

EL PATRIMONIO DEL COMERCIO VALENCIANO DEL FRÍO

Jorge Cruz Orozco
Museu Valencià d'Etnologia

“La doctrina infinita del invierno
luz reprimida en la extensión del día
blanco como un pez muerto
sólo el frío es acción: el frío vive”.

Pablo Neruda

Para comenzar, una paradoja. El comercio del frío es un comercio virtual, irreal. En efecto, se ha comerciado con el hielo y la nieve desde hace más de 6.000 años no por su contenido en agua líquida, sino por su capacidad de enfriar, por su contenido de frío. Pero la física enseña que el frío no existe, que no es nada; es tan solo la ausencia de calor. Sin embargo el poeta Pablo Neruda, nacido en las frías tierras del sur de Chile, sabía que el frío vive. En efecto el frío vive y parece tener un espíritu libre. En la larga historia climática del planeta Tierra se ha prodigado o escatimado en ciclos alternos que la ciencia ha convenido en llamar glaciaciones, periodos glaciales y crisis climáticas según su duración. El frío visita regularmente las latitudes medias durante la estación invernal y habita de manera permanente en las montañas y altas latitudes. Su poderosa acción se deja notar en las creaciones materiales de muchas culturas, a través de adaptaciones en la indumentaria, los útiles, la vivienda o las técnicas. Ha modificado paisajes; ha condicionado la evolución de la fauna y flora silvestres o de los cultivos y rebaños de que se alimentan mujeres y hombres; ha impulsado migraciones; ha rechazado ejércitos; etc.

Cabría pensar que el frío ha constituido para los humanos una dificultad, casi un enemigo implacable del que huir, pero sigamos con las paradojas. La falta de frío ha constituido –constituye aún– un contratiempo, una desgracia incluso. Eso sí, en aquellos momentos y situaciones para los que la ciencia, la dieta alimenticia o el refinamiento –en definitiva, la cultura– prescribe el frío. Usos médicos preconizados desde la antigüedad clásica y recuperados con fuerza en la medicina renacentista de los siglos XVI y XVII. Por cierto, la primera obra monográfica europea sobre el tema se debe a un médico valenciano, el setabense Francisco Franco,

autor del *Tratado de la nieve y del uso della* publicado en 1569. Otras aplicaciones han sido la conservación y transporte de alimentos o el mero placer de beber frío. Si se permite una acotación... ¿No sería más justo omitir el adjetivo *mero* por su carga implícita de minusvaloración, de algo prescindible y no principal? ¿Cuántas creaciones de la cultura no podrían ser calificadas también de *meros placeres*? Pero en estas prescindibles actuaciones se expresan, tanto o más que en las actividades de estricta subsistencia, la complejidad y la diversidad de la cultura. El análisis del comercio del frío debe por tanto hacerse en términos culturales, más allá de su conveniente reconstrucción histórica o del estudio patrimonial de sus restos materiales.

Hielo y nieve han sido los protagonistas de este comercio en tanto que principales reservorios naturales de frío: materias en las que éste ha quedado retenido. En consecuencia, puede ser transportado en el espacio (de un lugar a otro) y en el tiempo (guardarlo durante semanas, meses y hasta años en los ventisqueros, neveras, pozos de nieve, etc.) para, más tarde y más lejos, recuperarlo y emplearlo de nuevo.

1. NOTAS PARA INTERPRETAR EL COMERCIO VALENCIANO DEL FRÍO

La historia del comercio del frío consta de dos grandes fases. La primera es la del frío natural, iniciada en Oriente Medio hacia el 2000 a.C., y que llega hasta el último tercio del siglo XIX. En la naturaleza se encuentra el frío retenido en forma de nieve o hielo en las montañas y altas latitudes. Allí donde no resisten todo el año y se funden, dejando escapar entonces el frío que contienen, ha habido que almacenarlos durante el invierno en edificios especialmente contruidos para esta singular función. Después venía el siempre delicado transporte y la distribución en los lugares de consumo. En Europa occidental y mediterránea, la Edad Media supuso un olvido de las técnicas del frío natural, apenas restringidas a ciertas cortes y monasterios. El Islam es la vía de reintroducción y popularización del consumo de frío en Europa. Por ello la Península Ibérica tiene un protagonismo destacado en este proceso que conduce, a partir del siglo XVI, al moderno comercio del frío natural.

En la Europa del Renacimiento y hasta el siglo XVIII, el frío era considerado un remedio medicinal a partir de una concepción humoral de la medicina que entiende el cuerpo humano formado por cuatro elementos –tierra, aire, agua y fuego– de los que derivan las correspondientes calidades fundamentales –húmedo, seco, frío y cálido. El equilibrio entre los cuatro elementos es la salud; el desequilibrio, la enfermedad. El frío era por tanto útil para combatir el exceso del temperamento cálido. Es cierto que no había acuerdo absoluto. Siguiendo a Hipócrates, unos médicos eran contrarios al beber frío. Otros, seguidores de Galeno, se mostraban permisivos. La polémica médica renacentista alrededor del tema es muy interesante. Al libro de Francisco Franco ya citado siguieron, sólo en España, al menos otras quin-

ce obras monográficas con reediciones y traducciones frecuentes. Otros países se sumaron también a la polémica en la que cabe destacar dos puntos. En primer lugar, grandes médicos participan en ella, como Nicolás Monardes y otros colegas. Aquella era una discusión científica, ciertamente basada en las concepciones y los conocimientos científicos vigentes, pero científica. Conviene señalar que la posición de los jesuitas rubricó la victoria de la tesis favorable al frío. En segundo lugar, la gran mayoría de los libros y opúsculos están escritos en castellano, francés, italiano, inglés, etc. es decir, en lenguas nacionales vulgares y no en latín que aún cumplía funciones de *lingua franca* de comunicación científica internacional. Aquellos médicos escribían no sólo a sus colegas, sino también a las autoridades civiles y religiosas, a personas de cultura y empresarios. En suma, a aquéllos que tomaban decisiones y generaban opinión para el resto de la sociedad.

