanca i al puntal i la tiba cau damunt l'animal.

A Planícia també es practicava la caça amb *garbellets* (avui prohibida) on solien caure mèrleres, rupits, tords i petits ocells. Com a esca s'usava el cuc de rossinyol. El parador els col·locava vora les parets mitgeres o camins i tapava el garbellet amb terra o fems de bístia per tal que l'ocell només veiés el cuquet.

A la possessió també es caçava amb *visc*. El caçador untava un parat de joncs amb *visc* (una pasta feta de pega, oli i llonja), col·locats pels costats en una fonteta o una pica. D'aquesta manera hi quedaven aferrats quan anaven a beure. A vegades, perquè fos més efectiva, el caçador feia ús d'un reclam. Segons alguns informants, els llocs més habituals eren **els Aljubets** i la **font de l'Obi**, on solien caure verderols, pinsans, trenca-pinyons i tords.

En els darrers anys abans de ser finca pública, la Mola fou un vedat de caça major —cabres— mitjançant escopeta.

7. Mineria

7.1. Pedra de savell

A les costes d'Estellencs i de Banyalbufar, i molt concretament en el tram que pertany a Planícia (entre **l'Algar** i el **torrent de can Cerdà**) afloren algunes de les roques més antigues de Mallorca, datables fa 286 milions d'anys. Els geòlegs apunten que pertanyen al *Buntsandstein* que significa «arenisca vermella» en alemany. Aquestes formacions vermelloses contenen gran quantitat de quars, del qual s'extreu la sílice, un dels elements fonamentals en el procés de fabricació del vidre. Els vidriers mallorquins se n'adonaren que de les roques d'aquesta costa, encalentides, esmicolades i porgades es podia obtenir la sílice.



Font de na Fanoi, situada dins el Savell.

Aquesta pedra emprada en la fabricació del vidre es denominava *savell*, *pedra de savell* o *de vidre*. Una de les primeres descripcions d'aquest mineral ens la fa José de Vargas Ponce al seu treball *Descripciones de las islas Pitihusas y Baleares* (1787). Referint-se a les pedres vitrificables diu: «Pertenece también a esta clase la de amolar o afilar, de que en Estellenchs hay de las mas finas, y las de filtrar el agua que hay en otras partes. A los quartzos pertenecen las de que se trabajan piedras de molino, la margas, la piedra xabonosa de Son Gual, y otras, la que en Bañalbufar llaman *livell* o piedra de vidrio» (1983: 43).

Molt més explícit n'és Antonio Furió (1840), qui al seu *Panorama de las Islas Baleares*, dins el capítol dedicat a Banyalbufar en digué: «Los jaspes y la piedra berroqueña son aquí muy comunes y nuestras fábricas de vidrio se aprovechan del savell y de las piedras de amolar que se estraen de su costa» (1983: 115). Per altra banda, Pascual Madoz (1830) en diu: «Llivell (cuarzo o piedra de vidrio): en Bañalbufar y Planicia (p. 122).

Joaquim M. Bover, en les seves *Noticias histórico-topográficas de la isla de Mallorca*, en diu: «Savell en Planicia y en la posesion de Chascotet» (1864: 286). Aquest mateix autor, en l'apartat d'història natural del municipi afirma —tot i que no ho esmenta directament—: «Tiene Bañalbufar en su costa marítima es-

celentes canteras de amoladeras blancas de que cargan todos los años algunos barcos para la nueva fábrica de hornos de vidrio».

Les restes de les pedreres de savell es troben a banda i banda del **torrent de can Cerdà**, davall **la Plana** i a la part fonda d'unes marjades de la família Albertí *Xiscotet*, conegudes genèricament com **el Savell** (aquí fins i tot hi ha les restes d'una barraca). Tal com ens contaren alguns informants fa una trentena d'anys, són unes pedreres que varen ser usades fins a dates relativament recents. Des de Planícia s'hi accedia a través d'un camí de carro que circula per sota de **la Planeta**. Les someres eren carregades amb unes immenses lloses de *pedra de savell* i es dirigien cap al port de la Pera de l'Ase, on eren enviades als obradors de la capital mitjançant barques (Vibot 1999: 113-114). Tant a una banda com a altra del torrent de can Cerdà es poden veure les restes de la pedrera, així com restes de pedres i blocs de rebuig abandonats.

7.2. Pedra de vernís

El vernís, des d'un punt de vista de la geologia, és un mineral, sulfur de plom, o galena. Bover en diu: «Minas de barniz en Planicia y en las Mosqueras» (Bover 1864: 286).

7.3. «Bermellón y ocre»

Al *Calendario para las Islas Baleares Mallorca, Menorca e Ibiza correspondiente al año 1862* es troba un apartat titulat: «Bellezas de la naturaleza y del arte y otros objetos curiosos existentes en Mallorca». Dins l'apartat de Banyabufar, a més de les pedreres de vernís n'apunta una altra a la font de sa Menta: «De bermellón y ocre en la *font de la menta*».

7.4. «Areniscas con pizarra caliza»

Pablo Bouvy, al seu treball *Ensayo de una descripción geológica de la isla de Mallorca*, publicat a Palma el 1887, diu:

tado hace particular mencion del arrayan cuyo fruto celebra, y hay quien asegura se remitía en otras épocas porción de él á Roma, como cosa esquisita. No faltan espesos bosques poblados de robustas encinas, pinares altos y derechos, cuyo fruto es tan sabroso como el que dan los pinos de Iviza, y frondosos olivares que rinden una cosecha tan rica como esquisita.

Los jaspes y la piedra berroqueña son aquí muy comunes, y nuestras fábricas de vidrio se aprovechan del *savell* y de las piedras de amolar que se estraen de su costa. Hay igualmente una tierra jabonosa, la cual hacen servir para lavar la ropa las mugeres de aquel distrito y de mas circunvecinos, particularmente las de Calviá que se emplean en limpiar la ropa blanca mas ordinaria de muchas casas de Palma: aumentan la frescura y amenidad de este sitio varias fuentes manantiales, las mejores para el blanqueo del hilo, industria en que se emplean las mugeres de Banyabufar. Si dejamos á este pueblo que disputa sobre la antigüedad de su existencia con su matriz, un camino fragoso de una legua y tres cuartos, nos conducirá aunque entre mil paisajes alegres y vistosos á

L'historiador Antoni Furió ressenyant la pedra de savell de Banyabufar.

Las areniscas con las pizarras calizas forman la parte inferior y se observan solamente en la costa del Norte, desde Bañalbufar hasta la Dragonera. Estas areniscas forman la base de las montañas de Galatzó y de Planícia, que se elevan casi verticalmente o a lo menos de una manera inmediata de 900 a 1000 metros sobre el nivel del mar. Alternan con capas arcillosas con pequeños depósitos de lignitos, y descansan sobre un macizo de pizarras azules y encarnadas oscuras (1877: 25).

Mines i pedreres a Planícia, segons Fernando Fulgosio (1870)

Hay en la isla minerales y canteras de mármol y otras piedras. En Soller, cerca del huerto d'en Prom, en Inca, Binisalem, Planícia, Pastoritx y Buñola, hay ágatas [...]

Porcelana, como la excelente *puzzolana* de Roma, se halla en Puigpunyent y Estallenchs. Pórfido, en Benisalem, Inca, Planicia, Pastoritx y Buñola. Plomo en Planicia [...]. Bermellon, en Buñola y Planicia.

Font: Fulgosio 1870: 9

8. Llegendes, tradicions explicatives i anècdotes

8.1. El moro de Planícia

El llegendari mallorquí està farcit de relats on és palès el conflicte entre *cristians* i *moros* (designació tradicional i genèrica d'esmentar la gent obscura de pell i procedent del nord-àfrica o de la Mediterrània oriental). El gruix d'aquestes narracions es troben al recull de rondalles publicat per l'Arxiduc Lluís Salvador en el 1894: la gran majoria són descripcions dels desembarcaments *de moros* en diferents llocs de Mallorca per tal de robar o segrestar, on una bona part els mallorquins, ja sigui a partir de l'enginy, ja sigui per mediació de la Mare de Déu o algun sant, aconseguen repel·lir l'atac o sortir-se'n.

L'any 1998 varen poder sentir de boca de Margalida Tomàs *de can Cerdà* un relat fins aleshores inèdit on contava que a Planícia hi havia hagut un esclau moro, capturat després d'un desembarcament a les cales de Banyalbufar. Una de les tasques diàries del desafortunat esclau era anar a cercar aigua a la **font dels pins Vers**. Un dia es va barallar amb l'amo i quan el pastor el va veure tan malcarat li demanà:

— O estàs enfadat, Met?

— Sí, per culpa de l'amo. I no en beuré d'aigua! Esbancaré la font!

Però el pastor, fent-lo reflexionar, li pregà:

— Met, però si l'esbanques ni els animals ni jo podem beure. Mos morirem!

Finalment, l'esclau, en veure que el seu amic i fins i tot ell mateix en seria perjudicat, va millorar la mina de la font, la qual es conserva talment a dia d'avui.

Aquesta narració no és més que una variant *pobre* de les llegendes *La font de Xorrigo* o *El moro de Son Jordà*, entre d'altres. En aquests relats, l'esclau promet a l'amo trobar aigua suficient per a la pos-



Font dels Pins Vers, espai de la llegenda "El moro de Planícia".

sessió —ja que patia una forta sequera— a canvi de la llibertat. Un cop signat el pacte, l'esclau trobà un bon cabal d'aigua però l'amo incomplí la paraula. Com a venjança l'esclau prometé esbancar la font i fugir al seu país, però el pastor, amb qui tenia bona relació, li demanà que no ho fes per no matar de sed els seus animals. Finalment l'esclau esbancà la font però deixant-hi un roi petit, suficient per al bestiar del seu amic.

És interessant remarcar que en aquesta narració, l'esclau *moro* no és vist com el terrible pirata de les narracions de desembarcaments sinó com una persona honesta, generosa i compasiva que contrasta amb l'amo (un *cristià vell*), que es mostra com a dolent i sense paraula.

Com a ecos d'aquest xoc històric de caràcter ètnic, a la possessió resten dos topònims: l'**aljub dels Cristians** (l'aigua de la qual baixava fins a la **font de na Ferrera** i d'aquí a les cases, per tant amb connotació positiva); i l'**era del Moro**, una era que va ser abandonada en època contemporània (connotació negativa). A tall de curiositat, aquests dos indrets no se situen gaire enfora l'un de l'altre.

8.2. El pla dels Diners

Aquest topònim apareix sovint a la documentació ja que per aquí passa la partió entre el Rafal i Planícia i també perquè era una de les zones del bosc més riques quant a carbó, calç i llenya. Gairebé segur que aquesta conjuntura fou clau perquè popularment aquest indret fos denominat com el **pla dels Diners** (pels beneficis que en donava).

El carboner Pau Comes, però, afirmava que havia sentit a dir que es deia així per l'existència d'un tresor amagat en un dels molts avencs que hi ha a la zona. El que sí és cert és que cap dels bons coneixedors del bosc mai no hi varen trobar cap taleca de plena de monedes.

8.3. La cova del Renou i el penyal del Bruixot

Molt a prop del pla des Diners hi ha un avenc dit la **cova del Renou**. Segons els carboners entrevistats a finals del segle passat, era un forat d'on apareixien renous i siulos originats per la sortida d'aire, especialment quan feia molt de vent. Evidentment era un lloc on els carboners i llenyaters enviaven els nins per a ferlos creure de la presència d'ànimes en pena.

No molt enfora del pla dels Diners, el carboner Pau Comes contava que hi havia una gran roca que li deien el **penyal del Bruixot**. Sense poder especificarne més, la roca estava relacionada amb l'aparició de bubotes i «espeltres» (variant d'*espectres*), especialment si hi havia al temps o boires.

