

## Las gentes y el agua

# Las antiguas neveras y la utilización de la nieve

ALBERTO BAYOD CAMARERO

*Queda también declarado  
que los antiguos bebieron frío y refrescado  
con nieve, no sólo las cosas bebidas,  
pero aún mantenimientos secos y medicinas,  
así por fuera puestas como por dentro tomadas”.*  
*“Es útil y provechoso beber refrescado,  
así el agua como el vino y mantenimientos otros,  
y principalmente con nieve,  
para conservar la salud y curar de muchos males.  
Y pues así es, ¿quién será el que dejará de beber frío?”*

FRANCISCO MICÓN  
*“Alivio de sedientos...” (1576)*

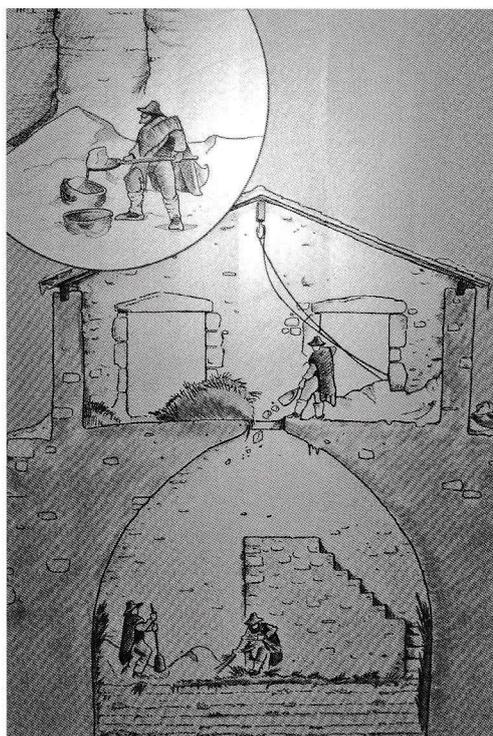
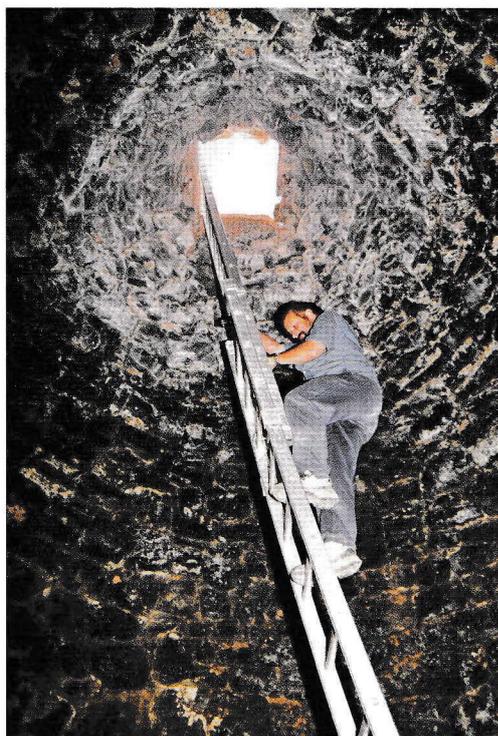
Asomarse a cualquiera de los antiguos pozos de nieve que todavía podemos contemplar en la actualidad, supone bucear en la historia de una dura actividad preindustrial que desapareció durante los primeros años del siglo XX y consistía en el almacenamiento de la nieve y el hielo natural para su posterior explotación comercial. El

desarrollo y evolución histórica de dicha tarea artesanal en el Bajo Aragón turolense es, sin duda, una excelente muestra para apreciar sus principales características.

