

EL COMERÇ DEL FRED A LES COMARQUES CENTRALS VALENCIANES

ÀLEX RUANO FERRER

COCENTAINA, EL COMTAT

Resum: En l'actualitat podem accedir fàcilment al fred, però en el passat calgué un complex sistema comercial i de dipòsits que permetera la conservació i transport del fred durant tot l'any. A continuació, analitzem aquesta important activitat econòmica del passat, centrant-nos principalment en les comarques centrals valencianes.

Introducció

Des de fa milers d'anys, els éssers humans hem buscat en la neu una forma de conservar els aliments, curar malalties, refredar begudes, etc. Aquesta tradició, que en occident s'inicià a l'antiguitat, en l'edat mitjana es perdé i fou després reintroduïda pels musulmans. A la Península Ibèrica, és en l'època moderna (entre els segles XVI i XVIII) quan es bastí una important xarxa comercial en relació a la indústria del fred, que perdurà fins a principis del segle passat.¹ Una conjunció de tres factors afavorí l'aparició i consolidació del comerç de la neu: l'ús terapèutic de la neu, influenciat per la medicina galènica, una gran popularització del consum i unes condicions climàtiques favorables. De la seua activitat ens han quedat nombroses restes arqueològiques: neveres, pous de neu, geleres...

¹ CRUZ OROZCO, J. "El patrimonio del comercio valenciano del frío". *Saitabi*, n. 54, 2004, p. 202.

El marc climàtic

En la nostra zona, emmarcada en un àrea subtropical mediterrània amb hiverns suaus, el fred cal buscar-lo a la neu acumulada a les muntanyes, però aquest clima no permet que la neu es conserve fins l'estiu excepte en certs llocs. És per això que calgué construir una sèrie de dipòsits per emmagatzemar la neu fins època estival, quan s'enregistrava un major consum.²

La majoria dels estudis climàtics disponibles apunten que el període comprés entre finals del segle XVI fins mitjans del XIX es caracteritza per ser més fred i plujós que l'actual. Aquest període es coneix com a Xicoteta Edat del Gel i coincideix, precisament, amb l'auge de l'activitat relacionada amb la neu. A més, cal destacar que el comerç del fred depenia, en última instància, de la quantitat de neu caiguda, que després era emmagatzemada. De fet, segurament fou la facilitat per arreplegar i conservar la neu un dels factors que va animar aquest comerç. De la mateixa manera, el final del comerç de la neu es relaciona amb la fi d'aquest període fred que, finalment, el féu poc rendible front al fred artificial.³

El comerç de la neu

A finals de l'edat mitjana l'ús de la neu s'havia difós entre la noblesa i les classes altes. Tanmateix, els inicis de l'explotació de la neu ens són poc coneguts i tenim diferents indicis dels seu començament. Es considera que fou el valencià Lluís de Castelló o de Castellví, conegut també com *Luís de la Nieve*, el primer en iniciar la construcció de neveres en terres valencianes a mitjans del

² CRUZ OROZCO, J. i SEGURA I MARTÍ, J. M^a. *El comercio de la nieve. La red de pozos de nieve en las tierras valencianas*. València, Generalitat Valenciana, 1996. p. 22.

³ CRUZ OROZCO, J. i SEGURA I MARTÍ, J. M^a. *El comercio de...*, *op. cit.*, pp. 31-36.

segle XVI.⁴ A més, altres documents de finals del segle XVI parlen sobre la construcció de pous de neu a les serres de l'interior valencià (Serra d'Aitana i de Mariola) i moltes ciutats disposen de Capítols relatius a l'abastiment de la neu. Tot açò ens evidencia que l'ús de la neu ja es trobava estés a les nostres terres en aquesta època.⁵

En bona mesura, la popularitat de la neu es degué a una sèrie de condicions que propiciaren l'ús d'aquest recurs: unes àrees de marjals i zones de cultiu d'arròs que afavorien malalties, una orografia muntanyosa on era possible recollir i conservar la neu, ports pesquers que requerien fred per traslladar el peix cap a l'interior, la demanda de begudes fredes...⁶ Però com es constituí l'estructura que permetia abastir de neu les ciutats i llocs distants dels centres proveïdors?