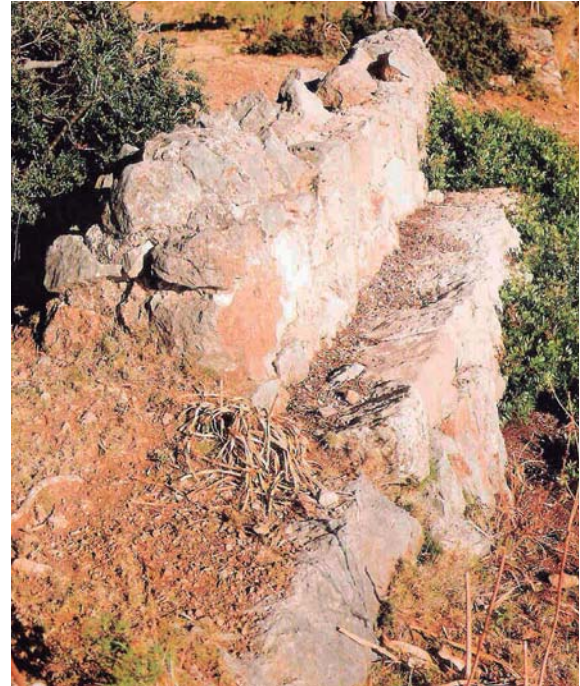
Aquesta tradició de les ànimes de pena en aquest indret de la Mola cal posarla en relació amb la rondalla de «sa Por des Rafal» publicada per l'arxiduc Lluís Salvador en 1896, on es descriu l'aparició d'una por a la torre de la possessió del Rafal, situada a molt poca distància de la cova del Renou.

8.4. El pedrís de la Senyora

Es tracta d'un banc de pedra molt senzill, ubicat vora el **camí vell d'Estellencs**, a pocs metres de la partió amb el Rafal. El pedrís es troba orientat a ponent, sense cap impediment visual i des d'on s'obtenen unes amplíssimes vistes de tot el litoral que va de la **punta de Son Serralta** fins a la **Dragonera** i el **cap Fabioler**. També és un dels punts amb millors vistes del **puig de Galatzó** i tota la serralada que l'acompanya des d'Estellencs (**moleta Rasa**, **la Copa d'Or**, etc.). Completa el paisatge la **mola de l'Esclop**.

Margalida Tomàs *de can Cerdà* contava el 1998 que la senyora de Planícia anava a seure en aquest pedrís per contemplar les postes de sol, «una de les més guapes de Mallorca».

Com a curiositat, a la documentació històrica el topònim sol aparèixer masculinitzat: el **pedrís del Senyor**.



Pedrís de la Senyora.

8.5. El pas de la Biga

La **serra dels Puntals** és una de les zones més abruptes de la possessió. Tot i això, són diversos els passos de muntanya que carboners, caçadors i també contrabandistes usaven per pujar o davallar ràpidament de la Mola. Els passos descrits per l'amo en Jaume Munar en els anys noranta del segle passat són **els Aragalls**, el **pas del Cotxo**, el **pas de la Biga**, el **pas de la Rata** i el **pas de l'Enquetja** (variant d'*Encltxa*).

De tots, el **pas de la Biga** n'és el que té un origen pseudollegendari. Segons apuntava l'amo en Jaume, havia sentit a dir «a gent vella de Planícia» que per dins una encletxa llarga, estreta i molt rosta hi passaren una biga des de la banda de Superna amb destinació la tafona de Planícia, ja que la vella s'havia rompuda.

Des del punt de vista pràctic, costa molt de creure que per aquests indrets tan estimats s'hi passàs una biga. Tot i això, la tradició era tan arrelada i coneguda que dins la banda de **Son Balaguer del Racó** (Superna) hi ha també el **pas de la Biga**, per la qual cosa el relat d'alguna manera tingué una gran consistència narrativa.

8.6. Les alzines Dolces

Un dels entreteniments de les collidores d'oliva que feien per Planícia era anar a arreplegar —amb permís de l'amo— un grapat d'agllans de les alzines dolces que hi havia prop de les cases. Se situaven en el mateix indret de la **casa de les Dones**.

Les alzines dolces de Planícia (*Quercus ilex rotundifolia*) sembla que varen ser empeltades d'unes agres per tal de tenir-ne vora les cases. En una època on les llepolies anaven curtes, menjar agllans dolços torrats (talment com si fossin castanyes) era tota una festa. Un cop dins el foc *petaven* i d'aquí l'expressió *fer un pet com agllà* (que vol dir «morir-se o arruïnar-se sobtadament, sofrir una desfeta ràpida»).

Margalida Tomàs de *can Cerdà* contava com les collidores -i ella mateixa- n'agafaven una grapateta per endur-los-se'n cap a casa seva en acabar la jornada de l'oliva.

8.7. Trifulga amb una òliba

Els estudiosos esporlerins Bartomeu Llinàs i Caterina Martí, al seu treball *Llegendes i tradicions d'Esporles* recullen una curiosa anècdota que li succeí al germà d'una dona esporlerina, madò Joanaina Galleta (1996: 55):

Un germà meu i dos joves més feien carbó damunt sa mola de Planici. Es dissabtes a vespre davallaven i se n'anaven cap a Banyalbufar. Un dia com pujaven per amunt, pes camí els va sortir una òliba que va tomar es capell an es meu germà, i es altres li deien:



Pas de la Biga.

— Uep, Joan i només te toma es capell a tu, qualche cosa passarà, qualche cosa passarà!
 I es meu germà deia:
 — Ja ho vorem!
 I per amunt, per amunt, i com tornaven haver caminat vint o trenta passes, i ell ja s'havia tornat posar es capell, s'òliba li tornava tirar es capell.
 I li va tomar per tres vegades. I com va ser en es rotlo va cridar:
 — Munpare, munpare, munpare!
 I munpare que ja devia dormir se va aixecar i va dir:
 — Què hi ha? Què hi ha?
 — Jesús, me pensava que en trobaria qualcun de mort!
 — Jesús, Joan, i què te passa?
 — Què vol dir què me passa? Que m'ha sortit una òliba i m'ha tirat es capell tres vegades en terra.
 — Ca, ca... això no és res, són cuentos de na Maria Castanya.
 I per cert no va passar res de nou.

8.8. Els arbres singulars de Planícia

Planícia ha comptat en el darrer segle amb diversos arbres singulars que han cridat l'atenció tant de locals com de visitants.

Un dels que va desaparèixer i que encara a finals dels anys noranta del segle passat es mantingué viu en la memòria banyalbufarina era l'**alzina d'en Frare**. Se situava part damunt del camí de les cases, just passada la cruïlla amb el **camí del Bosc Gran**. Sembla que les seves colossals dimensions tenien a veure amb la humitat procedent de la **font del Poll**. Segons contaven les collidores d'oliva, «vint-i-cinc dones en un dia no eren capaces de collir tots els aglans que hi havia a terra». A l'any 2000 encara en quedava la soca. Tan singular va ser aquesta alzina era que fins i tot va donar nom a un revolt del camí de les cases: la **volta de na Frare**.

Com a contrapartida, a Planícia hi havia les **alzines de na Cocovet**, una comunitat d'alzines menudes que feien l'aglà petit, i d'aquí el topònim.

Un altre arbre monumental avui desaparegut va ser el **pi de la font de l'Obi**. Malauradament, aquest extraordinari exemplar es va xapar i morí cap al 2001. Les seves branques cobrien un espai d'una desena de metres marjades avall. Algun informant recorda que la rabassa era molt poderosa però les branques un tant «esburbades».

Molt a prop de **l'alzina d'en Frare**, hi ha el conjunt d'arbres singulars i monumentals més espectaculars de Planícia, **els pins Vers**, que en el 2005 varen ser catalogats com «Arbres singular catalogat». Originalment n'eren quatre, dels quals només en queden a dia d'avui dos. Pere Llofriu en diu (2003: 93):

És un conjunt singular de quatre exemplars que individualment s'han fet nosa durant segles i han hipotecat la seva estructura, amb resultat imperatiu de capçades excèntriques i unilaterals en grau diferent per a cada exemplar, però el conjunt és esplèndid i amb una capçada comuna. L'exemplar més gros (351/20, no homologable perquè la rabassa, que és espectacular, ha sofert alteracions i aguantat el túst; és el situat més al nord) ell sol ja és un arbre monumental, i probablement el més gros de l'illa.

Aquest mateix autor apunta que aproximadament tenien uns 160 anys.

Segons alguns tècnics, cada trossada d'un metre de tronc d'aquests pins feia una tona de pes.

Pel que fa a les oliveres, una de les més destacades és la que se situa vora la **barrera del Parroquià**. Té una alçada d'uns 7 metres i una amplada de 6. És una olivera que ha estat coronada moltíssims de cops i presenta una estructura típica en oliveres que tenen molta d'edat, de la qual Llofriu diu: «té una partida de segles» (2003: 91).

Finalment, al costat del **torrent de can Cerdà**, just davall el safareig de la **font d'Enmig** hi ha un **plater** gegant que també va ser estudiat per Pere Llofriu. En diu: «exemplar magnífic, sens dubte el més gran del terme de la seva espècie». Pel que fa a alçada supera els 20 metres. Quant a la història d'aquest vell supervivent, va ser sembrat el 1930 per Margalida Tomàs Antich *Cisa*, per la qual cosa va camí de ser centenari. En el 1947 els arrendataris de l'hort en sembraren més, però més tard foren llevats i només se'n deixà aquest. Es troba en un lloc humit, vora el torrent i un safareig, del qual les seves arrels se n'aprofiten.



Olivera monumental vora la barrera del Parroquià.

9. Lleure

9.1. Primeres manifestacions

Els marquesos de Campofranco, com a propietaris absentistes de la gran noblesa ciutadana, quan visitaven Planícia i el Rafal dedicaven la major part del temps al lleure. Hi ha manifestacions del segle XVIII que evidencien l'ús d'aquestes terres com a lloc d'inspiració poètica o reducte de contemplació gràcies a l'espectacularitat del paisatge. El poema de Josep de Pueyo «Descripción de Planícia en octavas» (1763) n'és un magnífic testimoni (vegeu l'apartat de literatura). Així mateix, el condicionament de la font del Garbell (Rafal de Planícia) com a espai classicista de contemplació i gaudi del paisatge també n'és una bona mostra.

Dins Planícia, un dels elements on s'evidencia aquesta nova sensibilitat vers el paisatge és el **pedrís de la Senyora**, ubicat al costat del camí vell d'Estellencs i des d'on s'obtenen unes de les vistes més belles de la riba ponentina de la Serra. Aquest senzill pedrís serví de platea dels propietaris per a la contemplació d'una de les millors ribes de la Mediterrània.

Tot i que els jornalers no tenien temps per a descansar (només per a dinar), alguna collidora d'oliva contava com de tant en tant algunes fogien uns minuts fins a **na Foradada**, una roca amb un gran forat al mig situada just a la partió amb Son Serralta (Estellencs).

A partir del segle XIX (i sobretot arran de la publicació d'*Un hivern a Mallorca* de George Sand el 1841), Mallorca esdevingué un indret d'atracció per a viatgers il·lustrats de totes les contrades d'Occident. Un dels espais més visitats fou la serra de Tramuntana, especialment el tram que va de Valldemossa a Sóller, encara que alguns també s'interessaren per l'àrea sud-oest. Un dels que hi deixà escrita una bona crònica va ser l'arxiduc Lluís Salvador, qui a més a més pujà damunt el puig de la Mola (vegeu l'apartat de literatura).

Pel que fa a autors locals, Pere d'Alcàntara Peña a la seva *Guía de Baleares* (1891) anotà que la millor excursió que es podia fer en el terme de Banyalbufar era visitar Planícia.

Però serà a partir del segle XX, amb la generalització de l'excursionisme com a activitat de lleure, quan trobam les primeres excursions organitzades a la possessió. Per exemple, el 1915 una colla d'escoltes visità les terres de la possessió.