### LA CONSERVACIÓN Y EL COMERCIO DE LA NIEVE: SU DESARROLLO Y DECLIVE

Estas sencillas, sobrias y funcionales edificaciones, denominadas popularmente como neveras, constituyen la fría imagen de una fatigosa labor, que consistía en la recogida de nieve durante el invierno y su almacenamiento por capas, convenientemente compactadas y alternadas con paja, en el interior de estos sólidos depósitos subterráneos, cuya capacidad dependía de la finalidad concreta para la cual eran construidos, llegando a alcanzar, en el territorio aragonés, los ocho metros de diámetro por otros diez de altura<sup>1</sup>. De esta forma se

<sup>1</sup> Por su apreciable estado de conservación y la gran capacidad de almacenamiento de nieve que permitían, tienen un gran atractivo monumental los depósitos existentes en los municipios bajoaragoneses de Albalate del Arzobispo, Alloza, Belmonte, Calanda, Cañada de Verich, La Ginebrosa, La Mata de los Olmos y Valdealgofa, los cuales, en su gran mayoría, están adecuados para su visita.



facilitaba su conservación, permitiendo así la distribución y venta del producto durante la época más calurosa del año.

Pese a que la utilización de la nieve ya aparece documentada durante la Antigüedad, el empleo de este sistema de almacenamiento y conservación de la nieve en los reinos hispánicos adquirió su máximo desarrollo durante la Edad Moderna, a partir de finales del siglo XVI, gracias a la popularidad alcanzada por dicho artículo, cuyo uso terapéutico fue ampliamente fomentado por la literatura médica de la época. Durante el último tercio del citado siglo, se prodigaron los textos dedicados al frío medicinal. Las obras del galeno valenciano Francisco Franco (1569), del sevillano Nicolás Monardes (1571) o del catalán Francisco Micón (1576), concedían a la nieve una serie de propiedades terapéuticas que avalaban dicho producto como un elemento fundamental en la defensa de la salud. Este hecho, constituyó la causa principal de su utilización generalizada y del desarrollo de una incipiente actividad comercial, en todo el territorio peninsular, desde principios del siglo XVII, iniciándose un período de más de dos siglos en el que el funcionamiento de las neveras alcanzó su mayor esplendor.

El mayor valor simbólico que los médicos renacentistas concedieron al uso de la nieve sobre el hielo y el resto de métodos para enfriar, fue perdiendo prestigio con el paso del tiempo, gracias a la influencia de las teorías racionalistas sobre la aplicación de la crioterapia, que triunfaron ampliamente durante el siglo XVIII, utilizándose desde entonces, de forma indistinta, ambos productos como refrigerantes naturales.

Esta época de mayor auge del comercio de la nieve y el hielo natural se extendió desde la segunda mitad del siglo XVII hasta mediados del siglo XIX, etapa durante la cual llegó a convertirse en un producto cuyo uso era totalmente habitual.

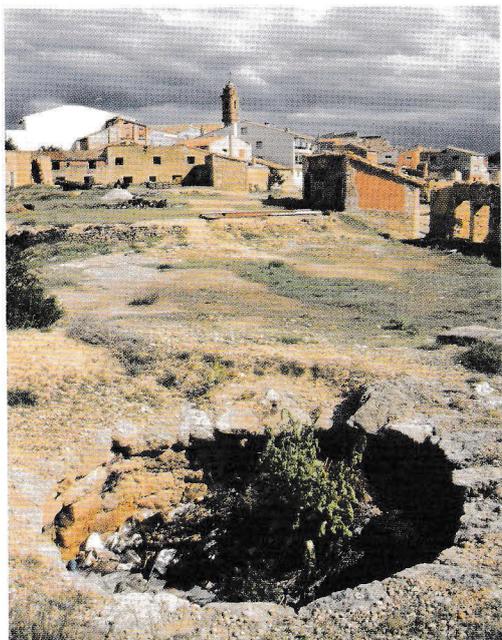
Otro de los factores que permitieron el desarrollo de dicha actividad fue la apreciable variación climática acaecida durante la Edad Moderna, produciéndose, entre los años 1550 y 1850, un descenso generalizado de las temperaturas y un claro incremento de las precipitaciones sólidas, que se ha denominado como “La pequeña Edad del Hielo”, favoreciendo las heladas abundantes y la presencia frecuente de nieve en cotas de baja altitud, en las cuales resulta poco habitual su aparición con el clima actual.