Los argumentos y discusiones a propósito de la conveniencia de beber agua de nieve en día de purga, las normas de administración del frío y sus efectos –por ejemplo, dice Monardes que “*quita el temblor de corazón y alegra los melancholicos*”– parecen actualmente ingenuos. Pero era, hay que recordarlo, ciencia de la época. Incluso podría afirmarse que de una gran modernidad, ya que se trata de una medicina preventiva –la acción atribuida al frío era en efecto más de prevención que de curación de enfermedades ya contraídas– y al servicio de los intereses sociales. El gusto de beber y comer frío había calado fuerte en las sociedades europeas del siglo XVII y necesitaba una legitimación que contrarrestara su supuesto carácter suntuario e innecesario. En otras palabras, hedonista y placentero, bordeando peligrosamente el pecado en unas sociedades que empleaban la religión como factor de cohesión nacional y de guía del comportamiento social y personal. En la popularización del consumo de frío coinciden dos interesantes procesos sociales. De una parte, el citado discurso legitimador que sostuvo la medicina renacentista. De otra, la popularización del uso del hielo y la nieve mediante los mecanismos sociales que rigen la distinción y el gusto. Desde los palacios y casas nobles, la moda del frío se extendió a otros estratos sociales.

La salubridad pública fue uno de los motores de la consolidación del comercio del frío. El contrato de arrendamiento del abastecimiento de nieve a la ciudad de Barcelona de 1603 afirmaba que “*...és molt convenient per la salut de la vida humana, majorment en esta ciutat, que és cert que la falta de neu en estiu causaria malalties i danys notables*”. La función preventiva se argüía también en Almenara (la Plana Baixa) en 1682: “*...per les grans calors i basques que fa i per les febres que maten, seria bo de provehir de neu bastant*”.

¿Aval médico para un gusto alimentario que se extendía por sí solo o gusto popular impulsado por los consejos médicos? Poco importa. Lo realmente significativo es cómo una adquisición de la cultura –el refinamiento de enfriar alimentos y bebidas– se implantó gracias a los conocimientos técnicos de raíz popular en la construcción de los depósitos y en las técnicas de trabajo y transporte; pero también gracias a nociones científicas e ideológicas; así como la capacidad organiza-

tiva y de administración de las sociedades modernas. Por ello, cuando se trata del comercio del frío natural a partir del siglo xv conviene adjetivarlo como moderno, para distinguirlo del que se desarrolló en la Antigüedad, reducido a grupos sociales muy minoritarios. A la estrecha imbricación entre popularización del gusto y legitimación médica, hay que añadir dos factores más en la articulación del moderno comercio del frío.

Sin duda no fue ajeno su carácter de negocio de cierta rentabilidad, tanto para los comerciantes que proveían las principales ciudades, como para las propias ciudades y haciendas forales o reales que establecieron tasas e impuestos. Las Cortes valencianas de 1604 acordaron el llamado *Impost Nou* del General sobre sombreros, naipes y nieve a fin de armar tres galeras que protegieran la costa de los piratas berberiscos. Cabe suponer que eran tres productos de elevado consumo y estima en la época, como demuestra la airada reacción de Mosén Juan Porcar en su dietario *“Dilluns a 20 de febrer de 1606 se publica la crida de les sises imposades en los sombreros cartes y ab la neu plegue a deu ques que huy manen les vechen llevades y als que son causa ques imposaren deu los castigue ab sa divina justicia per haver venut y perdut y trait la terra y al señor rey que li done cami y vecha lo mal que la pobre terra patira y que castigue als que son causa de tal perdicíó”*.

El otro factor que favoreció el comercio fue la denominada Pequeña Edad del Hielo, un período de clima más frío y lluvioso que no excluía los veranos calurosos. Su duración varía según los autores, pero hay una cierta coincidencia en señalar su máximo entre mediados del XVI y el comienzo del XIX. Sin duda este marco climático favorable facilitó la cosecha del frío en forma de nieve y hielo y su conservación. Ayuda sin duda a explicar la ubicación de no pocas neveras y ventisqueros valencianos en lugares que hoy apenas reciben precipitaciones de nieve.

Las diversas aplicaciones médicas y alimentarias del frío natural, en buena parte de las cuales subyace el gusto por beber frío, sustentaron el desarrollo del comercio hasta alcanzar unas dimensiones que hoy nos sorprenden. Satisfacer la demanda no era una operación sencilla. Exigía cosechar el frío en áreas específicas; una cierta elaboración antes de almacenarlo en edificios exclusivos para su conservación; complejas redes de transporte de un producto muy perecedero; control y fiscalización para cobrar los impuestos; por último, distribución y venta en nevererías y otros establecimientos. En suma, un grado de organización e inversión de capitales que autoriza a considerar este comercio como una muestra más del naciente capitalismo. El conjunto de estos procesos, técnicas y elementos de cultura material configura un abanico de sugerentes campos de investigación.

Cosechar el frío

El territorio valenciano, al igual que buena parte de las riberas meridionales y orientales del Mediterráneo, ha mostrado una histórica preferencia por la nieve frente al hielo. Dos son las técnicas básicas tradicionales del frío natural. La primera consiste en la cosecha de frío en forma de nieve y su almacenamiento en de-

pósitos específicos, donde se pisa y golpea con pilones para compactarla. La segunda consiste en el cosechar hielo formado de manera natural en lagos y ríos o bien producirlo conduciendo agua en balsas de poca profundidad durante las noches de invierno. El resto de técnicas de empozamiento, extracción y transporte así como los depósitos son similares a las de la técnica de nieve.

La documentación de archivo valenciana cita casi exclusivamente la nieve y cuando aparece el hielo es con mucha prevención y remarcando que debe ser “*formado en sitios altos que goze de muy buena admosfera y de Aguas que no sean Pantanos y de Lagunas corrompidas, si que de aguas muy puras y limpias*”. En Cataluña, Castilla o Aragón la técnica de hielo ha sido más frecuente, sin llegar a ser dominante. Algunos autores como Planhol o Capel apuntan a la tradición islámica para explicar la preferencia por la nieve. La influencia climática tampoco puede ser ignorada del todo. La continentalidad favorece el intenso frío nocturno necesario para la congelación del agua. En todo caso, se constata la diversidad del fenómeno: dentro del gusto por el frío, hay una cierta diversidad cultural.

