

# ELS PAISATGES DEL FRED

Jorge Cruz Orozco\*

*“COLDSCAPES”, LANDSCAPES OF THE COLD. THE AVAILABILITY OF COOLING SYSTEMS IN HOUSING IS A MODERN TECHNOLOGICAL BREAKTHROUGH. UNTIL THE END OF THE XIX CENTURY, COLD, WHICH WAS EXPLOITED MAINLY FOR THERAPEUTIC USES OR TO REFRIGERATE FOOD AND DRINKS, CAME FROM NATURALLY FORMED ICE AND SNOW. TO HAVE A COLD SUPPLY IN HOT SPELLS IT WAS NECESSARY TO COLLECT COLD AND PRESERVE IT IN CUSTOM-MADE CONSTRUCTIONS, LIKE ICE OR SNOW BOXES AND HOUSES, OR CAVES AND GULLIES. ALL THESE GO TO MAKE UP THE SO-CALLED COLD LANDSCAPES, WHICH ARE SCATTERED AROUND THE VALENCIAN MOUNTAINSIDE. LATER, COLD WAS MAN-MADE, IN FACTORIES, AND LATER STILL, IT BECAME A DOMESTIC FEATURE IN THE FORM OF FRIDGES AND FREEZERS. THE COLD LANDSCAPES WERE ABANDONED UNTIL RECENTLY, BUT ARE NOW RECOGNISED TO BE OF NATIONAL WEALTH AND CULTURAL IMPORTANCE.*

Ací i allà de la muntanya mediterrània –hi ha Mediterrània sense muntanyes?– ens trobem una mena singular de paisatges. Solitàries construccions de pedra: un gran pou circular o quadrat mig excavat al terra; murs gruixuts amb poques obertures; de vegades encara resta la coberta; en certs llocs grans basses de poca fondària. Es van bastir entre els segles XVI i XIX per tal de conservar neu i gel i poder disposar-ne a les ciutats i pobles. Són els paisatges del fred.

Es podria pensar que el fred ha estat per als humans una dificultat, gairebé un enemic implaca-

**“EL COMERÇ DEL FRED  
NATURAL S’ESTÉN,  
SI FA NO FA, DES DEL  
2000 ABANS DE CRIST  
FINS EL TRÀNSIT  
DEL SEGLE XIX AL XX”**

ble del qual fugir. Però la falta de fred ha constituït –constitueix encara– un entrebanc, una desgràcia fins i tot. Aixó sí, en aquells moments i usos per als quals la ciència, la dieta alimentària o el refinament –al remat, la cultura– prescriuen el fred. Usos mèdics preconitzats des de l’antiguitat clàssica i recuperats amb força en la medicina renaixentista. Per cert, la primera obra monogràfica europea sobre el tema és d’un metge valència, el xatí Francisco Franco, autor del *Tratado de la nieve y del uso della* (Sevilla, 1569). Altres aplicacions han



Mas de la Cambreta, als peus del Penyagolosa, en plena nevada d'hivern. A la Cambreta (a la dreta) els masovers emmagatzemaven la neu en una de les caves millors conservades de les terres de l'interior castellanenc.

Foto: E. Ronceiro





estat la conservació i transport d'aliments o el plaer de beure fred.

Com obtenir o *produir* fred? La física ens diu que no és més que l'absència de calor, no és cap cosa. Neu i gel són els principals productes naturals amb capacitat de rebaixar la temperatura o, en paraules no certes, de transmetre el fred que contenen, de *produir-ne*. Allà on neu i gel no resisteixen tot l'any i es fonen, ha calgut emmagatzemar-los durant l'hivern en edificis especialment bastits per a aquesta funció. Són les neveres, caves, pous de gel i de neu o *ventisqueros*, generalment ubicats a les muntanyes de les latituds mitjanes. Durant tot l'any i, a tot drap, durant l'estiu es baixava el preat producte a les ciutats i pobles, on es consumia amb delit.