Les autoritats municipals s'interessaren per l'abastiment de neu i arrendaren la seua explotació a particulars, al millor postor. Habitualment, els arrendataris eren persones acabalades, ja que el volum de les finances exigides per poder fer-se càrrec de l'abastiment de neu eren elevades, encara que habitualment l'arrendador deixava l'explotació directa en terceres persones per mantindre el seu prestigi social.⁷ Prompte es constituïren companyies, formades per l'avituellador i els fiadors que, freqüentment, eren propietaris o copropietaris d'un pou.⁸ Aquestes companyies que en un principi tingueren una identitat més familiar evolucionaren cap a un caràcter més capitalista al segle XVIII, com es pot comprovar en l'estudi de José Mallol Ferrándiz sobre la

⁴ MARTÍNEZ CANET, R. "Els comerciants de la neu a les comarques centrals valencianes. Ss. XVIII-XIX". En: *El comerç del fred. Actes del II Congrés Internacional al voltant de la utilització tradicional del gel i de la neu naturals* (edició a cura de CRUZ OROZCO, J.). València, Museu Valencià d'Etnologia, Diputació de València, 2009, pp. 179.

⁵ CRUZ OROZCO, J. i SEGURA I MARTÍ, J. M^a. El comerç de..., *op. cit.*, p. 24.

⁶ *Ibidem*, p. 36.

⁷ MALLOL FERRÀNDIZ, J. "L'explotació capitalista del comerç de la neu: la família Picó i els seus negocis". En: *El comerç del fred...*, *op. cit.*, p. 150.

⁸ *Ídem*.

família Picó, una saga de comerciants alacantins que abastien de neu Alacant i Alcoi i que era propietària de pous de neu a Ibi i altres llocs.⁹

En llocs menuts on es produïen nevades, les autoritats municipals no arrendaven de l'abastiment, sinó que s'abastien de neu gràcies al "jornal de vila", és a dir, una prestació gratuïta i obligatòria que havien de realitzar els veïns.¹⁰ Normalment, els dipòsits d'aquests llocs se situaven prop o dins del poble, com després veurem.

En referència a la recollida de la neu, una vegada produïda la nevada els avisadors informaven els treballadors, que proveïts de diverses ferramentes com pales i sacs (també amb cavalleries) arreplegaven la neu dels voltants de la zona, un treball que en ocasions es podia allargar durant dies.¹¹ Prèviament a les nevades, la zona pròxima al pou era aplanada i desbrossada per facilitar el treball de recollida.



Reconstrucció dels treballs d'introducció de la neu a l'interior d'una cava. Es poden observar les diferents capes de gel separades per palla d'arròs.

Font: <http://entrecumbres.wordpress.com>
(dibuix: J. Acosta)

Una vegada acumulada la neu de l'exterior de la nevera, calia introduir-la dins del pou. Açò requeria unes tasques més delicades: s'havia d'aïllar la neu del sòl i de les parets. Per a fer-ho s'utilitzava la palla d'arròs, encara que

⁹ Vid. *Ibidem* i del mateix autor "El comercio de nieve en Alicante durante los ss. XVI-XVII". *Revista de historia moderna: Anales de la Universidad de Alicante*, n. 6-7, 1986-87, pp. 245-254.

¹⁰ CRUZ OROZCO, J. i SEGURA I MARTÍ, J. M^è. El comercio de..., *op. cit.*, p. 64.

¹¹ *Ibidem*, p. 53.

també es podien utilitzar altres elements vegetals o arena. Una volta estava dins, calia compactar la neu amb els pilons (espècie de morter de fusta), repartint-la uniformement a l'interior del pou per aconseguir el mateix nivell. Aquesta fase era la més dura de totes, per això els seus treballadors rebien un salari major.¹² Quan el pou era ple es tancava i la instal·lació quedava vigilada per un guarda fins que arribara l'època d'extracció. En el cas de les geleres el procés era semblant, encara que aquestes construccions no eren tan profundes i no tenien coberta d'obra, pel que calia construir-ne una cada any.

Entre maig i octubre el principal treball era traure la neu, que havia de ser tallada amb serres o es picava i s'introduïa dins d'uns motles de fusta on era comprimida. Aquestes barres es recobrien amb palla d'arròs i s'embolicaven en trossos d'estora d'espart. El trasllat es realitzava mitjançant atzembles o carros, generalment per la vesprada. El trajecte normalment es realitzava de nit per evitar que la neu es desfera i quan el viatge s'allargava més d'una nit, pel dia s'intentava estar a zones d'ombra i en llocs frescos, encara que les pèrdues eren considerables, entre un 20 i un 50%.¹³ A partir del darrer terç del segle XIX començà a utilitzar-se ferrocarril per transportar la neu.