Un dels punts més sovintejats, però, va ser la **font de la Menta**. El diari *El Correo*, de dia 10 d'octubre de 1927 recull la crònica d'una ruta programada per la «Sociedad Instructiva Bellver», on es diu:

«En varios autos y camiones, se dirigieron los excursionistas a ‘Sa Font de Sa Menta’, del término municipal de Bañalbufar, en donde, al aire libre, debía servirse la comida» (Albertí; Rosselló 2005: 102).

El mateix trobam en el 1932, quan al diari *Última hora* de dia 5 d'agost aparegué la crònica d'una excursió a Banyalbufar i la font de la Menta:

En vista del éxito obtenido en la excursión que el Círculo de Obreros Católicos de Palma celebró el pasado año a los pintorescos lugares de Bañalbufar y Font de sa menta, la comisión de festejos, atendiendo a un buen número de demandas que solicitaban la repetición acordó organizarla para el día 21 del corriente habiendo señalado el precio de 5'50 pesetas para los señores socios y 6 pesetas para no socios (*id.*).

Paral·lelament, els primers grups de muntanyisme també organitzaven excursions a la Mola, com ara la secció de muntanya del Foment del Turisme de Mallorca, qui planificà una ruta dia 26 d'abril de 1936 que des d'Esporles anava fins a la carretera de Banyalbufar passant per Son Balaguer, la mola de Planícia, la font del Garbell, el Rafal, l'Arboçar i Son Sanutges (*id.*: 146). Aquest mateix grup n'organitzà una de semblant, ara amb final a Banyalbufar per al 22 d'octubre de 1939.

Aquesta mateixa entitat plantejà una altra ruta per al mes de gener de 1956 que des del poble anava a la font del Garbell i d'aquí baixava fins a la font de la Menta (*id.*: 227).

A partir de la dècada dels seixanta del segle passat, les primeres guies de muntanya començaren a descriure rutes per la mola de Planícia i voltants, com a les 50 *excursiones a pie por la isla de Mallorca* (1964) de Gabriel Font Martorell, *Rutes amagades de Mallorca* (1967), de Jesús García Pastor, *Caminant per Mallorca* (1981), de Pere Llofriu, etc.



Font de la Menta.

9.2. Itineraris a peu per la finca pública

Una de les primeres accions que va dur a terme la Conselleria de Medi Ambient (2009) va ser la creació de tres itineraris a peu per la finca pública perquè els visitants poguessin gaudir dels seus valors naturals i culturals: l'itinerari del **camí nou de les Cases**, l'itinerari de la **font de l'Obi** i l'itinerari de l'**aljub dels Cristians**.

D'ençà, a partir de la recuperació del tram del camí vell d'Estellencs a través del Rafal i també amb la connexió del tram de les cases de Planícia amb el coll d'Estellencs (tots dos part ja del GR 221) les possibilitats de rutes per l'interior de la finca han augmentat.

Tres de les cinc que presentam a continuació tenen base en les que obrí la Conselleria el 2009, mentre que les dues restants són respectivament una variació des de Banyalbufar i l'accés als Puntals de Planícia.

9.2.1. El camí nou de Planícia

Durada: 45 min. / 1 h.

Dificultat: Fàcil.

Observacions: Atès que el camí està asfaltat, no calen botes de muntanya.

Aquest itinerari connecta la carretera Banyalbufar-Estellencs (Ma-10) amb les cases de Planícia, tot fent ús del camí nou de les cases, conegut també per la carretera de Planícia. Aquesta via va ser condicionada al segle XX per comunicar de manera directa i ràpida les cases amb l'hort de la Menta i la carretera. Fou, per tant, una via complementària al camí antic de Planícia.

Començam la ruta a l'arrencada del camí de les cases de Planícia, situat a la carre-



Camí nou de Planícia.

tera de Banyalbufar-Estellencs, un cop passada la **font de la Menta** (km 90'1). A la mateixa entrada a la possessió hi ha el **forn de la Barrereta**, un magnífic exemple de forn de calç cuit l'any 1940 per l'esporlerí Mateu *Bou*. Tot i els anys d'abandó, en podem observar la caixa de l'olla i part de les parets.

Després d'uns primers pendissos, assolirem el portell que dona entrada al primer olivar, dit l'**olivaret de Mar**. Val la pena esmentar que per aquí travessa el **camí vell d'Estellencs**, la via de ferradura mitjançant la qual es comuniquen els pobles de Banyalbufar i Estellencs, i pel qual circularen moltes generacions de mallorquins. Pocs metres més amunt trobarem un petit xaragall empedrat, encaixat entre parets, i tot just després el primer sementer de la possessió, dit el **sementer de Baix**. Damunt aquest camp se situa una petita elevació, coneguda com el **puig de na Mollar** (336 m), topònim que sembla procedir del determinant *mollar*, referit a una casta d'ametles.

Després d'un seguit de revolts, amb magnífics exemplars d'oliveres centenàries, podrem començar a gaudir del magnífic espectacle de l'entorn on s'emplacen les cases de la possessió, bastides a sota dels penya-segats de la Mola. Un poc més amunt trobarem una gran paret de pedra en sec, a l'esquerra de la qual hi ha **els Sestadors**, allà on es munyien les ovelles per fer llet i especialment formatge. Ens situam damunt el **pla de les Castanyoles**, al cap del qual, vora el portell, hi ha **el Porxo**, una petita construcció coberta que servia per guardar els carros que feinejaven per la contrada o bé com a recer temporal dels jornalers que collien oliva, garrova o ametla de la possessió. A l'interior té una cisterna que recull l'aigua de pluja de la teulada.

El portell comunica amb **el camp Gran**, el sementer més important i que a més donà nom a la possessió (*Planícia* ve del llatí *Planitia*) per la notable i excepcional extensió planera enmig d'un coster de muntanya. A causa d'això, els marges que hi trobam són baixos, amb un paredat poc adobat i de disposició irregular. A un centenar de metres del camí hi ha **els clapers Rodons**, que com el seu nom indica és una gran acumulació de pedres de forma circular.

Des d'aquí, les vistes de l'entorn de la finca són força belles: cap a tramuntana ens queda el **puig de Vela** i **el Serral**. A gregal s'intueix el **puig de la Mola**, el cim més alt de tota la muntanya (941 m) i on acaba la finca, així com també el **penyal del Migdia** —dit també el **revell del Migdia**— situat damunt les cases. Davant nostre se situen **els Aragalls** i tota la **serra dels Puntals**, la qual acaba cap a la dreta en els **puntals de Planícia**, amb 893 m d'altitud, el segon cim més important de la finca i que a més serveix de partió entre els termes de Banyalbufar, Estellencs i Puigpunyent. Sota la serra s'estén, com un gran mantell verd, tot el **bosc Gran**, una de les masses forestals més importants del municipi.

Continuam pel camí principal. Deixarem a l'esquerra la **barrera del Carro** i més endavant la **rota del sen Vicenç**, damunt la qual neix el camí que va al Bosc Gran i on comença la ruta de l'aljub dels Cristians. En aquest punt hi havia fa molts anys l'**alzina d'en Frare**, un magnífic exemplar de *Quercus ilex ilex* que va desaparèixer fa ja unes dècades. A sota queda la **font del Poll**, avui ja eixuta. Després de passar la **volta de na Frare** toparem **els pins Vers**, una magnífica obra de la naturalesa.

A sota d'aquests gegants se situa la **font dels pins Vers**, una surgència de mina ben interessant que procedeix de la mateixa veta que la **font de na Ferrera**, un temps la més important de la finca. Vora la boca resta una antiga mola. L'aigua sobrant davallava pel xaragall que més avall es converteix en el **torrent de na Servera**, de la font de la Menta o de can Cerdà.

Des d'aquí, en manco de cinc minuts assolirem les cases de Planícia, alçades damunt un magnífic sòcol de pedra i protegida per un conjunt de plataners.

9.2.2. Camí vell d'Estellencs i la font de l'Obi

Durada: De 30 a 45 min. (des del camí nou) / 2 hores (des d'Estellencs).

Dificultat: Fàcil.

Observacions: Ruta amb algun pendís fort.

Aquesta ruta neix al mateix camí nou de les cases, davant el **sementer de Baix**, a uns 10 minuts a peu des de la barrera de baix. Ara bé, nosaltres proposam començar-la des d'Estellencs, utilitzant el **camí vell d'Estellencs**, amb el principi i final en aquesta mateixa vila o bé amb l'acabament a la barrera de la possessió, vora la carretera Ma-10.

El camí vell d'Estellencs fou la via històrica que comunicava aquesta vila amb Banyal-



Portell de na Roca.

bufar. Perdé importància un cop bastida la carretera (1851), tot i que fou utilitzada fins a la postguerra pels que anaven a peu o amb bístia (ja que era molt més ràpida i directa). Posteriorment caigué en l'abandó i el seu traçat quedà envaït per la vegetació. Fou en 1999 quan el Grup Excursionista de Mallorca i altres entitats el feren net, concretament el tram que va dins Planícia i el Rafal, i d'aquesta manera en recuperaren l'antic traçat. Posteriorment, el Consell de Mallorca el senyalitzà.

La ruta neix a la vila d'Estellencs, concretament vora la sortida del poble en direcció a Banyalbufar (al costat dels magnífics rentadors). Als pocs minuts, tot just en un revolt de la carretera Ma-10 trobarem un indicador que ens durà cap a l'esquerra, per un camí de ferradura. Passarem per sota **les Amitges** i desembocarem en el camí que va a la possessió del **Collet**, fortificada amb una torre de defensa. Un cop aquí, tornarem a sortir de nou a la carretera. Al cap de poc, trobarem a la dreta un cartell que ens treurà de la carretera i ens pujarà fins a les cases de **Son Serralta**, una de les possessions amb més història d'Estellencs i, com el Rafal de Planícia, també amarada de llegenda.

El camí continua vora la possessió i s'endinsa en el pinar. Després de deixar un turó a la dreta, entra dins la possessió de **Planícia** i també en el terme de Banyalbufar pel conegut **pas del coll de les Mates**. Al cap de poc, superarem a la dreta el **portell del Cartar** i posteriorment el **torrent de na Nadala** per desembocar en el camí nou de les cases.

La ruta continua a l'altra banda del camí a través de l'anomenat **pinar de Baix**. Ens durà vora el **torrent de na Servera**, dit també de la Menta (ja que passa vora aquesta font, una de les surgències més importants de Banyalbufar situada vora la carretera) o de Can Cerdà. Aquí trobarem les restes del portell dit de **na Roca**, bastit sota un gran penyal. L'espai és fresc i ombrívol.

El camí continua a l'altra banda, ara en ràpid ascens. Travessarem antigues marjades de secà, amb garrovers i oliveres bàsicament, avui envaïdes pel pinar i el matoll. Aquí el ferm mostra petits trams d'empedrat i amb alguna ratlleta de desguàs. La tirada surt de la part més arbrada i passa vora un magnífic conjunt marjat d'horta i per sota un petit safareig, el qual s'omplia del cabal de la **font de l'Obi**. Després d'un breu coster surt a la plana del camí on, sota una gran roca, raja la font. Aquí, fins fa uns anys, s'alçava un monumental pi, del qual en queden la soca i alguns cimals per les rodalies.

La font de s'Obi i la caseta del Delme

Aquest era un dels espais més importants de la possessió de Planícia atesa la presència d'aigua i la confluència del camí vell de Banyalbufar a Estellencs. Destaca per damunt de tot la surgència,

que brolla a peus d'un penyal. Per tal de captar el cabal hi ha una síquia que du l'aigua al safareig situat a sota tot travessant el camí. Amb aquesta aigua s'hi feia una mica d'horta en un conjunt marjat d'alt valor constructiu. Davant la font, a la vorera del marge, s'emplacen unes piques per abastar el bestiar que anava a Banyalbufar o Estellencs o que pasturava per les rodalies. Vora la font trobam una barraca de tipus tradicional, d'una sola planta d'alçat i amb una coberta feta de teules a un aiguavés. En aquesta barraca romanien els margers que feien feina a la possessió. Un poc més cap a migjorn, trobarem les restes d'una construcció que corresponen als fonaments de la caseta del Delme, construcció que servia per estotjar l'oliva destinada a pagar aquest impost (*delme*: desena part de la collita), la qual era recollida des del mateix camí vell.