El comerç del fred natural s'estén, si fa no fa, des del 2.000 aC fins el trànsit del segle XIX al XX quan comença la fase del fred artificial. Gràcies a les tècniques de congelació el fred és *fabricat*, ja sota la forma única de gel, en instal·lacions fabrils a les ciutats. S'eliminava així l'onerós desfasament entre les temporades de *producció* i de consum i es reduïa notablement el cycle del transport i distribució. Encara recor-

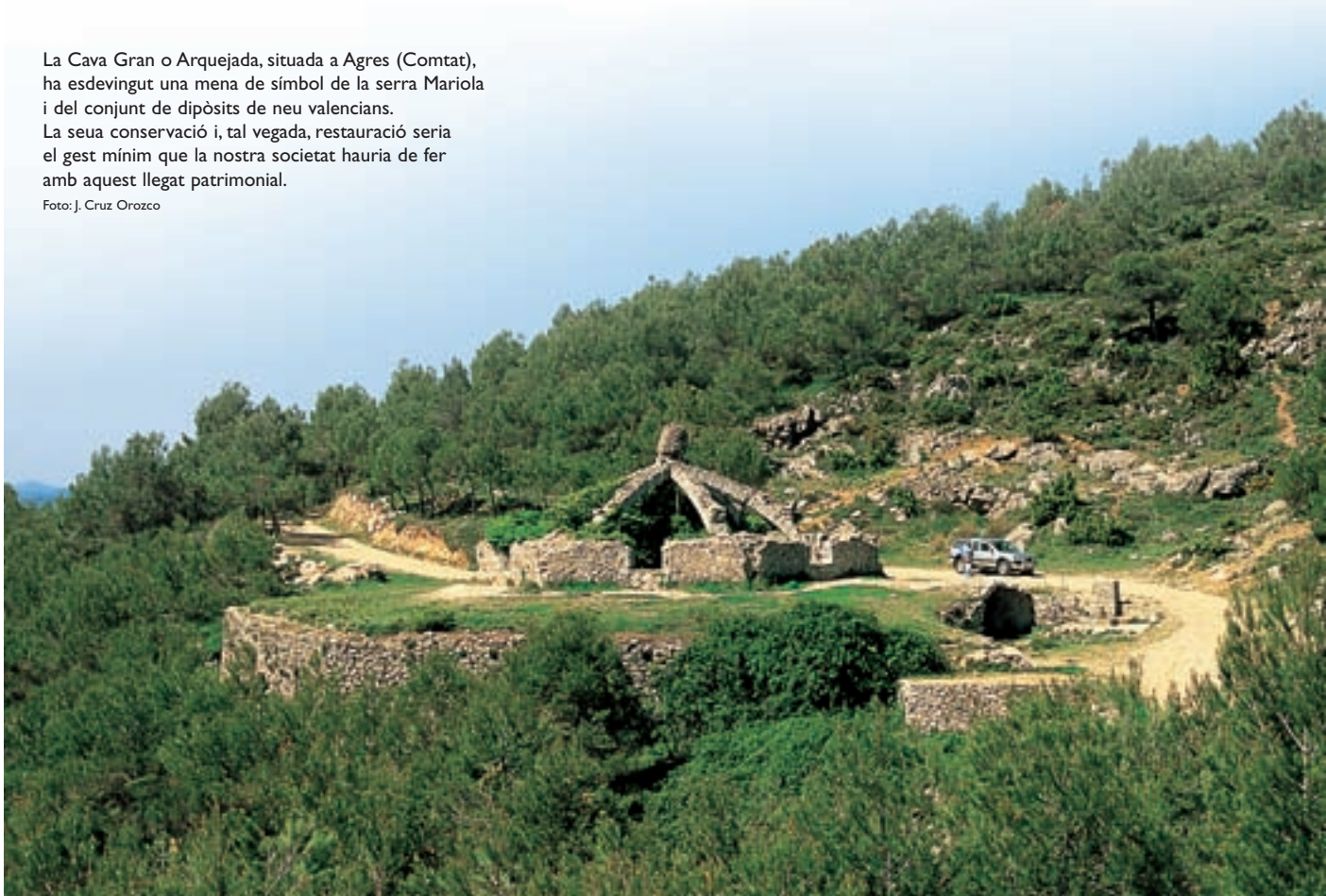
daran alguns haver anat a comprar barres de gel per tal d'alimentar neveres domèstiques. S'havia domesticat el fred, evitant la dependència del clima. Quedaven obsolets els magatzems de gel i neu, així com les tècniques d'arplega, emmagatzematge, extracció i transport, tot privant d'un recurs als habitants de les serralades veïnes.