Quan la neu arribava a la seua destinació final era pesada per calcular els tributs que havia de satisfer (el comerç de la neu estava gravat per nombrosos impostos). Després, la neu era venuda en els llocs que estipulaven els contractes d'arrendament, habitualment en nevateries, llocs proveïts amb sistemes per garantir la preservació del fred (soterranis, pous...)¹⁴

Aquest comerç suposava una font d'ingressos complementària per a l'economia de les zones muntanyenques, com podem comprovar en aquests dos extractes de les *Observaciones sobre la historia natural* de Cavanilles, en referència a Salem i Ibi, respectivament:

¹² Ibídem, p. 54 i MARTÍNEZ TRIBALDOS, J. M^a. "Ibi, centro productor y distribuidor de nieve. Aportaciones del archivo municipal". En: El comerç del fred..., *op. cit.*, p. 159.

¹³ Ídem i CRUZ OROZCO, J. El patrimonio..., *op. cit.*, p. 206.

¹⁴ CRUZ OROZCO, J. i SEGURA I MARTÍ, J. M^a. El comercio de..., *op. cit.*, p. 56.

“No podrian subsistir los vecinos con estos cortos frutos á no ayudarse con la industria de la arrieria, y de recoger la nieve de los montes para el abasto de los pueblos de la comarca”.¹⁵

“En invierno, quando la agricultura no necesita tantos brazos, se ocupan muchos en recoger la nieve, depositarla en pozos, y arrancar matas, con que la cubren y conservan para llevarla en verano á Alicante, Elche, Xixona, Alcoy y otros pueblos de la comarca”.¹⁶

El usos del fred

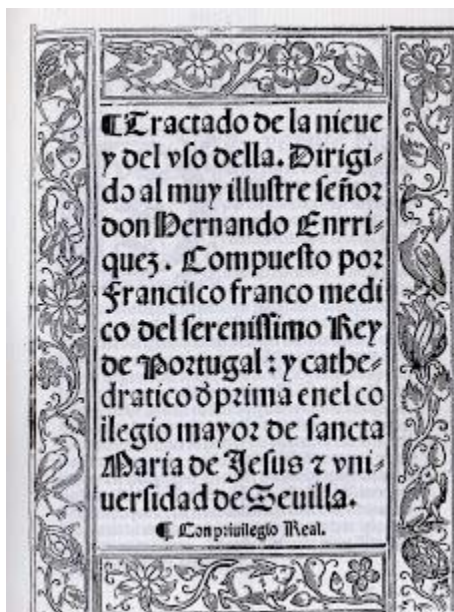
L'ús mèdic

La neu ha tingut, des de fa milers d'anys, un ús terapèutic. Les concepcions mèdiques sorgides en l'època medieval, hereves de la medicina galènica, consideraven que l'home està compostat per quatre elements (terra, aire, aigua i foc) que són regulats per qualitats fonamentals (humit, sec, fred i calent). Així, la malaltia es considerava com un desequilibri entre els humors i els temperaments. En conseqüència, aquestes teories mèdiques tenien com objectiu principal harmonitzar aquests elements dins del cos; cap element havia de dominar, ja que podia trencar l'equilibri general, causant les malalties. A finals de l'edat mitjana, els principis de tractament consisteixen en lluitar contra la malaltia a favor del seu element oposat. D'eixa manera, l'ús del fred permet compensar els desequilibris causats per l'excés de calor.¹⁷

¹⁵ CAVANILLES, J. A. *Observaciones sobre la Historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del Reyno de Valencia*. Madrid, Imprenta Real, vol. II, 1797, p. 134.

¹⁶ *Ibidem*, p. 180.

¹⁷ CHAMPROBERT, K. “La eficacia real y simbólica del uso del frío en los siglos XVI y XVII”. En: *El comerç del fred...*, *op. cit.*, p. 83.



Portada del llibre *Tratado de la nieve y del uso de ella* (1596), escrit pel metge xatí Francisco Franco. Fou el primer llibre en època moderna en què es defensava l'ús terapèutic de la neu.