Un cop visitat l'indret, val la pena continuar momentàniament pel camí vell cap a tramuntana, ja que a un centenar de metres en direcció Banyalbufar resta el **pedrís de la Senyora**, un seient de pedra on la tradició popular apunta que l'antiga propietària de la finca, la marquesa de Campofranco, s'hi asseia per tal de contemplar la bellesa del paisatge, que des d'aquest punt esdevé un dels més bells de la serra de Tramuntana. S'hi identifiquen la **mola de l'Esclop** (928 m), el capcurucull del **puig de Galatzó** (1.027 m), la **punta de Son Serralta** i el **cap Fabioler**, ja dins terres andritxoles.

Continuam la ruta deixant de banda la barraca i les restes de la **caseta del Delme**. Un poc més endavant, el camí perfila un important revolt a la dreta, sota el qual hi havia la **rota d'en Doi**. Recordem que una *rota* és un tros de terra dolenta que un conrador cultivava (dit roter) dins una propietat d'altri durant alguns anys, generalment pagant al propietari una porció convinguda del que hi collia; solia ser terra prima o allunyada de les cases de possessió, i no podent-la conrar directament el propietari, la donava a conrar a un altre a canvi d'algun benefici o del simple avantatge de tenir la terra roturada sense despeses pròpies. D'aquí que el nom de rota procedeixi del verb en llatí *ruptum* ('rompre', 'trencar').

Després de passar aquest petit espai de conró, el camí surt vora una àrea recreativa just a l'indret conegut com la **barrera del Parroquià**, topònim que ens remet a un dels missatges que treballà a la possessió a principis del segle XX. Com a detall val la pena esmentar que aquí trobarem l'**olivera de la barrera des Parroquià**, que segons els estudis del naturalista Pere Llofriu és la segona amb més diàmetre de la finca pública.

Des d'aquí, pel mateix camí nou de les cases baixam fins al camí vell d'Estellencs o bé fins al portell de la finca, on acabam l'excursió.

9.2.3. El bosc Gran i l'aljub dels Cristians

Durada: 2 hores.

Dificultat: Mitjana.

Observacions: La ruta es troba totalment fitada i sempre circula per camí. Tot i això, calen botes de muntanya, prou aigua i no sortir de l'itinerari marcat.

L'inici de l'itinerari se situa al **camí nou de les Cases**, un cop passat **el camp Gran** i abans d'arribar als **Pins Vers**. A la dreta neix el camí de carro que comunica amb el **bosc Gran** de Planícia, un dels alzinars més destacats de tot el terme de Banyalbufar. A la mateixa arrencada hi ha un cartell que indica «Ruta de l'aljub dels Cristians».



Aljub dels Cristians.

Els primers metres avancen planers, vora uns vells marges de secà que formaven part de la **rota del sen Vicenç**. El camí és de carro, molt ben traçat i amb un important marge de sosteniment lateral. Des d'aquí s'albiren els llarguers marges del **camp Gran**, el sementer més important de la finca. Llavors puja sensiblement, entra en el bosc i assoleix una àrea recreativa, on se situa una important cruïlla de camins, per on sortirem de tornada.

Nosaltres continuam dret, seguint les fletxes. La ruta s'endinsa en un atapeït alzinar, ombrívol i fresc, amb importants àrees d'arboceres i també amb restes de la petita indústria del carbó. Aviat el camí comença a dibuixar tancades ziga-zagues, en fort coster, fins assolir un collet, on a l'esquerra es troba l'**aljub dels Cristians**. És un dipòsit paredat en verd, de planta rectangular i volta de canó una mica rebaixada. Compta amb una basseta exterior que recull l'aigua que més tard es disposa a l'interior, majoritàriament procedent d'escorrentia encara que també parcialment d'un ullal situat metres més amunt. La boca del dipòsit, avui en part oberta, tenia una paret feta de marès per tal d'actuar com a filtre. A la part posterior s'obre un coll rodó per on s'hi pouava l'aigua.

Aquest dipòsit —inicialment una bassa— abastava porcs i també carboners, calciners i caçadors de tords. Així mateix, a través d'ell es portava aigua fins a les cases de Planícia.

Des de l'aljub la ruta continua ara per un tiranyó ben fitat a través d'un dels trams d'alzinar més bells i encisadors. La tirada puja amb decisió i desemboca en un camí de carro, un de tants que creuen tot el Bosc Gran i que traçaren per a l'òptim aprofitament forestal. Pujam momentàniament cap a la dreta i a pocs metres localitzarem una gran olla de calç i diversos colls de tords. Ens situam molt a prop de la partió de la finca, limitada per una paret seca.

Continuam, però, en sentit descendent, seguint les fletxes indicadores. Deixarem a la dreta el camí que du al **coll d'Estellencs** (esmentat per l'arxiduc Lluís Salvador com el *camí de Puigpunyent*) i baixarem fins al lloc conegut com **els Aragalls** (un interessant topònim derivat de *xaragalls*), a sota del qual resten uns importants ranxos de carboner i dues olles de calç de grans dimensions.

A partir d'aquí, el camí davalla ràpidament, deixa de banda més restes de la petita indústria del carbó i surt novament a l'àrea recreativa. Des d'aquí, pel mateix camí tornam al punt de sortida.

9.2.4. De Banyalbufar a Planícia, pel camí de la Costa

Durada: 2 h 30 min.

Dificultat: mitjana.

Observacions: Fins a les cases del Rafal el camí puja en fort pendís.

La ruta arrenca vora l'aparcament públic de Banyalbufar del **camp d'en Toios**, situat a la sortida del poble en direcció Estellencs. Gairebé davant l'entrada de l'aparcament arrenca el **camí de la Costa**, que puja costerut. Després de la primera pujada, la ruta volta a la dreta i avança més planer. A l'altura de **ca Mestre Vic**, torna a reprendre en direcció a la muntanya.



Na Maiola, just al costat de la partió amb Planícia.

El camí perd l'asfalt i aviat remunta per un vell graonat, vora un magnífic mur de pedra en sec. Un cop dins l'alzinar, la ruta volta a la dreta i arriba a una barrera metàl·lica. La traspassem i arribam al **Rafal de Planícia**, les cases dels senyors propietaris de Planícia. Del conjunt destaca la seva torre de defensa.

El Rafal i la seva llegenda

El Rafal era la casa on habitaven els marquesos de Campofranco quan romanien a Banyalbufar. A diferència de Planícia, mostren un aspecte senyorial i alhora defensiu gràcies a la torre de defensa. Aquestes cases contenen amb una llarga tradició de bubotes i fantasmes (*por*), almanco des del segle XVIII. L'Arxiduc Lluís Salvador, al seu volum de *Rondalles de Mallorca*, n'arreglè una molt suggerent que tot seguit reproduïm:

«Aquesta por que sortia a n'es Rafal deien que era per tot i que no la veien p'en lloc. Anava per totes ses cambres de ses cases, manco per davant sa capella. Ningú no l'havia vista mai en no esser uns al·lots que es dia dels morts que anaven a menjar lledons, veren un homo a un balcó amb una barba molt llarga i que fumava amb una pipa molt grossa.

En sa nit sentien molt de renou i trencadissa de plats i olles, però el sendemà dematí tot tornava estar sencer.

Ningú per res del món cresat volia dormir dins aquella casa.

Un capellà molt agosarat va dir que hi dormiria i hi va anar a quedar, i quan se colgà va deixar es llibre de resar damunt una cadira devora es llit. Encara no estava adormit quan va sentir que agafaven es breviar. Va encendre un misto, i no va veure ningú i es llibre estava tal com l'havia deixat. Es cap d'un instant tornà sentir renou i va dir:

— Qui és que toca es llibre?

— Jo el tenc, a n'es llibre, va dir una veu; ell va encendre un misto totduna, però ja no va veure ningú i es llibre estava allà mateix.

L'endemà va dir que no hi tornaria a dormir pus.

Una altra vegada, un cavaller molt valent va anar a dormir allà mateix i deixà s'espasa a n'es capçal des llit.

En sa nit sentí renou de cadenes, s'aixecà des llit, i agafà s'espasa i començà a donar espasades arreu arreu. L'endemà quan s'aixecà no trobà més que es senyals de ses espasades per ses parets i per ses cadires.

Una altra vegada, i aquesta sa por s'acabà, un fadrí va anar a dormir a sa mateixa cambra, i quan va estar colgat va sentir que feien córrer es llit, que era un llit amb rodes, i ell va fer una riallassa i els digué:

— Jau, agafau aquesta; es llit no es mogué més i sa por va estar acabada.

Font: Habsburg-Lorena 1895: 170-172

Deixam a rere les cases del Rafal de Planícia per un camí de carro ben marcat. Passam per damunt la **font de les Gallines** i envoltam el comellar. En aquest punt el treball de la pedra en sec dels marges és extraordinari. Aviat arribam a una plana, on antigament hi havia l'era de batre des Rafal, coneguda com **l'era Vella**. Aquí localitzarem una cruïlla, on nosaltres seguirem cap a l'esquerra (cartell indicador).

Pujam uns metres i tot d'una ens desviam pel primer camí a la dreta (cartell), ruta que ens durà fins a les cases de Planícia per **na Maiola**. Es tracta d'un camí de ferradura amb restes de graons, marget de sosteniment lateral i qualche ratlleta. Travessa un entorn agrícola fins que assoleix un portell. El travessam i ens situam al bell mig d'un camp de secà, amb vistes sobre el puig de Galatzó i el **puig de Vela** (esquerra).

Superam **na Maiola** i tornam a ascendir per un traçat amb marget de sosteniment. Travessam un nou portell i assolim un replà, on antigament hi havia la primera era de batre de la possessió. Ara les vistes han guanyat en amplitud, amb tota la **serra dels Puntals** ben damunt nostre, el **bosc Gran** de Planícia i bona part de la costa sud-oest de l'illa.

Avançam ara pel camí de carro fins arribar a un primer habitatge, la **casa de les Dones**. A poques passes s'alcen les impressionants cases de Planícia, compostes de cases dels amos i edificis agropecuaris (esquerra) i cases dels senyors (dreta). Al davant s'estén una ampla carrera, on a més de descansar podem contemplar la inescotable bellesa de la contrada.

Després d'haver gaudit de les cases i de l'entorn, davallarem pel **camí nou de Planícia**. Es tracta d'una via de carro asfaltada, que en un primer moment flanqueja l'antic hort i l'era de batre moderna. Més avall deixa de banda **els pins Vers** (fins fa uns anys n'hi havia quatre). Just a sota del camí podrem contemplar la **font dels pins Vers**.

Deixam a rere aquests magnífics arbres i davallam pel camí de Planícia. Un cop passada la **volta de na Frare**, trobarem l'arrencada del camí que va al **bosc Gran** i a l'**aljub dels Cristians**, que obviam. Poc més avall, la via arriba al **Camp Gran**. Tot aquest espai al bell mig del coster muntanyós és el que justifica des de l'època medieval el topònim de l'alqueria: Planícia.

Superam la barrera del Camp Gran, deixam a la dreta un porxo i travessam el **pla de les Castanyoles**. Aviat trobarem un camí que parteix a la dreta, on antigament hi havia la **barrera del Parroquià**. És el tram que ens durà fins a la **font de l'Obi**. La tirada, ben ampla i amb un poc de pendís, envolta el comellar i surt davant una casa de roter rehabilitada. A pocs metres hi ha la **font de l'Obi**, que neix d'entre les penyes i duia l'aigua fins a un safareig situat coster avall.