A partir dels anys trenta del segle XX (al nostre país des dels cinquanta) la producció de fred entra progressivament a les llars en forma d'aparells frigorífics cada vegada més menuts i barats. Del fred domesticat de les fàbriques al fred domèstic, *produït* a les cases. Havia desaparegut per complet el cycle de transport i distribució; encara més, ja no hi havia un agent transmissor i materialitzador del fred, com havia estat el gel. Ara només calia pagar per l'aparell i l'energia perquè funcionàs. El fred en si mateix sembla, ara sí, haver desaparegut. Només es deixa sentir a la mà quan ens empassem alguna cosa del frigorífic i en l'ambient d'una habitació climatitzada.

La domesticació del fred va liquidar l'antic comerç i el va cobrir amb un dens oblit que, fins i tot, elimina la percepció social que el fred és un producte com

La Cava Gran o Arquejada, situada a Agres (Comtat), ha esdevingut una mena de símbol de la serra Mariola i del conjunt de dipòsits de neu valencians. La seua conservació i, tal vegada, restauració seria el gest mínim que la nostra societat hauria de fer amb aquest llegat patrimonial.

Foto: J. Cruz Orozco



El ventisquero de los Frailes és actualment el més gran i millor conservat del conjunt de la Bellida (Sacanyet, a l'Alt Palància). Les seues colossals dimensions ens recorden el poder en aquelles serres de la Cartoixa de Portaceli, propietària del dipòsit. A la roca figura una inscripció amb la data de 1769 en què va ser probablement construïda.