Durante la segunda mitad del siglo XIX la actividad comenzó a decaer progresivamente. La cre-

*Adentrarnos en el interior de un antiguo depósito para almacenar nieve nos puede proporcionar algunas luces sobre el origen y funcionamiento de la actividad artesanal, ya desaparecida, que motivó su construcción*

*Trabajos de recogida y almacenaje de la nieve en invierno en la Nevera de la “Font dels Regatzcols”.*

*Centro de Interpretación de Ares del Maestre (Castellón). Autor dibujo: Luis de Rivas, 2005. Cedido por: Museu Valencià d’Etnologia*



*La literatura médica del siglo XVI fue un elemento determinante en la popularización del consumo de la nieve y su uso terapéutico. Grabado del médico sevillano Nicolás Monardes, que escribió un tratado sobre la nieve en 1571*

*Tras dejar de utilizarse, los antiguos pozos de nieve se transformaron en muladares y vertederos. Nevera de La Codoñera (Teruel)*

*Las temperaturas durante la Edad Moderna sufrieron una importante caída que se ha denominado como "La pequeña Edad del Hielo", facilitando la presencia de nieve abundante en cotas de baja altitud. "La nevada" o "El invierno". Francisco de Goya. 1786*



ciente comercialización del hielo artificial durante los primeros años del siglo XX fue la puntilla final para el comercio de la nieve y el hielo natural, que en 1920 estaba prohibido, por cuestiones higiénicas, para usos alimenticios. Muchos pozos fueron

desamortizados a mediados del siglo XIX<sup>2</sup> y desde entonces fueron desapareciendo, siendo reutilizados o terraplenados. Los que quedaban en pie a principios del siglo XX, comenzaron a utilizarse como vertederos viendo como paralelamente se desarrollaban las fábricas de hielo artificial, que en el Bajo Aragón comenzaron a funcionar en los años veinte (Alcañiz y Albalate del Arzobispo en 1923 y Calanda en 1928). Pocos años después, comenzaron a difundirse las primeras "neveras" domésticas.

Afortunadamente, no todas las antiguas neveras desaparecieron. Gracias a aquellas que se mantienen en un aceptable estado de conservación, algunas de ellas restauradas y visitables, podemos glosar sus características tipológicas más apreciables. Los pozos de nieve, habitualmente, presentan una planta circular y sus formas y modelos constructivos demuestran soluciones muy diversas en su realización. Las paredes de los depósitos, generalmente, estaban forradas de piedra y algunos disponían de un túnel de desagüe en el fondo. La mayoría de las neveras también estaban dotadas de una cubierta fija abovedada, de carácter pétreo, que mejoraba el aislamiento. La técnica de realización habitual fue por aproximación de hiladas de piedra, aunque también se edificaron de sille-

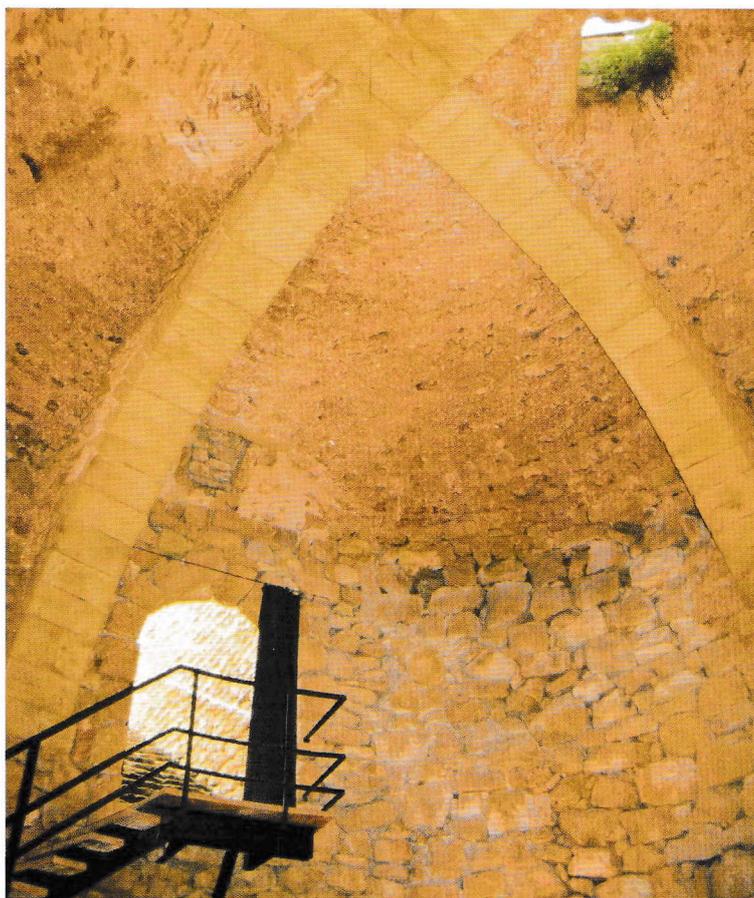
<sup>2</sup> Hasta 65 neveras de otras tantas poblaciones aparecen en los anuncios de subastas. En el Bajo Aragón se hacía referencia a la enajenación, entre otras muchas, de las neveras de Alcañiz (1861), Calanda (1861) o La Mata de los Olmos (1855). No obstante, algunas de ellas, por entonces, ya se encontraban inutilizadas o incluso derruidas.