El comercio del frío natural mantiene sutiles relaciones con la naturaleza. De un lado, aprovecha un recurso natural renovado anualmente de una manera muy sostenible. En el caso de las siempre duras montañas mediterráneas proporcionaba un recurso más a sus habitantes, aunque sólo fuera unos cuantos jornales. Las grandes fortunas del frío las hicieron los comerciantes y arrendatarios de las ciudades costeras. De otro lado, el frío natural no dejó de estar sometido a una clara dependencia climática. A escala anual en forma de épocas de escasez, problemas de aprovisionamiento o nevadas históricas que llenaban las montañas de *nevaters* y jornaleros de todas las edades. Mallol ha documentado la nevada de los días 5 y 6 de marzo de 1762, cuando unas ¡1.000 personas y 700 caballerías! se afanaban en el Carrascal de la Font Roja y el Menejador.

La distribución de las neveras y ventisqueros valencianos tiene mucho que ver con una característica territorial del Mediterráneo: la íntima articulación entre dos ámbitos físicos muy contrastados como son las montañas y el litoral. En este coinciden veranos calurosos y zonas húmedas que generaban enfermedades –malaria, fiebres tercianas, etc.– en cuya terapéutica se empleaba el frío con ciudades y modos de vida refinados. El litoral, por tanto, ha sido el gran consumidor de nieve y donde esta ha proporcionado buenos negocios. Las montañas, por su parte, han sido las proveedoras de frío. En ella quedaban los jornales duramente ganados recogiendo nieve. Era una manera de obtener dinero en efectivo en la temporada de menor trabajo agrícola –sólo coincide con la cosecha de la oliva– y en la que podía participar toda la familia: niños, mujeres, ancianos... todos podían recoger nieve. Los avances técnicos que permitieron la fabricación de hielo artificial dejaron obsoletos los depósitos de nieve y un recurso renovable que la montaña ofrecía a sus habitantes. Una vez más, diferentes consecuencias del progreso según el territorio.

El frío viajero

La localización de los depósitos de nieve y hielo, tanto en el territorio valenciano como en la mayoría de Europea, impone una cierta distancia entre los lugares de cosecha y conservación del frío, de un lado, y los lugares de venta y consumo, por otro. El frío debe viajar a lomos de mulas, caballos o personas; en carros, en naves y barcas, como las que llevaban nieve desde Vinaròs a Alacant o desde este puerto a Orán. Durante el último tercio del siglo XIX lo hará ya en ferrocarril. El frío ha viajado desde las altas latitudes y las montañas hasta las ciudades, áreas urbanas y litorales. En algunos casos, viajes sorprendentes como el que seguía el hielo de los glaciares noruegos hasta los Estados Unidos o el Mediterráneo. O los organizados por el comerciante Tudor, que embarcaba hielo de los lagos de la costa oriental de los Estados Unidos para transportarlo al Caribe e incluso a la India colonizada por los británicos. Las elevadas pérdidas durante el transporte estaban compensadas por el hecho de ser la única manera de disponer de frío; no había alternativa posible. Para las rutas de transporte valencianas se ha estimado unas pérdidas medias del 20% de la materia cargada en origen, que podía llegar al 50% y aún más en caso de soplar el viento de poniente. Era el frío viajero.

Del frío domesticado...

La documentación histórica valenciana refleja crecientes dificultades de aprovisionamiento, sobre todo en los depósitos situados a menor altura, a lo largo del siglo XIX. A la negativa incidencia del final de la Pequeña Edad de Hielo vino a sumarse otro factor. El moderno comercio del frío evolucionaba en paralelo a la sociedad que lo había generado. Si ésta se industrializaba, también el frío lo iba a hacer. Gracias a las técnicas de congelación se pasa a *fabricar* el frío —ahora ya bajo la forma única de hielo— en instalaciones industriales ubicadas en los propios centros de consumo. El ciclo del transporte se redujo y la distribución se modificó. Durante el último tercio del siglo XIX comenzó la instalación de fábricas en las principales ciudades españolas y valencianas. El frío había sido domesticado. Se podía generar tanto como hiciera falta, sin las servidumbres del clima, ni la inmovilización de capitales en forma de jornales y de nieve almacenada desde el invierno hasta la temporada de mayor consumo, ni las pérdidas durante el transporte. Es obvio que comportó la rápida desaparición del comercio de frío natural en algunas décadas.

A partir de 1880 ya no se llenaban, al menos de manera sistemática, los ventisqueros del conjunto de La Bellida (Sacañet) que habían sido la tradicional despensa de nieve de la ciudad de València. En la primera década del siglo XX, la provincia de Valencia contaba ya con 12 fábricas de hielo y la de Castellón con 4. Una fecha simbólica en el proceso de desaparición del comercio del frío natural es la

conocida como *Nevada Grossa* de 1926, la última que se empozó de manera generalizada en las comarcas meridionales valencianas. Las neveras quedaron obsoletas y comenzó un dilatado período de olvido y degradación.

... Al frío doméstico

A partir de los años treinta del siglo XX la técnica permitió un nuevo cambio. Se hizo posible la producción de frío en pequeños aparatos frigoríficos que redujeron progresivamente su coste, volumen y complejidad técnica. Aparatos que se introdujeron poco a poco en los hogares. Durante la década de los cincuenta e inicio de los sesenta conviven en las ciudades españolas las viejas neveras forradas de corcho alimentadas con hielo y los modernos frigoríficos –aún llamados neveras– generadores de su propio frío. Del frío domesticado de las grandes fábricas de hielo al frío doméstico, producido en nuestros hogares. Había desaparecido por completo el ciclo del transporte y distribución: ya ni siquiera era preciso desplazarse para comprarlo. Pero aún más: ya no había un agente transmisor y materializador del frío como era el hielo. Un producto que se pudiera ver, tocar y por el que hubiera que pagar. A partir de entonces sólo hay que pagar por el aparato y por la energía (eléctrica o de gas) que lo hace funcionar. El frío en sí –ese paradójico concepto físico que no es sino ausencia– parece, ahora sí, haber desaparecido. Sólo se deja sentir en la mano cuando sacamos algo del frigorífico o en el ambiente de una habitación climatizada. No es de extrañar entonces que se haya perdido la percepción social de que el frío es un producto por el que se paga del mismo modo que se hace por los alimentos, bebidas o medicamentos que luego se conservan o refrescan gracias al frío.