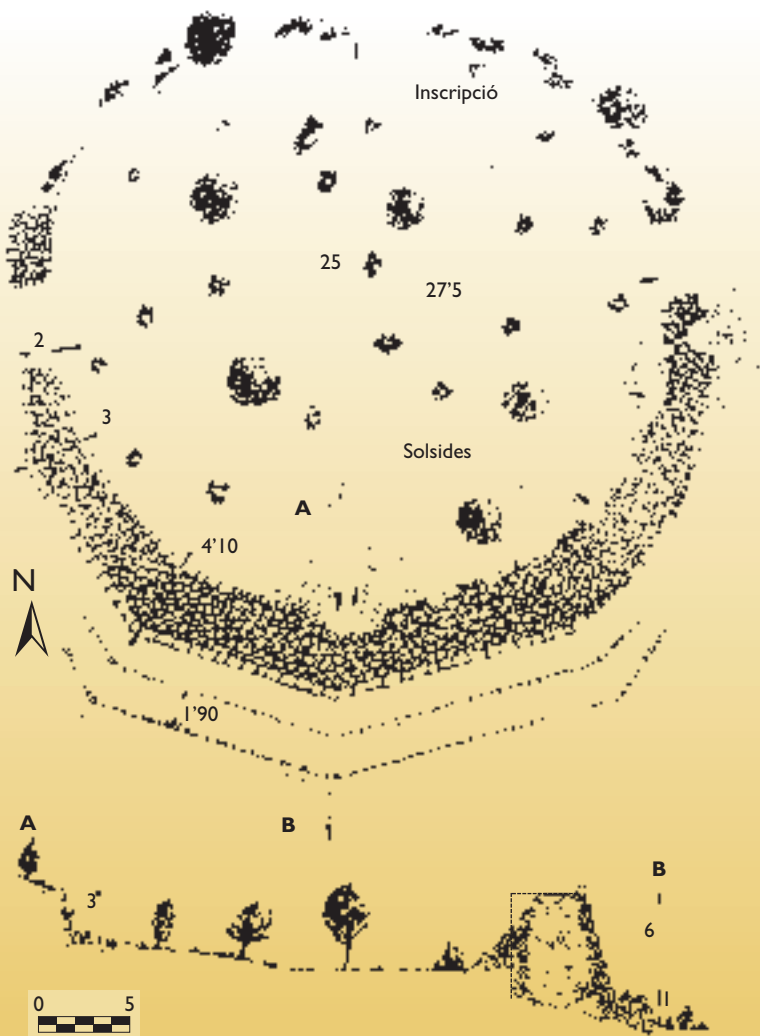


Foto: J. Cruz Orozco



altre qualsevol. Altres activitats característiques del món rural mediterrani no han estat expulsades de la memòria tan radicalment. L'agricultura i la ramaderia amb el seu seguici de protoindústries (tèxtil, molinèria, etc.) i d'infraestructures (habitatges, camins, bancals, etc.) han evolucionat molt, fins i tot han desaparegut. Però hi ha hagut una certa continuïtat que permet llegir les seues restes materials i saber quina utilitat tenien. Els paisatges del fred, però, han vist com queien les seues pedres, s'esborraven els camins i les bardisses tot ho cobrien.

### ■ ELS PAISATGES VALENCIANS DEL FRED

El País Valencià fou sempre gustós del fred, tot situant-se al capdavant del consum en Espanya. A la darrereria del segle XVIII el *Llibre de conte y rao del arrendament de la neu y nayps* permet avaluar la quantitat anual de neu arribada a la ciutat de València en uns 2 milions de quilograms. Cal afegir, és clar, la perduda pel camí i la no declarada. Des del port d'Alacant s'exportava neu a Eivissa i el nord d'Àfrica. Sens dubte, hi havia factors afavoridors del consum: una xarxa urbana litoral amb formes de vida refinades; estius calorosos; albuferes i marjals relacionades amb malalties en la terapèutica de les quals intervenia el fred.

L'abastiment de neu a les ciutats i pobles grans es feia en règim d'estanc i se subhastava al millor postor. A més, estava gravada amb impostos municipals i forals (després reials). Alguns dels comerciants van fer bones fortunes proveint les grans ciutats. Es van bastir més de 300 construccions a les nostres muntanyes, que poden ordenar-se en dos tipus bàsics. La nevera (pou de neu, cava) dotada de coberta d'obra i pou excavat, generalment de planta circular. El *ventisquero* (clot) sense pou excavat ni coberta d'obra, restringit a àrees elevades.

La nòmina de dipòsits valencians constitueix, d'acord amb la literatura al voltant del tema, una de les xarxes més denses i de major valor patrimonial d'Europa. Alguns dipòsits són autèntics monuments per la qualitat de la fàbrica i les seues dimensions: *ventisqueros* de fins 30 m de diàmetre i murs de 8 m de gruix; neveres amb pous de més de 10 m de diàmetre i fins 17 de fondària. Poden destacar-se pel seu interès alguns conjunts. Les dues inusuals "famílies" de neveres de planta quadrangular: una als Ports i el Maestrat; l'altra al voltant de Benigànim (Vall d'Albaida). El tossal de la Bellida a Sacanyet (Alt Palància) reuneix més de 50 *ventisqueros* en un paisatge cultural únic. L'àrea de les muntanyes bètiques



Foto: Cruz Orozco



Foto: Cruz Orozco



Foto: Simón Fos

La neu ha estat un dels recursos naturals de les amples zones muntanyenques valencianes, però n'hi ha hagut d'altres. El bosc permetia elaborar carbó vegetal. Fred i calor, aigua i foc: neu per a refredar; i carbó per a escalfar, cuinar o coure terrisseria.