Seguim pel camí principal en direcció a Banyalbufar. Deixam la font i arribam al portell amb el rafal. Abans haurem passat per un indret conegut com el **pedrís de la Senyora**, on hi ha unes magnífiques vistes de la costa. Ja dins el Rafal deixarem de banda el camí de la **font del Garbell** (privat) i arribarem al revolt de l'**Era Vella**. Des d'aquí assolim novament les cases del Rafal.

Des de les cases del Rafal tornam pel **camí de la Costa**, el qual ens aportarà una nova visual sobre el poble i els seus voltants. Ara, rere la **punta del Cavall**, podem contemplar part de la riba de Vallde-mossa, Deià i fins i tot Sóller. Acabam la tresca a Banyalbufar.

9.2.5. Els puntals de Planícia

Durada: 4-5 h.

Dificultat: Alta (gairebé 500 m de desnivell).

Observacions: Calen molta aigua, bona orientació i experiència de muntanya.

Els Puntals és el cim més meridional de la finca i el segon més alt del municipi (893 m), des d'on s'obtenen una de les panoràmiques més espectaculars del sud-oest de la serra de Tramuntana.

Per la part dreta de les cases de Planícia puja un senderó graonat que du fins a la barrera del bosc, on hi ha també la síquia que baixa l'aigua de la **font de na Ferrera**. Un cop traspassada la



Puntals de Planícia.

barrera, el camí ascendeix flanquejant un mur de pedra. Més amunt, trobarem un camí que parteix a l'esquerra, per on continuam. Avançam uns metres i localitzarem una bassa descoberta. Més amunt, el camí s'enfila entre les timbes de pedra per un comellar força estret, amb el camí de ferradura fent ziga-zagues. Passarem les restes d'un portellet de fusta i sortirem a una zona més planera.

El camí segueix amb certa tendència a l'esquerra, superant pendissos i costers, sempre flanquejant restes de ranxos de carboner. Més amunt la tirada desemboca en el **camí del Carro**, l'únic camí d'aquesta amplada que servia per a connectar tota l'àrea de la Mola (i que neix a l'Arboçar).

Voltam a la dreta, deixam de banda una olla de calç i el **pla del Porxo** amb la seva bassa i continuam pel camí fins **als Aljubets**. Llavors continua cap a xaloc, a través d'un bell pas entre penyes. Un cop al damunt trobarem una cruïlla, on voltarem pel **camí del Carro** cap a llebeig, en direcció **als Puntals**.

El camí del Carro

És l'únic camí de carro que connecta la totalitat de la part alta de la Mola. Compta amb un traçat força llarg (5'3 kilòmetres) i amb molts de trams amb un alt interès constructiu. Neix dins la possessió de l'**Arboçar** (antigament també en mans dels marquesos de Campofranco) i assoleix els cims del puig de la Mola (941 m) i dels Puntals (893 m). Sembla que fins a principis del segle XX aquest camí era de ferradura, atès que l'arxiduc Lluís Salvador l'esmenta indicant que només hi podien passar bísties. El seu traçat dibuixa un gran nombre de revolts, necessaris per superar el gran desnivell i els accidents de la muntanya. Té una amplària mitjana de tres metres i compta amb molts de trams amb marges de sosteniment lateral i parabandes.

Els primers metres avancen per un espès alzinar, amb molt poques traces del camí, així que cal la màxima atenció. Al cap de poc, podrem veure la renglera del marget lateral que a poc a poc serà més i més definida i clara. El camí va deixant a banda i banda magnífiques mostres de l'explotació carbonera. A l'esquerra nostra queden els **Puntals de Son Balaguer** (839 m), topònim que fa referència a la possessió puigpunyentina de la vall de Superna.

Un poc més endavant, el camí dibuixa un seguit de ziga-zagues en sentit descendent a través d'un espai de gran bellesa. Un cop a sota, continua novament cap a llebeig i, a la dreta del camí, trobarem una interessant mostra d'arquitectura etnològica de muntanya: **la bassa Roja**.

La Bassa Roja

Té planta rectangular (7'93 per 3'20 m) i està coberta per una volta de pedra en sec, en regular estat de conservació. Probablement deu el seu nom a la coloració del morter (fet amb teula picada) emprat per unir les juntes de la boca. Una barraca de carboner aprofita l'estructura del dipòsit com a paret lateral. Possiblement fou bastida a finals del segle XIX o principis del XX, coincidint amb la gran demanda de carbó que necessitava l'illa i en concret la capital.

El camí continua fins entrar en una mena de gorja, per on continua pel centre del comellar en sentit ascendent, entre diversos ranxos de carboner. Un cop més amunt, la ruta continua al costat de la vora esquerra de la muntanya, des d'on podrem veure l'interior de la vall de Superna, amb les cases de **Son Ballaquer** a sota. Per aquí situa la tradició el famós **pas de la Biga**, on segons contaven els informants vells es va passar una biga de tafona per dur-la a les cases de Planícia.

Un poc més amunt el camí continua pel flanc esquerre del comellar i puja fins a l'entrada del **pas de la Rata**, situat sota un bellíssim penyalar de la mateixa **serra dels Puntals**. Si volguéssim obtenir unes magnífiques vistes de la possessió de Planícia, només cal que pugem momentàniament damunt les roques que precedeixen aquest pas. Des d'aquesta punt, gaudirem d'unes magnífiques perspectives de les cases plantades sota els penya-segats, custodiades pel **penyal del Migdia** i **el Serral**. Des d'aquí també s'entén la transcendència que han tingut al llarg de la història **el camp Gran**, recorregut per marges disposats de forma irregular, i també el **bosc Gran**, un veritable pèlag verd.

A partir d'aquest punt el camí es va desdibuixant a poc a poc fins assolir el cim **dels Puntals**, una de les cotes més belles de Tramuntana. Davant nostre queda el **puig de Galatzó** (1.027 m), amb tota la carena que serveix de partió entre els termes de Puigpunyent i Estellencs. A la dreta, la vall i poble d'Estellencs i la **mola de l'Esclop** (928 m), com a referències més destacades; a l'altra banda, la **Fita del Ram** (833 m), la vall de Puigpunyent i el puig de **na Bauçana** (614 m).

Tornam a les cases de Planícia pel mateix itinerari.

10. Literatura

10.1. Poesía

Descripción de Planicia en octavas, per Josep de Pueyo (1763)

(La escribía en 1763 y de ella solo hemos visto un fragmento que copiaremos para que nuestros lectores conozcan alguna de sus producciones castellanas)

Canto las gracias de un feliz terreno
sito en las belicosas Baleares:
cuya alta costa, por angosto seno,
baten furiosos los hispanos mares.
Tentando quebrantar el duro freno,
diré sus producciones singulares,
sus montes y las fuentes cristalinas
que manan de sus peñas y colinas.

[...]

Hay en Mallorca un pago delicioso,
que mira a la región de la Ursa fría
en otro tiempo célebre y famoso
por los mirtos que el suelo producía;
ahora allí el árbol de Minerva hermoso
descuella en magnitud y lozanía;
véanse también los riscos empinados
de robustas encinas coronados.

Espesas selvas de teosos pinos
se elevan en la rústica maleza,
en que a mil vegetables peregrinos
forma apacible toldo su grandeza.
Bordan los valles, cerros y caminos
los lentiscos insignes en belleza,
cuya raiz en púrpura teñida
es para varios usos escojida.

Esta plana, vulgar aquí, que suda,
el mástico que a Chios ennoblece,
en la tierra más árida, y mas ruda
el suelo en ancho círculo hoy guarnece:
dicen que la balear nación desnuda
que tanto ahora en política florece,
ungirse con su aceyte acostumbraba
y los ásperos miembros roborada.
¿Qué diré de los texos, escelentes
por su madera vária en los colores,
que en mil obras, y modos diferentes,
ejercita del arte los primores?
Jamás en sus dos vastos continentes
vio la América especies superiores,
ni el Pórfido numidio decantado
mas terso se ostentó, ni matizado.

Del aquilón a los esfuerzos vanos
estos robustos árboles no ceden:
sus ramos son umbrosos y lozanos,
y a los del mirto en la belleza esceden:
hay troncos tan enormes como ancianos,
que apenas abarcar cuatro hombres pueden
del libano así como en la eminencia
los cedros de pasmosa corpulencia.

Una montaña de admirable altura,
de peñasco durísimo y tajado,
produce entre las breñas y espesura
el rico maderage celebrado:
vense texos de prócera estatura,
desde lo mas pendiente y escarpado,
hasta donde el altivo monte empieza
a esconder en las nubes su cabeza.

Pueblan en varias partes el terreno,
algarrobos de copa magestuosa,
formandole mas grato, y mas ameno
de los madroños la verdor frondosa:
en sitio frio y de peñascos lleno
nace el pálido box, de hoja graciosa;
y el enebro oloroso, cuya goma
exhala el humo del sabéo aroma.

Entre la variedad casi infinita
de las hiervas que adornan la campaña
el aureo selino es exquisita,
o el acre mechoacan que a Nueva España
de afortunada en simples acredita:
creces dotada de virtud estraña
tú, peónia, también, que en un momento
inspirar sabes el vital aliento.

Font: J. M. Bover, *Biblioteca de escritores baleares*, 1868, tom 2.

Bañalbufar

J. M. Bover

Narrabo omnia mirabilia tua
Descuidado plectro mío,
que pendiente yo dejara
cabe el sonoro instrumento
con que mis pensa cantaba;
torna a mis manos, y escrita
melodiosas consonancias,
en loor de la que es ahora
mi segunda y tierna patria.
Banyalbufar, sitio ameno,
joya de la Isla dorada,

que rudos y enhiestos montes
como a rica joya guardan.
Tu suelo doquier verdea,
todo alfombrado de parras,
que con sus pámpanos cubre
hasta las breñas más agrias.
Mil cristalinos arroyos
deslizan sus rientes aguas
y zéfiro siempre manso
bate sobre tí sus alas.
Del mar las ondas azules
tu riscal orilla bañan
y el tributo de sus peces
recoges en abundancia.
El cielo que te cobija,
te dió purísimas auras:
sabio aroma respiran,
salud y placer derraman.

[...]

La dorada Malvasia
el moscatel, que si en fama
al de Falerno no llega
en dulzura le aventaja.
¿Y podrán faltar sonidos
de liras bien acordadas
donde natura prodiga
ese néctar que entusiasma?
Allí descubro a Planicia
donde un vate modulaba
los acentos descriptivos
de su granja solitaria.
Vate insigne que los timbres

de su progenie realza
con los lauros que le adornan
por sus obras literarias.
El canto de Argel la guerra
gloriosa, si bien infausta,
y un sabio príncipe admite
los sueños que le consagra.
El canto, y con cuanto gozo
también yo ufano cantara
si sus favores las musas
no me atorgaran escasa.
Si libre de negra envidia
en tu seno reposara
Oh Banyalbufar insigne
mi tierna segunda patria.

Font: J. M. Bover, *Bañalbufar*, 1837.

«La Font de la Menta»

Si a Estellencs vas qualque dia,
vora el camí trobaràs
—el broll canta dins l'angúnia
del murmuri del pinar—
la dolça Font de la Menta,
qui ratja dels penyalars.
La pujada és fatigosa:
camina, caminaràs,
si no te ret la fatiga,
a la font arribaràs
i volra la font, a l'ombra
dels pins hi reposaràs

abans de beure de l'aigua
que deixa entelat el vas.
Glop a glop l'hauràs de beure
i així assaboriràs
aquella sabor de menta
que vulgarment sentiràs
a frec de llavis tot d'una
que al broll els arrambaràs.
Atura't a la fontana,
si a Estellencs un dia vas:
aigua més fina en la vida
no'n beguere ni'n beuràs.