La domesticación del frío –en su doble acepción de control de la producción y de introducción doméstica– liquidó el antiguo comercio del frío natural y lo relegó a un denso olvido. Los depósitos de nieve constituyen su testimonio más elocuente y su principal documento material, casi el único si exceptuamos unas pocas herramientas y la documentación de archivo. Conocer las neveras permite asomarse al fenómeno histórico y social que fue el comercio del frío natural. En los párrafos anteriores ya se han propuesto algunas claves de interpretación: el papel de la distinción, el lujo o el gusto; la función social de la ciencia médica avalando el uso del frío; la incidencia del medio físico a través de una crisis climática... o, de otro modo, naturaleza y cultura. Es decir, dos de los grandes ejes que permiten ordenar el análisis de los fenómenos humanos.

2. LA RED DE DEPÓSITOS DE FRÍO VALENCIANOS

El conocimiento de la red valenciana de depósitos de frío es bastante alto en el contexto español y europeo. Puede considerarse que el inventario de construcciones está completo, salvo algún depósito muy secundario que aún reste por estudiar. Los trabajos de referencia son los de Cruz y Segura (1987, 1991 y 1996)

completados posteriormente con los de Vicedo y Ramírez (2004) para las comarcas alicantinas; y diversos trabajos de Boira sobre depósitos de las comarcas septentrionales y otros, en colaboración con Tormo, sobre la Vall d'Albaida y la sierra de Mariola. Estos mismos trabajos y otros de Mallol proporcionan también abundante información de tipo histórico, geográfico o arquitectónico. En el presente artículo, por tanto, no se efectúa una presentación detallada de dicho inventario que puede ser consultado en las mencionadas publicaciones, tan sólo algunas consideraciones generales.

En la actualidad se conocen unos 320 depósitos, de los que aproximadamente un 20% han desaparecido por completo. El resto se halla en muy diverso estado de conservación: desde algunos que son apenas identificables sobre el terreno hasta aquellos otros que aún podrían ser empleados. Desde la frontera con Catalunya y Aragón en la Tinença de Benifassà hasta las montañas béticas meridionales se extiende un conjunto de edificios de alto valor histórico y patrimonial. Por el número de construcciones y su calidad arquitectónica es una de las redes de mayor densidad e interés de la península Ibérica y del mundo mediterráneo. Se distinguen dos tipologías constructivas básicas.

– La nevera, que consta de pozo excavado y cubierta de obra. Otras denominaciones son pozo de nieve, nevero, pozo de hielo, casa de nieve y *cava* (restringida a la sierra de Mariola y áreas cercanas). La mayoría son de planta circular; apenas dos familias de planta cuadrangular en Els Ports-Maestrat y la Vall d'Albaida, en torno a Benigànim.

– El ventisquero, de construcción más rudimentaria y caracterizado por la ausencia de cubierta de obra (se protegía con una cubierta realizada cada año con materia vegetal y, en ocasiones, vigas, cañizo y teja pero de carácter desmontable) y la falta de pozo, cuando éste aparece es más bien por elevación de los muros que por excavación. Su planta suele ser circular o semicircular. Debido a su menor capacidad de conservación de la nieve su ubicación se restringe a zonas elevadas. En valenciano se conoce como *ventisquer*, *ventiscler* o *clot*.

El análisis de los factores de localización de los depósitos revela un delicado equilibrio entre dos grupos de exigencias. De un lado, la búsqueda de seguridad en el aprovisionamiento de la materia prima que lleva a buscar emplazamientos elevados. Más del 50% del inventario se halla por encima de 1.000 m de altitud. La orientación no es un factor determinante, ya que la conservación de la nieve se confía al aislamiento y estanqueidad del edificio, pero puede ser significativa en la fase de recogida y llenado. Un 55% de construcciones se ubican en laderas del cuadrante NW-N-NE, considerado el más favorable. Por último, debe reseñarse el inteligente aprovechamiento del microrrelieve y elementos naturales circundantes, que en ocasiones llega al aprovechamiento de dolinas y cavidades naturales.

Pero los depósitos deben responder también a la lógica del comercio y, por tanto, buscan acercarse tanto como sea posible a los lugares de destino o, por lo menos, a las rutas que conducen a ellos a fin de acortar el viaje y las siempre ele-

vadas mermas de nieve. En este juego de equilibrios no siempre las mayores alturas constituyen la ubicación más adecuada. La sierra de Mariola nos proporciona un magnífico ejemplo de cómo los depósitos de nieve se sitúan encarando las rutas de descenso, sin apurar las posibilidades de altitud que ofrece el relieve.

La red valenciana de depósitos de frío ha sido suficientemente estudiada y, en cierto modo, divulgada. Condiciones ambas necesarias pero no siempre suficientes para ser considerados como patrimonio. A este tema se dedica el siguiente epígrafe.

3. LA CONSIDERACIÓN PATRIMONIAL DE LA CULTURA MATERIAL DEL COMERCIO DEL FRÍO

La cultura material del comercio del frío se ha incorporado tardamente, en los dos últimos decenios del siglo XX, a la consideración social de patrimonio. El proceso de patrimonialización ha contado con dos vías principales: una de carácter académico y administrativo; y otra protagonizada por agentes sociales –ayuntamientos, entidades culturales y actores del desarrollo rural– de las comarcas donde se ubican los depósitos de nieve.

En primer lugar, la que puede denominarse legitimación académica y administrativa del tema. En las décadas de los ochenta y noventa del siglo pasado se realizaron diversos estudios en el marco universitario o museístico (véase en la bibliografía los trabajos de Cruz, Mallol y Segura) que permitieron la realización de un inventario de depósitos de nieve y hielo en la Comunidad Valenciana, subvencionado por la Conselleria de Cultura entre 1990 y 1994, en el que se estudiaron 300 construcciones o restos de ellas. El inventario, publicado con un estudio histórico, geográfico y etnográfico (Cruz, Segura, 1996), produjo dos efectos complementarios. De una parte, a partir de la promulgación de la Ley de Patrimonio Cultural de la Comunidad Valenciana de 1998, la existencia del inventario coadyuvó a la institucionalización de la consideración patrimonial de las construcciones del comercio del frío y les otorgó un primer nivel de protección genérica. De otra, contribuyó a poner el acento en el valor del conjunto y no en tal o cual construcción aislada. El entendimiento en términos de patrimonio disperso pero articulado más que en términos de monumento, ha podido favorecer una más acertada comprensión y valoración de la red de depósitos de nieve y hielo.