La cava de Don Miguel, bastida al mateix límit dels municipis de Bocairent (Vall d'Albaida) i Alfafara (Comtat), s'alça imponent a la carena de la serra Mariola amb el seu aspecte de fortalesa... però tan sols defensava la neu de la calor i el vent.



Fragment de la pintura *Els nevaters de la Massanella*, realitzada per Jaume Nadal en 1750, que mostra la collita del fred a la serra de Tramuntana (Mallorca).

(Alcoià, Comtat, Vall d'Albaida, part interior de ambdues Marines) disposa d'alguns espectaculars conjunts com les caves de la serra Mariola, el Carrascar de la Font Roja o els clots de la serra Aitana. La progressiva implantació de fàbriques de gel a partir de 1890 en diverses ciutats va anar deixant obsoleta la xarxa de neveres i *ventisqueros*. Fins els anys vint del segle XX encara s'ompliren alguns dipòsits. La coneguda com "nevada grossa" de 1926 marca de manera simbòlica la fi de l'activitat a les nostres terres.

#### ■ ELS DIPÒSITS DE FRED NATURAL, DOCUMENTS CULTURALS

Neveres i *ventisqueros* són elements patrimonials per la seua arquitectura i capacitat de crear paisatge perquè individualitzen i singularitzen els paratges on s'ubiquen i, en moltes ocasions, fins i tot els proporcionen el topònim. Són també documents històrics, finestres per les quals aguitar al coneixement històric de l'antic comerç de la neu. Són, al remat, documents culturals que il·lustren processos socials i propicien algunes reflexions.

Com altres activitats tradicionals, el comerç del fred manté una íntima i obligada harmonia amb la natura. Aprofita un recurs natural –anualment renovat– de manera molt sostenible. Però està sotmès a una dependència climàtica. A escala anual, en forma d'èpoques de escassetat, de problemes de proveïment o nevades històriques que omplien les muntanyes de nevaters i jornalers. Nevades com les que Ferré i Cebrián o Mallol han documentat acuradament. Els dies 5 i 6 de març de 1762, unes 1.000 persones i 700 cavalleries! s'afanyaven al Carrascar de la Font Roja i al Menejador. A escala més general, es palesa la coincidència entre l'època daurada del modern comerç del fred amb la Petita Edat del Gel que s'estén, si fa no fa, des del segle XVI fins la darrereria del XVIII i que va imposar a Europa un clima més fred i humit que l'actual. Però també, els problemes que va plantejar la fi d'aquesta i que, sens dubte, estimularen la implantació del fred artificial.

La facilitat de recollida de neu i gel de la petita edat del gel va ser condició necessària per la consolidació del comerç, però no suficient. Calia la popularització del consum de fred, en la qual coincideixen dos interessants processos. D'una banda, el discurs legitimador que va sostenir la medicina renaixentista. La salubritat pública era argüïda per tal de justificar l'ús i els esforços –importants en ocasions– de pobles i ciutats per organitzar convenientment l'abastiment. D'altra part, l'ús del fred no va escapar dels mecanismes





socials que regeixen la distinció i el gust. Des dels palaus i cases nobles la moda del fred es va estendre a altres estrats socials.

Hi ha encara més claus per a l'anàlisi del comerç del fred. Planhol ha relacionat el consum de fred natural amb un cert nivell de desenvolupament econòmic i cultural. Això ajudaria a explicar l'escassa o nul·la presència de l'activitat en l'edat moderna en àrees com Grècia o la Mar Negra. Però encara hi ha més: està sotmès a interessants diferències culturals. Les cultures de l'Extrem Orient, refinades en molts aspectes, han mostrat molt poca atracció pel fred. Al territori desitjós del fred natural es constata una certa dicotomia de tècniques: gel i neu.