Font: Ramis d'Ayreflor, J. *L'Ignorància*, 1919, 6 de març, n. 14. p. 53.

«La Mola»

Pere Suñer

Immensa, gegantina,
pedrenc de la muntanya.
Per què fuigs de la terra
i dins el cel t'amagues?
Què cerques i què esperes
trobar dins la boirada?
Què vols? No t'alcis gaire.
No tocaràs jamai l'alta estelada.
D'aquesta vila noble,
tu n'ets la reina, tu n'ets la guardiana.
Vigila, tota penya
que mentres tu vigiles segura està la plana.

Font: Pere Suñer Pere: *Saltiri de pedra i aigua*, 2005, p. 23.

«**U, dos, cinc, carrer Mallorca**»

Jaume Rosselló

Insospitable,
la tempesta fou almanco solidària
i bramà solemne el seu condol
per sobre cada pell, per sobre cada marjada...
Tot Banyalbufar era un cohort.

[...]

Ara que ja fa estona
i puc aclarir-me la membraça
penso i n'estic segur,
que del Prat a Hospitalet,
un sol ixent tan solitari
com a Planici la brugada,
festejava roig d'eufòria
la diada del retorn.

Font: Jaume Rosselló, *L'avenç*, 1994.

10.2. Narrativa

Litoral de Planícia, Juan Dameto (1684)

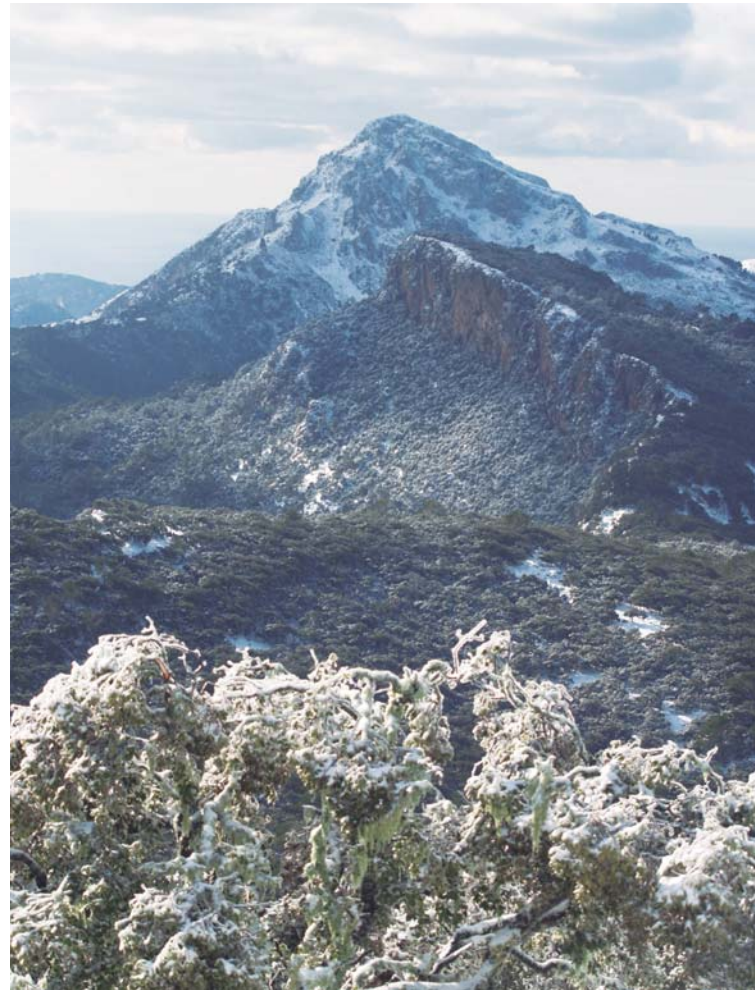
«Pasada la punta del Verger, tiene principio la costa marítima de Estellenchs, lugar adjacente a la Parroquia de Purpuñent: hay en frente un cabo que llaman Algar con su Fuente, desde el qual, hasta la población que será de solo veynte casas, a unos mil passos».

Font: Juan Dameto, *Història general del reyno de Mallorca*, 1684, Tom I, p. 44

Vistes des del puig de la Mola Arxiduc Lluís Salvador (1886)

«Els 932,87 metres d'altitud de la Mola ofereixen una vista única. Queden als nostres peus les valls de Puigpunyent, Esporles i Valldemossa i tot el Pla, mentre que la mola des Verger ens amaga la ciutat de Palma. No menys encisadora és la panoràmica de la costa amb els promontoris de la torre de Valldemossa, de la Foradada, de la torre de Deià i del cap Gros de Sóller, mentre que de l'altre costat queda el puig de Galatzó, a la dreta del qual s'aixeca la majestuosa mola de s'Esclop, el proper cap des Puntals amb els boscos pertanyents a Planícia i, més enllà, la vall d'Estellencs i els estreps inferiors. La vista més bella és, sens dubte, la que s'ofereix de la vall de Puigpunyent en direcció al cap Malgrat, a la que segueix la de Banyalbufar entre els esquerps puigs que tanquen l'abrupta barancada veïna poblada de teixos (*Taxus baccata*). La mirada es perd complaguda fins a albirar s'Arboçar».

Font: Lluís Salvador d'Hasburg-Lorena, *Die Balearen*, 1886, VIII, p. 73



Mola i puntals de Planícia. Al fons, el puig de Galatzó.

«Bañalbufar»

Pedro de Alcántara Peña

«Excursiones.- Las únicas que pueden ser consideradas como tales son las de *Planicia*, predio con oratorio perteneciente al Marques de Campofranco, y las de sus ricos viñedos y accidentes naturales de su costa del mar».

Font: Pedro de Alcántara Peña, *Guía de las Baleares*, 1891, p. 334

«Escultismo» (1915)

«Entre las excursiones más notables fue sin duda la llevada a cabo por un grupo de camaradas, a Esporlas. El tiempo no podía ser peor, ni el entusiasmo y decisión más vivos. Recorrieron aquellos, contemplando llenos de admiración la corriente fragosa de las aguas torrenciales que iban bajando de la sierra, para aumentar la fuerza del torrente que serpea *Els Balladors*; los predios de Son Mas, Sarriá y Canet, Badaluc y *Sa Granja*; el coll de Sa Bastida; Bañalbufar con su pequeña iglesia y la antigua *Torre de la Baronia*; el *Coll del Pi*, *Montreal* y la *Font de la Menta*, *Montaña de Son Albertí* y *Planicia*».

Font: *Explorador Mallorquín*, febrer 1915, any II, n. 7.

«Sóller-Andraitx, barcada plena»

Bernat Cifre

«Pocs eren els qui sabessin com era de petit i betlemet el Port de Valldemossa; i més pocs encara els qui somiassin un Port del Canonge, ple, pleníssim d'ombrel·les com a bolet d'espècies variadíssimes... A mi lo que em va impressionar més, lo que m'agradà més del viatge fou Banyalbufar des de mar amb son estol de cases blanques, ben mallorquines, petites, però altes de pisos, dins aquell retaules que és despenja de l'alt massís de Planícia... Què ben compostes, què ben arremolinades, què ben disseminades! Quina glòria de vilatge muntanyenc-riberenc! »

Font: Bernat Cifre, *Sóller*, 1985, 7 de desembre, p. 4.

11. Annex documental

Relació d'estims i arreus del contracte d'arrendament de Planícia signat entre Nicolau de Pueyo i Miquel Canyelles (18 de setembre de 1732)

Primo un parell de mulas rossas, una de tres anys eguina y una de 8 anys somerina ab sos coxins y cadenas estimadas... 66 l 10 s.

Mes un parell de mulas negras eguinas, una de 8 anys y una de dos anys ab sos coxins y cadenas estimadas 90 l.

Mes altre parell de mulas eguinas pel castany, una de deu anys y una de vuyt anys ab sos coxins y cadenas estimadas 48 l 10 s.

Mes altre parell so es una mula pel ros de 12 anys y un mul fill de egua pel castany de tres anys ab sos coxins y cadenas estimat 38 l 10 s.

Mes un parell de muls de tragi negres eguins esto es un de onze anys y altre de vuit anys ab son bast sarrias y cadenas estimat 60 l.

Mes un mulet de vuit anys pel castany ab son bast y cadena y un burro gelat de 8 anys ab son bast y cadenas q per ser amitges lo dit parell solament se continua la mitat del stim que es 13 l 15 s.

Item una mula rossa de nou anys ab son bast y cadena estimada 12 l.

Mes quatre someras grossas y tres ruques, y un burro del present any, y un de un any q tot va a mitges.

Mes 13 porchs esto est deu mascles, duas porcastes y una truja estimat 27 l 10 s.

Mes trenta y sinch ovellas de nombre vuit tuissos y duas tuissas tot bo y rebador.

Estims de gorets

Primo el sementer del camp gran goretat bo y rebador.

Mes la tanca goretada y la mitat binada, tot bo y rabadorç.

Mes la tancata de devant las casas de Planicia, goretada bona y rebadora.

Mes la rota del figuera goretada bona y rebadora.

Mes las marjadas de damunt la font del Garbell goretada de goret bo y rabadoras.

Estims de fems

Primo a la tanca vuitcentas somadas.

Mes a la font del garbell un famer de trenta somadas.

Estims de llavors

Primo vuit quarteras xexa.

Mes blat setanta una quarteras cinc barcellas.

Mes ordi quinze quarteras tres barcellas.
I més sivada cinquanta y cinch quarteras.

Estims del saller
Primo set botas congreñadas.
Mes tres botas grans de mena y una patita.
Mes un ambut de trescolar.
Mes dos cups de fust per fer el vi.
Mes la premsa de premsar amb sos arreus.

Estims de remes
Primo se han estimat en la vinya gran, la font del Garbell y dins lo hortet, vint somadas de remes.
Estims de arreus.
Primo sis reyes de pes de 44 l.
Mes dos pellas de aram de pes de 17 l.
Mes una caldera de aram de pes de 17 l.
Mes altre caldera de aram de pes de 8 l.
Mes una olla de aram de pes de 12 l 5 a.
Mes altra olla de aram de pes de 10 l 6 a.
Mes una llosa de aram bona y rabadora.
Mes una pala de ferro usada.
Mes uns ferros y llevedors de ferro.
Mes dos cavechs amb punta y una xapeta usada tot bo y rebador.
Item una xada y una xapa.
Mes tres destrals bonas.
Mes una campaneta.
Mes un caldaró de aram de pes de 6 l.
Mes cinch llums.
Mes tres llums de tafona.
Mes un moli de sanch molent ab sos arreus condret.
Mes dotze pessas de formatge.
Mes una ferrada de terra.
Mes un parpalet y un pich.
Mes vui esquellas.