Queda mucho por hacer en esta línea ya que el grado de protección es todavía bajo y demasiado genérico. Sólo la Nevera de la Mare de Déu (Xàtiva) es Bien de Interés Cultural (BIC) pero no de manera individual, sino por el hecho de estar incluida en el conjunto del Castell de Xàtiva. Ningún otro depósito ha sido declarado BIC, ni siquiera incoado el expediente de declaración. Qué duda cabe que en un terreno altamente simbólico como el del patrimonio, la declaración de alguna construcción o conjunto representativo revestiría una gran significación respecto a la voluntad de los gestores de la política cultural valenciana. Algunos depósitos de la sierra de Mariola –la Cava Gran (Agres) o la Cava de Don Miguel (Bocairent)–

o el formidable conjunto de la Bellida (Sacañet) podrían muy bien cumplir ese papel de iconos de la densa red valenciana de construcciones del frío.

La escasa protección legal contrasta con el intento en los años noventa de la Conselleria de Cultura de presentar, juntamente con otras autonomías del arco mediterráneo, los depósitos de hielo y nieve a la Lista Indicativa de Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO. A los gestores de la política cultural valenciana parece interesarles más obtener un reconocimiento internacional susceptible de utilización política, antes que emplear las herramientas legales y competencias que le son propias y que, en definitiva, instauran un régimen efectivo de protección. Todavía en el plano académico, en 2001 se celebraba en el Museu de Prehistòria i de les Cultures de València (antecesor del Museu Valencià d'Etnologia) el *II Congreso internacional. La utilización tradicional del hielo y la nieve naturales: el comercio del frío*. Con motivo del congreso se preparó una exposición itinerante que ha recorrido diversas poblaciones valencianas.

La segunda vía de patrimonialización ha sido protagonizada por diversos agentes sociales de las comarcas de montaña, en paralelo al interés académico y, en cierto modo, en un bucle de retroalimentación con él. En todo caso, debe destacarse que en la década de los noventa los pozos de nieve dejan de ser vistos como un riesgo de accidentes y, al mismo tiempo, un eventual y cómodo vertedero. Comienzan a ser entendidos como un elemento más del patrimonio cultural local y, eventualmente, un recurso para el emergente turismo rural. Los agentes de este cambio de concepción han sido los ayuntamientos, las entidades culturales y los actores de desarrollo rural. Los fondos europeos que llegaron en la década de los noventa a través de programas de desarrollo rural (Leader y Proder) y de conservación del medio ambiente (Life) han sido decisivos para crear un ambiente social favorable al patrimonio cuyos resultados son evidentes. Neveras y ventisqueros figuran en folletos turísticos, guías y publicaciones; algunas han sido señalizadas y conectadas mediante itinerarios balizados. Lo más relevante, sin duda alguna, son las intervenciones de consolidación y rehabilitación.

En el anexo 1 figura una relación de las intervenciones llevadas a cabo, sobre las que pueden hacerse algunos comentarios. La realizada en la Nevera de la Mare de Déu (Xàtiva) destaca por su gran rigor arquitectónico. En la Cava de Sant Blai (Bocairent) y en la Nevera de la Font dels Regatxols (Ares del Maestre) se han desarrollado intervenciones integrales en edificios que se hallaban en un relativo buen estado de conservación y de emplazamiento urbano o periurbano. Tal vez quepa achacarles un exceso de *dureza* en algunas de las soluciones constructivas. Además se ha procedido a la creación de sendos centros de interpretación que incluyen la visita al depósito, una exposición y, en el caso de Ares, un audiovisual. Con todo, el número de intervenciones es todavía muy bajo respecto al conjunto de la red valenciana de depósitos y hay ciertas lagunas importantes. Por ejemplo, el conjunto de La Bellida, donde es urgente una intervención en el Ventisquero de los Frailes, así como una puesta en valor general del conjunto. También en las ya citadas neveras de la sierra de Mariola, la Cava Gran y la Cava de Sant Miquel.

Ambas vías de patrimonialización se han desarrollado en un contexto que puede calificarse de favorable debido a tres factores. En primer lugar, la ampliación y reorientación de la noción social de patrimonio que evoluciona desde una concepción restrictiva nucleada por los valores artísticos y monumentales, hacia un concepto más amplio que incluye la cultura material del mundo rural, de la industrialización; en definitiva, de la cultura popular y tradicional. El patrimonio entendido como el conjunto de documentos –en el sentido que propugnaba la escuela de *Anales*– con los que puede construirse la historia, sobre todo cuando esta se hace con el prisma de la historia social, local, rural, microhistoria, etc.

En segundo lugar, las políticas de desarrollo rural desarrolladas en la Unión Europea durante los años ochenta y noventa, que han puesto el acento en actividades complementarias o alternativas a la agricultura, entre las que destaca el turismo rural. La puesta en valor del patrimonio cultural responde al interés de conseguir atractivos turísticos y, al mismo tiempo, de mejorar la calidad de vida de los residentes en áreas rurales.

En tercer lugar, el fortalecimiento de la sociedad civil en el mundo rural español y valenciano a partir de la recuperación de la democracia y de una cierta revitalización sociocultural. Ayuntamientos, mancomunidades, asociaciones cívicas e institutos de estudios comarcales dirigen sus acciones de gestión, de reivindicación o de estudio hacia aquel patrimonio que más puede identificarles, como las construcciones destinadas al comercio del frío.

Este es el contexto en que el patrimonio valenciano del comercio del frío ha sido objeto de atención en los últimos años. Su potencial como tema de investigación y de divulgación es muy alto; también –porque no– como atractivo para actividades de ocio. Aún queda mucho por hacer. Tal vez sea una manera de dar una nueva vida al frío, ese paradójico no-ser que, como bien sabía Pablo Neruda, vive.

ANEXO I

INTERVENCIONES EN DEPÓSITOS DE NIEVE VALENCIANOS

El Fornet de la Neu (Agullent)

Propietario / promotor: Ajuntament de Agullent.

Fondos: propios.

Fecha de la intervención: 1984.

Descripción de las obras: intervención muy somera que consistió en la limpieza de la construcción y consolidación de los muros y cubierta, reparándose los desperfectos y boquetes existentes.

Uso: ninguno.