Font:

<http://brunoalcaraz.blogspot.com.es>

Emperò no tots els metges compartien la mateixa visió sobre l'ús terapèutic de la neu. La polèmica científica es remunta a l'època clàssica grega, quan Hipòcrates va enunciar els desavantatges de l'ús terapèutic del fred. Francisco Franco, un metge valencià, va escriure la primera obra moderna en què es defensava l'ús mèdic del gel (*Tratado de la nieve y del uso de ella*, 1596). Aquesta obra marcà l'inici d'una sèrie de publicacions partidàries i detractores de l'ús del fred per curar malalties, una polèmica que perdurà fins el segle XIX. Finalment sembla que es generalitzà l'acceptació de l'ús de la neu per tractar certes dolències (per tallar hemorràgies,

com antiinflamatori, per pal·liar la febre...), amb la consegüent generalització del consum del gel.¹⁸ De fet, moltes ciutats preveuran mesures per abastir-se de neu per als seus malalts, com Alacant.¹⁹

Entre els molts documents que fan referència a l'ús del fred per curar malalties, Cavanilles descriu en les seues *Observacions* com Algemesí utilitza molta neu per fer front a les malalties que afecten la seua població:

“Los ponientes alteran la atmósfera y la salud, causando pulmonías y calenturas agudas, que suelen cortarse con sangrías y refrescos. Usan mucho

¹⁸ PUJOL BERTRAN, A. “L'ús terapèutic del gel. Una aproximació històrica”. En: *Actes d'història de la ciència i de la tècnica, Nova època*, vol. I, 2008, pp. 336-339.

¹⁹ MALLOL FERRÀNDIZ, J. *El comercio de nieve...*, op. cit., pp. 245.

*en estas tierras del agua de nieve, poderoso preservativo contra las enfermedades que mas ó ménos reynan en verano y otoño".*²⁰

L'ús alimentari

Entre els diferents usos alimentaris que tenia la neu, trobem la conservació dels aliments (per exemple del peix) en el seu trasllat cap a l'interior. També s'utilitzava per refredar begudes (aigua, vi...) i per preparar gelats. No podem deixar de mencionar la coincidència d'uns dels principals centres emmagatzemadors de neu amb el desenvolupament posterior de la indústria gelatera, com és el cas d'Ibi. De fet, en el segle XIX un dels majors usos de la neu fou per realitzar gelats i orxates. Junt amb la neu, arribaven des de les zones productores emprenedors que fundaren alguns establiments gelaters que encara perduren fins l'actualitat.²¹

Els dipòsits del fred

Pel que fa als pous, els municipis podien construir dipòsits propis per reduir la dependència dels arrendadors. Així, per exemple, a finals del segle XVI l'ajuntament de la ciutat de Xàtiva era propietari de diverses neveres situades a Ontinyent, Muro d'Alcoi, Alcoi, Cocentaina...²² Aquestes instal·lacions eren arrendades a comerciants per un període determinat. En altres casos, eren particulars els que construïen els pous, que després utilitzaven per abastir les ciutats.

²⁰ CAVANILLES, J. A. *Observaciones sobre la Historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del Reyno de Valencia*. Madrid, Imprenta Real, vol. I, 1795, p. 193.

²¹ CRUZ OROZCO, J. i SEGURA I MARTÍ, J. M^a. El comercio de..., *op. cit.*, p. 46.

²² MARTÍNEZ CANET, R. "Els comerciants de la neu a les comarques centrals valencianes. Ss. XVIII-XIX". En: *El comerç del fred...*, *op. cit.*, p. 179.

En tots els pous podem observar unes característiques comunes: estan excavats per davall del nivell del sòl, limitats per grossos murs de maçoneria o pedra seca i tenen un grossor que freqüentment supera el metre d'espessor, encara que en ocasions apareixen completament excavats en la roca, com la Cava de Cortés d'Alcoi. En la majoria dels casos el mur que delimita el vas contenidor sobreïx per damunt del sòl i és on normalment s'obrin les boques de càrrega. Sobre aquest mur superior descansa el sostre, amb una tipologia diversa, des de branques fins a enormes cúpules. Les mesures dels pous se situen entre tres metres i vint de diàmetre i una altura que pot superar els 15 m.²³ Habitualment, tenien una forma cilíndrica, si bé també hi havia quadrats o triangulars.



La Cava Arquejada d'Agres és una de les més conegudes. Situada a més de 1200 m. d'altura, l'emblemàtica construcció proveïa de neu als municipis de la Costera i la Ribera. Actualment es troba en procés de consolidació.