Mes cinch cedens de corda.
Mes deu clucales.
Mes una bota per salar olivas ab tres quarteras de olivas saladas dins de la mateixa.
Mes un perpal y una picassa.
Mes un alambí de fer aigua.
Mes un cossi per fer bugada.
Mes quatre gerras.
Mes vint ollas petites y grans.
Mes onze plats grans.
Mes 24 escudellas.
Mes cinch axenguers vusts de cuyro.
Mes quatre fausons usats.
Mes tres cobricanchs de pastar usats.
Mes duas tovallas de pastar usadas.
Mes 12 llensols, 6 nous, 6 vells de estopa.
Mes sis tovalls de taula, duas novas y quatre vellas de estopa.
Mes vint y un cañom so es dotze nous y nou vells de estopa.
Mes sis sachs usats.
Mes duas beassas.
Mes uns arganells.
Mes setze forchs de sabas.
Mes vui aradas bonas y rebadoras.
Mes cinch jous ab sos arreus bons y rebadors.
Mes mitja quartera mesuar de mesurar bona.
Mes una pastera, dos posts de pastar y una caxa farinera.
Mes sis forcas de ventar.
(Font: ARM Prot. LI 411 f. 62v-68)

Biografia de Josep de Pueyo i Pueyo, segons Joaquim M. Bover

D. José de Pueyo y Pueyo

Fue hijo de los ilustres marqueses de Campo-franco D. Nicolas de Pueyo, Rossiñol y Nuñez de San Juan y Dña Narcisa de Pueyo y Marín, descendientes de los Pueyos de Aragón que en 1117 ya eran rico-hombres de aquel Reyno y entró en posesión del Marquesado, com primogénito de su casa, despues de la muerte de su padre. Nació en esta Ciudad a 23 de julio de 1733: aplicose con aprovechamiento el estudio de las ciencias, poseía y otros ramos de literatura, no siendo inferiores sus conocimientos en el dibujo, como lo atestiguan los ensayos y boceto de su mano que en las de varios curiosos se conservan con mucho aprecio. En 1779 la Sociedad mallorquina de Amigos del País le nombró socio de numero: lo era de otras muchas academias científicas y establecimientos literarios que conocían el mérito de sus obras, y además del Francés, Ytaliano y Aleman, posehia el idioma griego. Moraba la mayor parte del año en una granja de su propiedad llamada Planicia, solar antiguo de la preclara familia de los Juans, en donde escribió la mayor parte de sus obras, muchas de las cuales se han estraviado. Casó con la Sra. D^a Maria de las Mercedes Chacon, Manrique de Lara, de la que tuvo sucesión alguna, y murió en esta Ciudad de Palma el día 6 de julio de 1785 habiendose sepultado su cadaver en la Yglesia de observantes de la misma, en el enterramiento de sus mayores. Las obras que escribió y no se han estraviado son las siguientes:

- 1.- Rasgo métrico de Nra Sra. del Postillo, que con eruditas notas y contando solo la edad de 21 años, publicó en Mallorca en el 1753.
- 2.- «Parnasidos sive Philomonis somni de recensiorum vatum epicorum prestantia». Esta obra que publicó en 1773 fue muy elogiada de un visitador Mercedario, de Bayer y de Dn Gregorio Mayans: regaló un ejemplar de ella al Srmo Ynfante D. Gabriel, que le dirigió otro de la bella edición del Salustio traducido por Su Alteza y publicado en 1772 que con una encuadernación de lujo se conserva hoy en la Biblioteca de Casa de Campo-franco, como una prueba del aprecio que hizo el infante del merito del Sr. Marqués.
- 3.- Carta anónima sobre la expedición de Argel manuscrita.
- 4.- Descripción en verso de la deliciosa Granja de Planicia M. S.
- 5.- Poema en francés titulado: «Ser l'entreprise d'Alger». El original de esta obra, escrito de propio puño del Sr. Marqués lo poesho yo, y está colocado en la pag. 108 y siguientes del tomo 8 de estas Miscelaneas: hay de el una traducción mía al idioma castellano publicada en 1838.
- 6.- Poema en francés titulado: «L'eloquence des Baleares restauré»: escrito en 1774 en 4º cuyo original se halla en la pag. 193 y siguientes del tom. 4 del Recreac. erudit. de D. Serra!

Font: Ramon Rosselló (2000): *Banyalbufar vist per Joaquim Maria Bover*.

GLOSSARI

Acollar

Tallar totes les branques a un ullastre o revell, deixant-n'hi només una per empeltar-lo.

Albardà

És una espècie de sella sense arçons visibles, embotida de palla o llana, i coberta de pell; va subjectada a la bístia per mitjà del *cover* (corretja que passa per davall la coa) i de les *cingles* i *capcingles*; serveix per dur càrrega i principalment per cavalcar-hi.

Almud

Mesura de gra equivalent a sis barcelles, és a dir, a 1'954 litres.

Amitger

Cultivador d'una possessió rústica que va a mitges amb el propietari.

Amo

Home que explota una possessió, de la qual paga renda al propietari.

Annua mercè

Raó monetària i/o en espècie de l'arrendament de la possessió.

Aparceria

Terme castellà que s'aplica al tipus de contracte on el titular de la finca cedeix el seu ús o part d'ell a canvi d'un repartiment dels productes per parts proporcionals a les aportacions de cada part.

Aram

Metall vermellós molt dúctil i mal·leable, més fusible que l'or i no tant com l'argent.

Arganell

Ormeig compost de quatre senalles d'espart, fondes, amb cul o sense, que es posen dues a cada banda d'una bístia (amb uns braços o anses d'espart que passen per damunt el bast) i serveixen per tragar gerres d'aigua, olles de menjar per als segadors, etc.

Aspre

Branca d'un arbre tallada per a ser plantada en terra al costat d'una parra i servir-li d'enfilador.

Barcella

Mesura de gra que equival aproximadament a la sisena part d'una quartera. A Mallorca es divideix en sis almuds.

Biga

Soca gruixuda i llarga que forma la part principal de les premses antigues de premsar oliva; per un cap va travessada per una espiga o perxa amb guies i per l'altre va sostinguda per muntants, i pujant o baixant per la rotació de l'espiga fa pressió damunt la pila de cofins plens de pasta d'oliva.

Bocoi

Bota gran, ventruda i de dogues molt gruixudes, que serveix per tenir vi i n'hi caben alguns centenars de litres.

Brom/a

Insecte que es congria en la llenya tallada d'olivera i ataca els brots tendres d'aquest arbre, el qual produeix la caiguda de la branca.

Cadaf

Recipient fondo, de terra, de vidre o de metall, amb brec i una ansa, que serveix per tenir i abocar aigua o altre líquid.

Calop

Classe de raïm gros i molt saborós, apreciat antigament com el millor.

Carretell

Barril petit, que oscil·la entre un càntir i una càrrega de cabuda i serveix principalment per tenir vi.

Cavalló

Munt de cert nombre de garbes (generalment deu) que es forma així com van segant i es deixa enmig del camp per a ser carregat després en haver de garbejar.

Conductor

Amo de possessió.

Congreny

Cadascun dels cercols de fusta, composts de diverses corbes, els quals enrevolten estretament certes botes (botes congrenyades) i altres recipients de fusta, per evitar la disgregació de les dogues de què estan formats.

Crimes

Oli espès i brut, que roman mesclat amb el llit dins el safareig del triar, a la tafona.

Debanadora

Aparell compost d'una mena de gàbia de barretes o canyes, que té forma lleugerament cònica i serveix per a debanar el fil.

Delme

La desena part de la collita o d'altres productes de la terra, que es pagava com a tribut a l'Església o al rei i altres senyors

Destre

Mida longitudinal agrària mallorquina, equivalent a dues canes de Montpeller, o sia, 4'214 metres. Diuen que el mig destre era la mida de la braça del rei En Jaume I.

Doga

Cadascuna de les peces de fusta que juxtaposades formen el cos o ventre d'una bóta, barril, cubell o altres recipients semblants, i estan unides per cercols.

Eixanguer

Fermall per subjectar l'espigó de l'arada o del carro al jou. N'hi ha de diverses castes: la més freqüent i primitiva a Catalunya i les Balears consisteix en una tiringa de pell de bou o en una corda gruixada, que es ferma en el llombrígol o part central del jou i sosté la traiga, dins la qual passa i se subjecta amb una clavilla l'espigó o camatimó de l'arada.

Emfiteusi

Cessió perpètua o per llarg temps, d'un immoble, compensada pel pagament d'un cànon anual al qui fa la cessió, conservant-ne ell el domini directe.

Escarada

Contracte de treball a preu fet, en què es paga a tant la feina feta, i no a tant per unitat de temps.

Esquella

Campana petita, cilíndrica o quasi cilíndrica, com les que porten penjades pel coll els bous, cabres i altres animals que guien un ramat.

Estim

Conjunt d'objectes—animals, eines, ormeigs—que es manegen o empren dins una alqueria i que són objecte d'avaluació quan l'arrendatari surt de la possessió.

Falçó

Eina que té la mateixa forma que una falç, però més petita i de fulla més robusta, i serveix per a segar herba.

Fideïcomís

Disposició segons la qual una persona, en testament o en capítols matrimonials, deixa tots els seus béns o una part a una altra persona amb l'encàrrec que els conservi i els transmeti a un tercer, anomenat *fideïcomissari*.

Formiguer

Pilot de llenya seca i de brossa cobert de terra que hom crema i escampa com a adob.

Garba

Feix d'espigues tallades i lligades, que generalment es compon d'algunes gavelles.

Grípia

Menjadora per al bestiar; recipient de pedra o de fusta, amb un rastell o embarrat, dins el qual es posa el menjar per als animals estabulats.

Grumer

Ràim de pell gruixuda.

Guaret

Terra de conreu llaurada i encara no sembrada; especialment la que es deixa sense sembrar durant un o més anys perquè reposi.

Jornaler

Treballador que fa feina a jornal.

Llibrell

Recipient de terrissa, a manera de plat gran, de forma troncocònica invertida, més ample que alt, i que serveix per a escurar els plats, rentar-se els peus, posar coses en remull, etc.

Lliura

Moneda antiga que a Catalunya i Mallorca tenia vint sous.

Madona

Muller de l'amo de possessió.

Majoral

Persona assalariada que porta el maneig total o parcial d'una possessió.

Màrfega

Tela farcida de palla per a servir de matalàs.

Mena

Bota per a tenir vi, no tan gruixada com un bocoi.

Mesura

La mesura d'oli a Mallorca conté quatre quartans i equival a setze litres.

Missatge

Home llogat per mesos o per un any per a fer feina en una possessió.

Moltó

Mascle de l'ovella.

Morter

- 1.- Vas de parets gruixudes i de matèria dura (metall, pedra, fusta, vidre, etc.), amb la cavitat semiesfèrica, dins el qual es trituren amb una maça substàncies que es vol polvoritzar o reduir a pasta
- 2.- Mescla de calç, arena i aigua, que s'empra per a lligar les pedres, maons o altres materials de construcció

Murgó

Redolta d'un cep que es colga en la terra i es fa arrelar abans de tallar-la, per augmentar la producció de la vinya i especialment per substituir un cep mort o arrabassat.

Odre

Mesura d'oli equivalent a mitja càrrega o a tres *mesures* pròpiament dites, o sigui, a 49'50 litres.

Pago (paó)

Ocell de la família de les gal·linàcies, espècie *Pavo cristatus*, oriünd de l'Àsia, que té una cresta de pòmetes rígides, el cap, coll i pits blaus, el cos i ales amb irisacions verdes i daurades, i una coa molt llarga i extensible en forma de ventall; la femella és cendrosa i no té la vistosa coa que té el mascle («pavo real», cast.).

Pàmpol

Fulla de cep.

Parpal

Barra sòlida, de ferro o de fusta, per a fer palanca.

Pellissa

Abric rústic fet d'una pell de cabra o d'ovella amb el pèl o llana.

Pinyolada

Pasta formada del residu de molla i pinyols d'oliva, que resta després de la premsada.

Quartera

Mesura d'àrids, de capacitat variable segons les comarques, però aproximada a 70 litres.

Quarterada

Mesura agrària equivalent a 71'031 àrees; consta de 400 destres quadrats, es divideix en quatre quarters, i el quartó en quatre Horts.

Quartó

El quartó és la quarta part d'una quarterada, equivalent a 2.500 brases quadrades, o sigui 17'75 àrees.

Quintar

1.- A Mallorca, unitat de pes que equival a un poc més de quaranta-dos quilograms; es divideix en quatre arroves.

2.- Pedra molt grossa, de forma troncocònica, adherida a la part inferior de l'espiga de la biga de tafona, i que a força de rodar a l'espiga arriba a alçar-se de terra per reforçar la pressió de la biga damunt els esportins.

Reial de billó

Moneda del segle XIX que equivalia a 25 cèntims de pesseta.

Retracte

Dret que una persona té de quedar-se per igual preu la cosa venuda a un altre.