La Nevera de la Font dels Regatxols (Ares del Maestre)

Propietario y promotor: Ajuntament de Ares del Maestre.

Fondos: Conselleria d'Agricultura y Museu Valencià d'Etnologia de la Diputació de Valencia.

Fecha de la intervención: 2005.

Descripción de las obras: Limpieza del pozo, eliminación de escombros y tierra sedimentada. Reparación de la escalera de piedra de acceso al pozo. Reconstrucción de la llamada *casa del nevater*, ubicada encima del pozo. Reparación de los muros exteriores. Mejora del camino de acceso desde la Font dels Regatxols. Instalación de placas solares y construcción de una caseta para equipos eléctricos.

Uso: El Museu Valencià d'Etnologia ha diseñado y producido una exposición sobre el comercio del frío con un audiovisual.

La Nevera (Barx)

Propietario / promotor: Ajuntament de Barx.

Fondos: subvención de la Diputació de Valencia, a través de Imelsa.

Fecha de la intervención: 1994.

Descripción de las obras: limpieza y excavación del pozo que era utilizado de manera ocasional como vertedero. Se extrajo una gran cantidad de residuos y de aportes sedimentarios y se exhumó la boca y parte inmediata al pozo del túnel de acceso-desagüe. Se pretendía excavar el túnel hasta el banal de salida, pero no se llevó a cabo.

Uso: ninguno.

El Pou de l'Ermita (Biar)

Propietario / promotor: Ajuntament de Biar.

Fondos: Ministerio de Administración Territorial, a través del Gobierno Civil y el Instituto Nacional de Reforma y Desarrollo Agrario (IRYDA).

Fecha de la intervención: 1984.

Descripción de las obras: Limpieza de escombros del interior del depósito. Reconstrucción de la cubierta para la que se ha empleado materiales y acabados como los originales. El acabado de la mampostería exterior denuncia el empleo del cemento negro, así como piedras de gran tamaño (losas), que difieren del aspecto original. También se ha incorporado un escalón de mampostería, adosado al muro, que rodea la construcción. En el vano del ingreso al depósito se ha colocado una puerta de madera forrada con hoja de zinc y se le ha añadido exteriormente otra puerta con reja metálica. Se han incorporado dos ventanas, a modo de tragaluz, con carpintería de madera y rejas fijas de hierro, que permiten la entrada de luz natural y facilitan la ventilación interior. Al menos una de éstas ventanas ocupa su original ubicación. El nivel inferior del pozo (a unos 5 m. de profundidad) se ha cubierto con una solera de hormigón, y en la parte central del mismo se ha construido un pilar circular de hormigón que sustenta el forjado de viguetas que permi-

ten una entreplanta a nivel de la rasante exterior (pavimentada con cerámica rústica). El acceso a este nivel inferior se realiza mediante una amplia escalera de obra que incorpora barandas de hierro y pasamanos de cuerda.

Uso: Uno de los objetivos que inspiraron la reconstrucción de este depósito de nieve fue la adecuación del mismo como sala de exposiciones o conferencias. Actualmente la planta inferior no tiene un uso asignado. La superior está cedida por el Ayuntamiento a los miembros de una agrupación cultural.

La Nevera de Sant Blai (Bocairent)

Propietario y promotor: Ajuntament de Bocairent.

Fondos: Ajuntament de Bocairent y Diputación de Valencia.

Fecha de la intervención: 2001-2002.

Descripción de las obras: Limpieza de residuos y consolidación del interior del depósito. Limpieza de residuos y consolidación del túnel de acceso. Instalación de una escalera de caracol desde una abertura superior.

Uso: Visitable; en su interior se ha instalado una exposición sobre el comercio del frío.

La Nevera de Castro (Fondeguilla)

Propietario / promotor: Ajuntament de Fondeguilla.

Fondos: subvención Conselleria d'Agricultura.

Fecha de la intervención: 1995.

Descripción de las obras: limpieza del entorno y construcción de una regata que desvía la escorrentía. Limpieza, reforzamiento y reconstrucción puntual del muro de contención de la plataforma que rodea el depósito. Limpieza de vegetación de la plataforma y nivelación de la misma con zahorras de rodeno del entorno. Limpieza de la cúpula y retirada de la cubierta de losas para instalar una solera de hormigón de armado con acero y zuncho perimetral. Recolocación de la cubierta de losas y consolidación mediante hormigonado. Reparación de un boquete existente en la cúpula; reparación de los dinteles de las dos puertas mediante perfiles de acero embutidos en el muro de mampostería y posterior reconstrucción del arco dintel con las mismas piedras. Colocación de rejas en las tres aberturas.

Uso: ninguno, se halla en un lugar de acceso difícil sólo frecuentado por algunos excursionistas.

La Nevera (Forcall)

Propietario / promotor: Ajuntament del Forcall.

Fondos: programa europeo LIFE.

Fecha de la intervención: 1996.

Descripción de las obras: limpieza del interior del pozo utilizado como vertedero. Limpieza exterior y consolidación de los muros aéreos con cemento y añadido de nueva mampostería de piedra en algunos puntos. Limpieza y adecuación del entor-

no. Instalación de puerta en el vano de acceso y cierre de la abertura cenital por la que se introducía la nieve.

Uso: ninguno ya que no es posible el acceso a su interior.

La Nevera (Morella)

Propietario / promotor: Ajuntament de Morella.

Fondos: subvención de la Fundació Els Ports i el Maestrat.

Fecha de la intervención: 1996.

Descripción de las obras: limpieza del pozo, que se encontraba repleto de escombros y residuos diversos. La Nevera se ubica dentro de un edificio utilizado durante años como almacén municipal y en el que se construyó una solera a nivel de la rasante exterior que cubría el pozo. En la nueva intervención se ha actuado en dicha solera, reforzándola y abriendo una claraboya que permite observar el interior del pozo, cuyos muros se han limpiado y consolidado. Reparación de la cubierta del edificio en cuyo interior se encuentra el depósito. Instalación de iluminación.

Uso: se ha empleado como local para exposiciones y actos culturales.

El Pocico de la Nieve (Sax)

Propietario / promotor:

Fondos:

Fecha de la intervención: Inicios de los años setenta.