### ■ UN PATRIMONI QUE 'ALEGRA LOS MELANCHOLICOS'

Els paisatges del fred, com altres paisatges rurals valencians, han estat objecte durant els darrers anys d'un procés de patrimonialització. S'ha rescatat de l'oblit neveres i ventisquers, que han passat a inventaris, publicacions, fullets turístics... i, sobretot, s'han incorporat a una certa consciència que identifica el propi paisatge com a part de la memòria col·lectiva. Així s'ha pogut invertir la trista tendència del començament dels vuitanta d'enderrocar i reomplir aquells forats reputats perillosos. Ara es buiden, netegen i reconstrueixen mitjançant iniciatives generalment locals d'ajuntaments, associacions i, fins i tot, particulars. Ja no són tan sols els habitants locals i els excursionistes, els qui coneixen els paisatges del fred. Al País Valencià es disposa ara d'una certa bibliografia: des d'obres de divulgació fins alguna investigació acadèmica. Al novembre de 2001 es va celebrar a València el II Congrés Internacional al Voltant de la Utilització Artesanal del Gel i de la Neu Naturals, El Comerç del Fred, amb significatives aportacions dels estudiosos valencians.

Els paisatges del fred són objecte d'estudi i, fins i tot, d'aprofitament com a recurs turístic. Coneixement



Frontispici dels "Capítulos y condiciones con que la ilustre ciudad de Valencia arrienda la obligación de su abasto de nieve..." que van estar vigents durant bona part del segle XVIII.

i utilització social són, en efecte, dues de les vies de la patrimonialització. Una altra és la protecció. La Conselleria de Cultura disposa d'un catàleg de dipòsits de neu des de 1994, regularment actualitzat. Hi ha hagut demandes de declaració d'algunes neveres com a Bé d'Interés Cultural (BIC), però a hores d'ara només la nevera de la Mare de Déu és BIC, ja que està inclosa al conjunt del Castell de Xàtiva. Quan es redactava aquest article arribaven les notícies de l'enderrocament de la coberta de la cava de l'Habitació (Agres), que forma part de l'excelsion conjunt de les caves de Mariola. Un projecte d'intervenció a la cava Gran (Agres), autèntic símbol de la xarxa de dipòsits de fred, està aturat des de fa un

parell d'anys. Encara que humils i dispersos a les nostres muntanyes, neveres i ventisquers ja han patit massa oblit i constitueixen un valuós patrimoni que l'administració autonòmica –la societat valenciana, al remat– ha de gestionar. No oblideu mai els poderosos efectes del fred, que com deia el gran metge del segle XVI Nicolás Monardes "...quita el temblor de corazón y alegra los melancholicos".



\* Museu de Prehistòria i de les Cultures de València

#### BIBLIOGRAFIA

- CRUZ, J.; J. M. SEGURA: *El comercio de la nieve: la red de pozos de nieve en las tierras valencianas*, València, Conselleria d'Educació i Cultura, 1996.
- CRUZ, J. (ed.) (en premsa): *El comerç del fred. Actes del II Congrés Internacional al voltant de la utilització artesanal del gel i de la neu naturals*, València, Museu de Prehistòria i de les Cultures de València.
- FERRÉ, J.; J. A. CEBRIÁN: "L'explotació comercial de les caves de neu a la Serra Mariola. Ss. XVIII-XIX", *Alba*, Ontinyent, 8, 9-37, 1993.
- MALLOL, J.: *Alicante y el comercio de la nieve en la edad moderna*, València, Ajuntament de València, 1991.
- PLANHOL, X. de: *L'eau de neige. Le tiède et le frais*, París, Fayard, 1995.