**FABRICA DE HIELO**  
a cargo de  
**Martinez y Salvador**

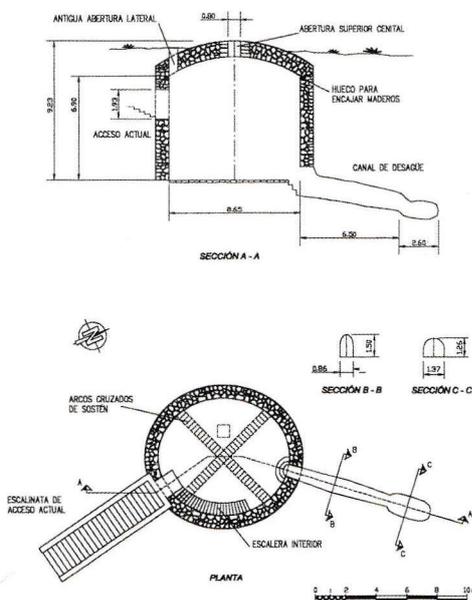
En fecha próxima se abrirá al público en esta ciudad una Fábrica de hielo elaborado con todas las condiciones higiénicas necesarias para el consumo.

Se halla situada en la carretera de la Estación número 45.

Venta al por mayor y menor  
=Precios económicos=



NEVERA DE BELMONTE



ría, de ladrillo o con nervios o arcos de sostén. En la bóveda se encontraban las aberturas para acceder al interior del depósito y empozar la nieve o extraerla a través de un sistema de cuerdas y poleas o mediante largas escaleras. El número de accesos era muy variado, presentando diferentes tipos, formas y tamaños, aunque eran habituales las aberturas cenitales, situadas en el centro de la bóveda, y las laterales, ubicadas en el arranque de la misma.

Las circunstancias geográficas y climáticas eran determinantes para decidir el producto a empozar en su interior. En las zonas de montaña, con