Descripción de las obras: Consolidación de la obra aérea. Apertura de un tragaluz lateral en la pared NE. Construcción de un forjado o planta a nivel de la rasante, con escalera adosada a la pared del pozo para descender al nivel inferior. El antiguo túnel de comunicación con el nivel inferior se ha acondicionado como entrada al depósito.

Uso: Ninguno, aunque ocasionalmente se ha utilizado como almacén de enseres de algunas obras (andamios, herramientas, etc.).

La Nevera de la Mare de Déu (Xàtiva)

Propietario / promotor: Ajuntament de Xàtiva.

Fondos: Conselleria de Cultura.

Fecha de la intervención: 2000.

Descripción de las obras: Reparación saneado de la fábrica de mampostería de los muros exteriores. Reparación de jambas y arcos rebajados de los huecos y accesos. Consolidación de la bóveda con ladrillo similar al original, proveniente de derribos. Reforzamiento de la bóveda con un anillo de hormigón armado e instalación de un sistema de evacuación de aguas. Excavación del túnel de desagüe (de más 30 m de longitud) que permite actualmente el acceso al interior del pozo. Limpieza del pozo.

Uso: visitas ocasionales empleando como entrada el túnel-desagüe.

El Pou del Surdo (Xixona)

Propietario / promotor: Ajuntament de Xixona.

Fondos: Los materiales y la dirección técnica han sido por cuenta del Ajuntament de Xixona. La mano de obra ha sido aportada por brigadas de obra mediante convenio con la Conselleria d'Agricultura.

Fecha de la intervención: 1996-1997.

Descripción de las obras: Reposición total de las tejas cerámicas de la cubierta. Rejuntado con cemento de la mampostería exterior y los vanos de acceso. Descubrimiento de puertas cegadas e instalación fija de rejas metálicas en las tres ventanas y puerta con reja metálica con cierre en la puerta principal (permite ver parte del interior del depósito). Construcción de una acera circundante al depósito para evitar que el agua de lluvia que escurre por la cubierta pueda producir humedades en el muro. Acondicionamiento de dos receptores del agua de escorrentía, a modo de cubetas, que decantan el agua de lluvia al interior del depósito. Limpieza y descombro en los alrededores. El interior del depósito se ha limpiado. Hay que recordar que en los años cincuenta el pozo se utilizaba como cisterna, para lo cual se impermeabilizaron sus paredes con una capa de cemento.

Uso: Ninguno. Lugar frecuentado por excursionistas al que se llega en vehículo particular con facilidad.

La Nevera de Baix (La Vall d'Alcalà)

Propietario: Ajuntament de la Vall d'Alcalà.

Promotor: Ajuntament de la Vall d'Alcalà y Conselleria de Cultura, Educació i Ciència.

Fondos: Conselleria de Cultura, Educació i Ciència.

Fecha de la intervención: 1993.

Descripción de las obras: Limpieza de residuos y escombros del interior del depósito. Instalación de puertas metálicas en el acceso superior e inferior. Reparación de un muro-contrafuerte lateral (adyacente al ingreso inferior).

Uso actual: Ninguno.

BIBLIOGRAFÍA

ACOVITSIÒTI-HAMEAU, A. (ed.) (1996): *De neiges en glaces...* [Actes de la première rencontre internationale sur le commerce et l'artisanat de la glace, Brignoles 1994], Supplément num. 5 de Cahier de l'A.S.E.R. Méounes-les Montrieux, 230 p.

BAYOD, A., BENAVENTE, J.A. (1999): *Neveras y pozos de nieve o hielo en el Bajo Aragón: el uso y el comercio de la nieve durante la edad moderna*, Alcañiz, Taller de Arqueología de Alcañiz-Asociación Cultural *Amigos del Mezquín*.

BOIRA, P. (2005): La provisió de neu a la vila de Castelló de la Plana cap a l'any 1600, en *Llibres de festes de la Gaiata 2 Fadrell. Festes de la Magdalena 2006*, Castelló de la Plana.

BOIRA, P. (inédito): La Casa de la Neu o nevateria de Castelló de la Plana, en *Llibres de festes de la Gaiata 2 Fadrell. Festes de la Magdalena 2005*, 6 p.

- BOIRA, P. (inédito): *Comerç i ús de la neu al Maestrat. Les neveres de l'Alt Maestrat i la Tinença de Benifassà*, 45 p.
- BOIRA, P., TORMO, X. (2005): Neveres i comerç de la neu a la vila de Bocairent, en *Llibret de festes d'estiu a Sant Agusti. Bocairent 2005*, 42-55.
- BOIRA, P., TORMO, X. (2005): La Pobla del Duc i el comerç de la neu, en *Llibret de festes de La Pobla del Duc 2005*, 93-98.
- BOIRA, P., TORMO, X. (2005): Les caves o cases de neu d'Agres i els Puig d'Ontinyent. La Cava Gran o Arquejada, en *Llibret de festes de Sant Miquel 2005*, 24-39.
- CAPEL, H. (1969): Problemas de organización y transporte en el antiguo comercio de la nieve, *Geographica, Revista da Sociedade de Geografia de Lisboa*, 20, 76-89.
- CAPEL, H. (1970): Una actividad desaparecida de las montañas mediterráneas: el comercio de la nieve, *Revista de Geografía*, t. IV, 1, 5-42.
- CORELLA, P. (1989): *El comercio de la nieve y del hielo en Madrid y de los Reales Sitios durante el reinado de Carlos III*, Madrid, p.
- CRUZ, J. (1999): L'aprofitament de la neu a la muntanya bètica valenciana, *Recerques del Museu d'Alcoi*, 8, 53-61.
- CRUZ, J. (2003): Une recherche en regards croisés: réflexions à propos des études sur le froid naturel en Espagne, *Séminaire De l'eau de neige à la Mer de Glace*, Maison Méditerranéenne des Sciences de l'Homme (Aix-en-Provence) noviembre 2002; publicado en *Cahier de l'ASER*, 13, 119-124.
- CRUZ, J. (2003): Els paisatges del fred, *Mètode*, 36, 44-50.
- CRUZ, J. (2003): El comercio de la nieve en el Mediterráneo español, en Ortega, A., Vignet, J. (eds.) *Las montañas del Mediterráneo* (Actas del Coloquio Montañas del Mediterráneo, Granada, 1999), Diputación Provincial de Granada-Centro Investigaciones Etnológicas Ángel Ganivet, 27-59.
- CRUZ, J., SEGURA, J.M. (1987): Neveres i pous de neu. La xarxa de dipòsits de neu al País Valencià, *Treballs de la Societat Catalana de Geografia*, 10-11, 35-70.
- CRUZ, J., SEGURA, J.M. (1991): Avanç al catàleg de dipòsits de neu al País Valencià, en: *Arqueologia Industrial. Actes del I Congrés del País Valencià*, València, Diputació de València, 205-232.
- CRUZ, J., SEGURA, J.M. (1996): *El comercio de la nieve. La red de pozos de nieve en las tierras valencianas*, Valencia, Conselleria de Cultura, Educació i Ciència, 244 p.
- CRUZ, J., SEGURA, J.M. (2001): Hacia una metodología de estudio común de los depósitos de nieve, en: *Las neveras y la artesanía del hielo. La protección de un patrimonio etnográfico en Europa*, Zaragoza, Institución Fernando el Católico, 81-113.
- FERRÉ, J., CEBRIÁN, J.A. (1993): L'explotació comercial de les caves de neu a la Serra Mariola. Ss. XVIII-XIX, *Alba*, Ontinyent, 8, 9-37.
- FRANCO, F. (1569): *Tractado de la nieve y del uso della*, Sevilla. (Existe ed. facsímil en Madrid, Visor, 1984).
- GIL, E., GÓMEZ, J.L. (1987): Los pozos de la nieve en la región de Murcia, en *Libro homenaje al profesor Juan Torres Fontes*, Murcia, Academia Alfonso X el Sabio-Universidad de Murcia, t. I, 633-645.
- GONZÁLEZ, A. (1978): Las "Cellae suppositoriae" (Historia Augusta, Carino 17,4) y la arqueología relacionada con la nieve en el mundo antiguo, *Caesaraugusta*, 45-46, 211-218.
- GONZÁLEZ, A. et al. (1980): *Los pozos de la nieve (neveras) de la Rioja*, Zaragoza, Caja de Ahorros de Zaragoza, Aragón y Rioja, 79 p.