Font: <http://guillemtorres.blogspot.com.es> / <http://www.agres.es>

En quant a la seua ubicació, podem distingir dos tipus de pous: els que s'utilitzaven per proveir les zones pròximes i els que estaven destinats a produir neu per a zones més llunyanes. Els primers podien trobar-se inclús dins dels pobles productors, com en el cas d'Ibi. Els pous destinats a produir neu per a transportar-la més lluny se situaven a més altura. Açò s'explica per dos motius,

²³ RAMÓN BURILLO, J. A. i RAMÍREZ PIQUERAS, J. "Los pozos de nieve: técnicas y modelos constructivos". En: *El comerç del fred...*, *op. cit.*, pp. 88-90.

en primer lloc perquè els abastidors havien de complir les condicions estipulades als contractes d'arrendament (freqüentment aquestes implicaven traure la neu a una determinada altura) i perquè les caves, d'aquesta manera, podien situar-se prop de vies de comunicació que comunicaven amb les zones de destinació.²⁴ A més, aquests pous normalment es troben a una vora de la muntanya, el que permet excavar una porta que serveix per accedir a la base i per evacuar la neu desfeta.



Pou de Pocotrigo, Ibi. Aquest pou es trobava a l'interior de la ciutat.

Font: <http://elblogdeibi.blogspot.com.es>

Es pot comprovar una evolució en la tipologia d'aquestes construccions, mentre que en un principi són construccions menors, amb el pas del temps es transformen fins constituir uns edificis més grans i complexos, tant en la seua morfologia com en la seua construcció. Aquestes millores són especialment visibles des de mitjans del segle XVIII, quan l'estructura comercial es perfecciona i la millora en els mitjans de transport de l'època il·lustrada afavoreixen la producció i consum de la neu. La major demanda obligà a

²⁴ CRUZ OROZCO, J. i SEGURA I MARTÍ, J. M^a. El comercio de..., *op. cit.*, p. 64.

construir pous de major capacitat, amb grans cúpules i que requerien una considerable inversió de treball i de capital.²⁵

Altres tipus de construccions per emmagatzemar neu eren les geleres. Aquestes es caracteritzen per ser més simples que els pous o caves i perquè es componen per murs de diversa altura, normalment formant semicercles. Les geleres no disposaven de coberta, pel que calia construir-ne una cada any amb branques, pedres... Aquestes construccions se situen en zones altes i situades de manera que aprofiten el vent per acumular la neu.²⁶

La fi del comerç de la neu

A partir de la segona meitat del segle XIX, coincidint amb el final de la Xicoteta Edat del Gel i amb un declivi de les nevades, el comerç de la neu començà a disminuir. Però no només foren les variacions climàtiques les que van fer decaure aquest comerç, sinó que fou la introducció del fred artificial, més fàcil de produir i més adaptable a les necessitats (es poden situar fàbriques prop dels centres de consum i es pot incrementar la producció a voluntat), el que provocà l'abandonament del comerç de la neu. Així, a finals del segle XIX, ja començava a produir-se gel artificial a València i a principis del segle XX altres ciutats consumidores de gel també comptaven amb fàbriques de gel (en la dècada de 1920-30 a Alzira, Gandia, Algemesí, Carcaixent... ja hi havia fàbriques de gel). A poc a poc, en les primeres dècades del segle XX, començaren a abandonar-se les neveres i geleres fins quedar en desús, el nou gel, més barat i còmode, havia desbancat un comerç que havia perdurat vora quatre segles.

En definitiva, la popularització del consum de la neu al segle XVI, junt amb unes condicions climàtiques favorables, propiciaren la construcció d'una estructura de caves i geleres i proporcionà treball a moltes zones de l'interior

²⁵ RAMÓN BURILLO, J. A. i RAMÍREZ PIQUERAS, J. Los pozos de nieve..., *op. cit.*, p. 92.

²⁶ CRUZ OROZCO, J. i SEGURA I MARTÍ, J. M^a. El comercio de..., *op. cit.*, p. 69.

valencià. A les zones de muntanya aquest treball suposava uns ingressos complementaris considerables per a molts llauradors, a la vegada que també ocupava a gent de forma exclusiva. En unes poques dècades aquest comerç es veié desbancat per la introducció del gel industrial i per unes condicions climàtiques adverses. Però a pesar de la desaparició d'aquest comerç, encara podem contemplar a les nostres muntanyes un ric patrimoni cultural i històric de més de 300 construccions al territori valencià que ens recorden la multiplicitat de recursos que en el passat proveïa la natura.