Rella

Peça de ferro tallant per un cap i amb mànec o cua per l'altre, pel qual se subjecta al dental de l'arada, i serveix per a penetrar dins la terra i obrir els solcs.

Revell

Ullastre petit, i especialment el que, havent crescut poc i no havent-hi tingut esment, té la rama molt atapeïda i les fulles petites, dures i aspres.

Rota

Tros de terra que un conrador cultiva dins un predi d'altri durant alguns anys, generalment pagant al propietari una porció convinguda del que hi cull; sol esser terra prima o allunyada de les cases de possessió, i no podent-la conrar directament el propietari, la dóna a conrar a un altre a canvi d'algun benefici o del simple avantatge de tenir la terra roturada sense despeses pròpies.

Salsera

Recipient de forma d'alfàbia, però més petit, amb dues o quatre ansetes, que serveix per a tenir-hi coses en conserva, saïm, mel, etc.

Sàrria

Recipient d'espart o de palma, d'un metre a vuit pams de llargària, que forma bossa a cadascun dels dos extrems, i serveix, posat de través damunt una bístia, per a transportar les coses més diverses, com fruita, verdures, aviram, terra, herba, fems, etc.

Sementer

Cada part d'una terra de conreu, que se sembra d'una planta determinada, especialment cereals. Un sementer de *restoble* és aquell que l'any anterior era de blat i on ara hi fan ordi i civada. Un sementer de pastura és aquell que hi sembren ferratge per a pasturar-hi els animals.

Sou

Moneda antiga que valia dotze diners de billó i que era la vintena part de la lliura.

Tala (*fer tala*)

Destrossa provocada per animals a lloure en els camps de cultiu (sementers, horts, tanques amb arbrat fruiter, etc.).

Tossino

Porc.

Traginer

Persona que tragina d'un lloc a un altre, sia amb carro, sia a esquena de bístia.

Uixol

Eina formada per un mànec de fusta, de secció quadrangular, que passa per l'ull de la peça metàl·lica. Aquesta peça metàl·lica presenta una fulla corbada amb tall horitzontal.

Xavega (*aixàvega*)

Xarxa de cordes, de malla molt ampla i quadrada, que serveix per tragar gran quantitat de palla en un carro o a esquena de bístia.

Bibliografia

AaVv (1998): *Banyalbufar i la seva història*. Banyalbufar: Ajuntament de Banyalbufar.

Albertí, Benet (1997): *Banyalbufar, a l'ombra de la Falange*. Palma: Documenta Balear.

Albertí, Jaume; Ramon Rosselló (2005): *Banyalbufar a les publicacions periòdiques (1914-1978)*. Campos: Edicions Roig i Montserrat.

Aramburu, Javier (1998). *Inventario arqueológico de Mallorca. Banyalbufar*, dins https://www.academia.edu/112624893/INVENTARIO_ARQUEOL%C3%93GICO_DE_MALLORCA_BANYALBUFAR

Barceló, Antoni (2009): *La caça a Mallorca*. Mallorca: Govern de les Illes Balears.

Barceló, Bartomeu (1998): «Banyalbufar. la vida en un municipio de Mallorca», dins: *Boletín Oficial de la Cámara de Comercio*, n. 620. Palma.

Bover, Joaquín M. (1934): *Miscelanea Histórica Maioricense*. Tom. VIII. Palma.

(1864): *Noticias Histórico-Topográficas de la Isla de Mallorca*. Palma: Imprenta Felipe Guasp.

(1868): *Biblioteca de escritores baleares*, Palma, tom II.

Cifre, Bernat (1985): «Sóller-Andraitx. Barcada plena», dins *Sóller*, Bernat Cifre, 7 de desembre, p. 4.

Colección legislativa de España. Sentencias del Tribunal Supremo (1870). Madrid: Imprenta del Ministerio de Gracia y Justicia.

Coll, Baltasar (1973): «Pequeña historia de las tres iglesias de Esporles», dins: *Esporles*. Palma: Ediciones Cort.

Dameto, Juan (1684): *Historia generla del reyno de Mallorca*, vol. 1. Mallorca.

Fontanet, Montserrat (2015): *Art de contró. Mallorca (1747)*. Pollença: El Gall Editor.

Frontera Biel (2001): *Quadern d'usos, costums i oficis pagesos*. Mallorca: Inforaiguer.

Fullana, Pere (1993): «La Reorganització política del Carlisme a Mallorca (1888-1891) », dins: *BSAL* 49, pp. 431-440.

- Ginard, Antoni; Andreu Ramis RAMIS (1989): *La terra i el temps*. Palma: José J. de Olañeta editor.
- Gran Enciclopèdia de Mallorca*. Mallorca: Promomallorca SA.
- Habsburg-Lorena, Lluís Salvador (1996): *Torres y atalayas de Mallorca*. Palma: Olañeta.
- Jaume, Francesca (2014): *Eines tradicionals del camp mallorquí*. Vilafranca: Vilafranca de Bonany.
- Llabrés, Joan; Jordi Vallespir (1983): *Els nostres arts i oficis d'antany*, vol 4. Mallorca: Estudis Monogràfics del Museu de la Porcíncula.
- Llinàs, Bartomeu; Caterina Martí (1996): *Llegendes i tradicions d'Esporles*. Palma: Lleonard Muntaner.
- Llofriu, Pere (2003): *Banyalbufar, plantes i arbres monumentals*. Banyalbufar: Associació Cultural Banyal-Bahar.
- Madoz, Pascual (1830): *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar*. Tom I. Madrid.
- Mayol, Joan (2013): *El llibre de l'oli*. Pollença: El Gall Editor.
- Meto, Juan de (1684): *Historia general del reyno de Mallorca. Dedicada a los muy Ilustres y Magníficos Señores Jurados de Mallorca. Compuesto por el Doctor Juan de Meto, su Cronista*. Madrid.
- Oliver, Mateu (2009): «Gaspar Riera, pintor», dins: *Essai. Bolletí de l'Obra Cultura Balear d'Algaida*, n. 342, p. 27.
- Peña, Pedro de Alcantara (1999 [1891]): *Guía de las Baleares*. Palma: Cort.
- Pol, Antonio (1954): *Mallorca y su folklore*, I vol. Palma: Editorial Mallorquina de Francisco Pons
- (1955): *Mallorca y su folklore*, II vol. Palma: Editorial Mallorquina de Francisco Pons.
- Quadrado, José Maria (1847): *Forenses y ciudadanos*. Palma: Imprenta y librería de D. Estevan Trias.
- Ramis, Andreu; Antoni Ginard (1989): «Per Sant Pere revoltan la figuera: les figues a Mallorca», dins: *Elements de la societat preturística mallorquina*. Mallorca: Govern Balear.
- Ramis de Ayreflor, J. (1999): *Alistamiento noble de Mallorca del año 1762*. Madrid: E y P Libros Antiguos.

Rosselló, Ramon (2000): *Banyalbufar vist per Joaquim Maria Bover*. Campos: Roig i Montserrat.

(2006): *Morts, desgràcies i maldats a Mallorca*, vol. 1. Campos: Roig i Montserrat.

Rosselló, Ramon; Jaume Albertí (1995): *Història de Banyalbufar (segles XIII-XVI)*. Palma: Lleonard Mun-taner.

Segura, Josep (1998): *La vigilància marítima a Banyalbufar*. Banyalbufar: Associació Cultural Bany-al-Bahar.

Valero, Gaspar; Jaume Albertí (2000): *Banyalbufar. Guia de passeig*. Palma: IdEB.

Vargas, José (1983 [1787]): *Descripciones de las islas Pithiusas y Baleares*. Palma: José de J. Oleñeta.

Vibot, T. (1999): *Sa Mola de Planícia. El vessant nord-oest*. El Gall Editor-GEM, Pollença.

(2009): «Inventari de basses, aljubs i cisternes de la mola de Planícia», dins: *Miscel·lània Homenatge a Josep Estelrich i Costa*. Sant Joan: Col·lectiu Teranyines.

(2010): *Planícia: itineraris pel patrimoni cultural i ambiental*. Palma: Conselleria de Medi Ambient.

(2018): «Del marquès de Campofranco a Íker Jiménez: origen i transformacions de 'sa Por des Rafal'», dins: *Vigència, transmissió i transformació de les tradicions orals*. Vall d'Uixó: Grup d'Estudis Etnopoè-tics-Institut d'Estudis Catalans.

(2020): *Llegendes sarraïnesques de Mallorca: el cas d'El moro de Son Jordà*. Sencelles: Fundació Bar-tomeu Oliver i Amengual.

(2022): *Possessions de Mallorca, selecció essencial*. Pollença: El Gall Editor.

Vilanova, Bartomeu; Mateu Cerdà; Antoni Martorell (2001): *Vida i costums a la possessió mallorquina*. Pollença: El Gall Editor.

Fonts arxivístiques

ARM	Arxiu del Regne de Mallorca
AMB	Arxiu Municipal de Banyalbufar
FV	Fons Villalonga-Morell

Índex

0. Justificació.....	5
1. Història d'un latifundi	
1.1. Primeres dades.....	7
1.2. Els Joan	10
1.3. Els Nadal, una breu etapa	14
1.4. Els Sunyer	15
1.5. Els Pueyo: Planícia, patrimoni d'un marquesat.....	17
1.5.1. L'Arboçar: una possessió agregada i desvinculada en poc més d'un segle	39
1.6. La desvinculació senyorial	43
2. Planícia, finca pública	49
3. Vigilància marítima	51
4. L'arquitectura major	
4.1. Les cases de Planícia.....	53
4.2. Les cases de l'Hort de Planícia	59
5. Explotació del territori	
5.1. Agricultura	
5.1.1. Cereals i lleguminoses.....	61
5.1.1.1. Els àrids marginals: les rotes	66
5.1.2. Oliveres	67
5.1.2.1. L'oli: la primitiva tafona de Planícia.....	72
5.1.2.2. La tafona industrial.....	76
5.1.3. Ametlers.....	80

5.1.4. Garrovers	81
5.1.5. Figueres	83
5.1.6. Cítrics i fruiters	85
5.1.7. Horta	86
5.1.8. Vinya	90
5.2. Ramaderia	
5.2.1. Ovelles	91
5.2.2. Porcs	96
5.2.3. Bous i vaques	100
5.2.4. Bísties de tragí	101
5.2.5. Cans.....	103
5.2.6. Aviram	104
6. Explotació del bosc	105
6.1. Llenya	106
6.2. Carbó	107
6.3. Calç.....	110
6.4. Caça	114
7. Mineria	
7.1. Pedra de savell	118
7.2. Pedra de vernís.....	119
7.3. «Bermellón y ocre»	119
7.4. «Areniscas con pizarra caliza»	119
8. Llegendes, tradicions explicatives i anècdotes	
8.1. El moro de Planícia	121

8.2. El pla dels Diners.....	122
8.3. La cova del Renou i el penyal del Bruixot	122
8.4. El pedrís de la Senyora.....	123
8.5. El pas de la Biga.....	123
8.6. Les alzines Dolces.....	124
8.7. Trifulga amb una òliba	124
8.8. Els arbres singulars de Planícia.....	125
 9. Lleure	
9.1. Primeres manifestacions.....	127
9.2. Itineraris a peu per la finca pública	
9.2.1. El camí nou de Planícia	129
9.2.2. Camí vell d'Estellencs i la font de l'Obi.....	131
9.2.3. El bosc Gran i l'aljub des Cristians.....	134
9.2.4. De Banyalbufar a Planícia, pel camí de la Costa	135
9.2.5. Els puntals de Planícia.....	138
 10. Literatura	
10.1. Poesia	141
10.2. Narrativa	148
 11. Annex documental	150
 Bibliografia.....	162
 Fonts arxivístiques	164



**Govern de les
Illes Balears**

Conselleria d'Agricultura,
Pesca i Medi Natural



XARXA
FORESTAL