- GORRIAS, Antoni (2001): *Les cases de neu de Mallorca*, Mallorca, El Far, 210 p.
- HOURCADE, B. (1975): Le ramassage de la neige en haute vallée du Djadj-e-Roud (Elbourz central, Iran), *Revue de Géographie Alpine*, LXIII, 147-149.
- LAMB, H.H. (1977): *Climate. Present, past and future*, Londres, Methuen & Co.
- LE ROY, E. (1983): *Histoire du climat depuis l'an mil*, Paris, Flammarion, 2ª ed., 2 vol.
- MAJADA, J.L. (1971): *Historia de la nieve de Béjar*, 2ª edición, Salamanca, Centro de Estudios Salmantinos, 71 p.
- MALLOL, J. (1991): *Alicante y el comercio de la nieve en la edad moderna*, Valencia, Ayuntamiento de Valencia, 192 p.
- MIRANDA, S. (2002): *La explotación de la nieve en Canarias*, tesis doctoral inédita, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, 3 vol.
- MONARDES, N. (1580): *Tratado de la nieve y del beber frío*, Sevilla, Fernando Díaz, 1º ed. 1571.
- PLANHOL, X. de (1995): *L'eau de neige. Le tiède et le frais*, Paris, Fayard, 474 p.
- SEGURA, J.M. (1985): La industria de la nieve en las montañas alicantinas, *Narria. Estudios de artes y costumbres populares*, 37-38, 2-11.
- SEGURA, J.M. (1987): Caves, clots, neveres i pous de neu. Tipologia i distribució dels antics dipòsits de neu a Alacant, *Canelobre*, 10, 105-116.
- SEGURA, J.M., VILAPLANA, E. (1989): Avanç al catàleg de pous de neu de la provincia d'Alacant, en: *Actes del Congrés d'Estudis de l'Alcoià-Comtat (Ibi-Alcoi, 1985)*, Alcoi, Ajuntament d'Alcoi, Associació Cultural Alcoià-Comtat i Institut de Cultura Juan Gil-Albert, 229-264.
- VICEDO, M, RAMÍREZ (2004): *Guía de los pozos de nieve de la provincia de Alicante*, Alicante, Diputación de Alicante, 398 p.
- VV.AA. (2001): *Las neveras y la artesanía del hielo. La protección de un patrimonio etnográfico en Europa*, [Actas del Seminario celebrado en Fuendetodos, 1999], Zaragoza, Institución Fernando el Católico, 704 p.



1. La nevera del Forcall en 1994.



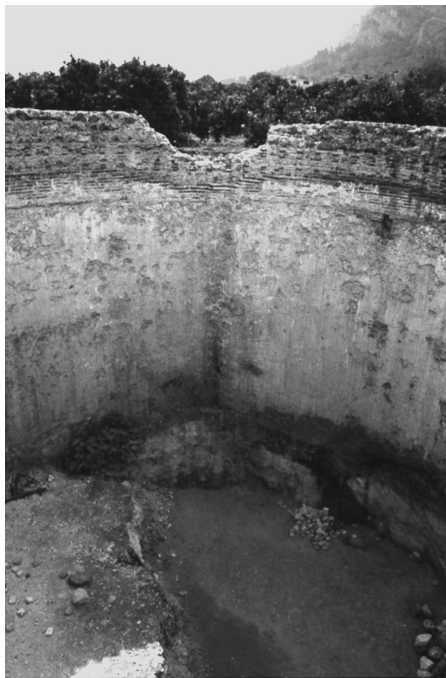
2. La nevera del Forcall en 1997 tras los trabajos de rehabilitación con fondos del programa europeo LIFE.



3. Trabajos de rehabilitación de la nevera de Castro (Fondegulla) en 1995.



4. La nevera de Barx empleada como vertedero en 1991.



5. Limpieza de la nevera de Barx en 1994; se aprecia el túnel de acceso.



6. La nevera de la Font dels Regatxols (Ares del Maestre) en 1991.



7. La nevera de la Font dels Regatxols (Ares del Mestre) tras la rehabilitación y reconstrucción de la casa del Nevater efectuadas en 2005.



8. La Cava Gran (Agres) en la sierra de Mariola. En 2005 se eliminó la hiedra que cubría peligrosamente gran parte del pozo y de los arcos.