Repartint gel produït artificialment enfront l'estació d'Algemesí. Principis del segle XX.

Font: TEODORO I CALATAYUD, C. X. (2007).

BIBLIOGRAFIA:

CAVANILLES, J. A. *Observaciones sobre la Historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del Reyno de Valencia*. Madrid, Imprenta Real, vol. I, 1795.

— *Observaciones sobre la Historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del Reyno de Valencia*. Madrid, Imprenta Real, vol. II, 1797.

CHAMPROBERT, K. "La eficacia real y simbólica del uso del frío en los siglos XVI y XVII". En: *El comerç del fred. Actes del II Congrés Internacional al voltant de la utilització tradicional del gel i de la neu naturals* (edició a cura de CRUZ OROZCO, J.). València, Museu Valencià d'Etnologia, Diputació de València, 2009, pp. 81-86.

CRUZ OROZCO, J. "El patrimonio del comercio valenciano del frío". *Saitabi*, n. 54, 2004, pp. 201-221.

— i SEGURA I MARTÍ, J. Ma. *El comercio de la nieve. La red de pozos de nieve en las tierras valencianas*. València, Generalitat Valenciana, 1996.

MALLOL FERRÀNDIZ, J. "L'explotació capitalista del comerç de la neu: la família Picó i els seus negocis". En: *El comerç del fred. Actes del II Congrés Internacional al voltant de la utilització tradicional del gel i de la neu naturals* (edició a cura de CRUZ OROZCO, J.). València, Museu Valencià d'Etnologia, Diputació de València, 2009, pp. 149-154.

— "El comercio de nieve en Alicante durante los ss. XVI-XVII". *Revista de historia moderna: Anales de la Universidad de Alicante*, n. 6-7, 1986-87, pp. 245-254.

MARTÍNEZ CANET, R. "Els comerciants de la neu a les comarques centrals valencianes. Ss. XVIII-XIX". En: *El comerç del fred. Actes del II Congrés Internacional al voltant de la utilització tradicional del gel i de la neu naturals*

(edició a cura de CRUZ OROZCO, J.). València, Museu Valencià d'Etnologia, Diputació de València, 2009, pp. 179-183.

MARTÍNEZ TRIBALDOS, J. Ma. "Ibi, centro productor y distribuidor de nieve. Aportaciones del archivo municipal". En: *El comerç del fred. Actes del II Congrés Internacional al voltant de la utilització tradicional del gel i de la neu naturals* (edició a cura de CRUZ OROZCO, J.). València, Museu Valencià d'Etnologia, Diputació de València, 2009, pp. 155-162.

PUJOL BERTRAN, A. "L'ús terapèutic del gel. Una aproximació històrica". En: *Actes d'història de la ciència i de la tècnica, Nova època*, vol. I, 2008, pp. 333-340.

RAMÓN BURILLO, J. A. i RAMÍREZ PIQUERAS, J. "Los pozos de nieve: técnicas y modelos constructivos". En: *El comerç del fred. Actes del II Congrés Internacional al voltant de la utilització tradicional del gel i de la neu naturals* (edició a cura de CRUZ OROZCO, J.). València, Museu Valencià d'Etnologia, Diputació de València, 2009, pp. 87-94.

TEODORO I CALATAYUD, C. X. *Viure, emmalaltir i morir en l'Algemesí contemporani: 1838-1936*. Algemesí, Ajuntament d'Algemesí, 2007.

COM CITAR AQUEST ARTICLE:

Ruano Ferrer, Àlex, "El comerç del fred a les comarques centrals valencianes" [en línia]. *Clapir, Joves Historiadors i Historiadores Valencians* [publicació seriada en línia]. Gener 2014. <enllaç> [Consulta: Dia Mes Any].

ADVERTIMENT. L'accés als continguts d'aquest article i la seua utilització ha de respectar els drets de la persona/persones autora/autores. Pot copiar, distribuir i comunicar públicament l'obra. En qualsevol cas, en la utilització dels seus continguts caldrà indicar de forma clara el nom i cognoms de la persona/persones autora/autores i el títol de l'article. No s'autoritza la seua reproducció o altres formes d'explotació efectuades amb

finalitats de lucre. Aquesta reserva de drets afecta tant als continguts de l'article com als seus resums i índexs.