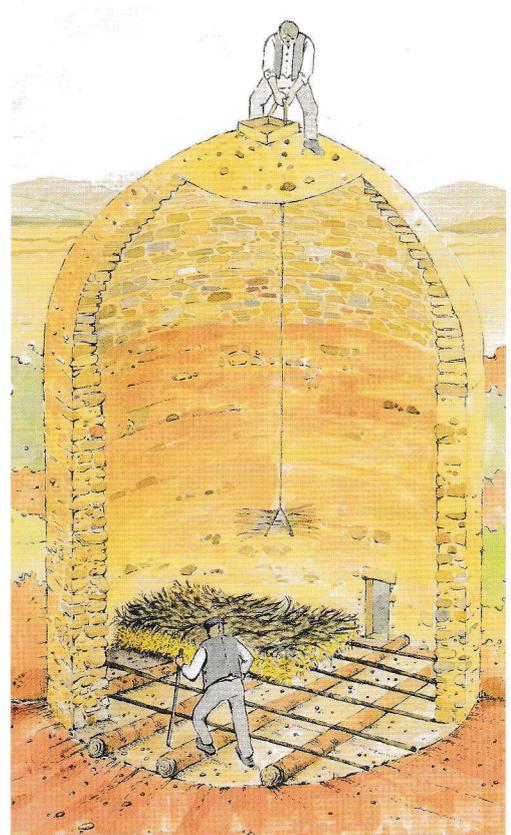
altitudes superiores a los 600 metros e importantes nevadas, se empozaba asiduamente nieve. En cambio, en aquellos casos en que el emplazamiento del depósito se situaba en lugares llanos, con heladas frecuentes y a una altitud inferior a la ciudad, se alternaba entre almacenar hielo o nieve. Existía, por tanto, un uso mixto de los pozos en función de las posibilidades de almacenar uno u otro producto según las cambiantes condiciones climáticas anuales. En el caso del hielo natural, éste se obtenía al desviar el agua de determinados cursos fluviales hacia balsas de poca profundidad situadas junto a estos, aprovechando así los efectos de las fuertes heladas invernales.

Así, en la población de Valdealgorfa, durante el invierno de 1784 a 1785, se aprovechó una importante nevada para llenar de nieve la nevera. La familia Ejerique, que tenía arrendada la provisión de nieve a la localidad para ese año, anotaba en sus libros de contabilidad la "Obra de poner la nieve en la nevera", que incluía su proceso de recogida y el posterior empozado de la misma:

*Anuncio de la inauguración de una fábrica de hielo en Alcañiz en 1923*

*Impresionante vista del interior de la bóveda de la nevera urbana de Belmonte (Túnel), dispuesta con arcos cruzados de sostén y tobas calcáreas*

*Planta y sección de la nevera de Belmonte (Túnel). Dibujo: Isidre Pastor Batalla, 1999*



<i>Para pagar las cargas de nieve que traxeron a 1 dinero y a 2 dineros</i>	7 libras, 5 sueldos
<i>-En 61 ochenas de pan</i>	1 libra, 18 sueldos
<i>-En 5 cántaros de vino a 6 sueldos</i>	1 libra, 10 sueldos
<i>-En una borca de ajos</i>	2 sueldos, 8 dineros
<i>-A cada hombre de los que estuvieron en el pozo 8 dineros, 2 días</i>	18 sueldos
<i>-Por el pajuz</i>	4 sueldos
<i>-Total</i>	11 libras, 17 sueldos, 8 dineros

(A finales del siglo XVIII una libra equivalía a 20 sueldos y un sueldo a 16 dineros)

De las anotaciones realizadas por el arrendatario puede deducirse que el número de cargas empozadas en esa ocasión en la nevera, en función de los precios pagados por cada una, osciló entre un mínimo de 1.160 y un máximo de 2.320. Asimismo, para almacenar la nieve en el interior del pozo fueron necesarios 18 trabajadores durante dos días, a los cuales se les pagó el salario y la manutención. Por último, la paja necesaria para un correcto aislamiento térmico de la nieve costó 4 sueldos, utilizándose para ello el “pajuz”, que era aquella paja muy menuda que los labradores abandonaban en las eras y solían destinar para estiércol.

Para recoger, acarrear y empozar la nieve en los pozos se necesitaba un gran número de trabajadores y caballerías durante un corto período de tiempo, situación motivada por tratarse de un producto fácilmente perecedero. El trabajo en las neveras era duro y peligroso, acrecentado, si cabe, por el intenso frío y los accidentes eran frecuentes. Así, en 1636, los libros parroquiales de la localidad de Belmonte recogían el fallecimiento de un vecino “de desgracia en la nevera”.

Una vez empozada, la nieve quedaba aislada del suelo del pozo por la colocación previa de un emparrillado de madera cubierto por un grueso manto vegetal, el cual servía como sistema de drenaje del depósito. Dicha capa vegetal también se colocaba en las paredes del depósito para evitar el deshielo producido por el contacto directo de la nieve compactada con la piedra.

A medida que se iba introduciendo la nieve en el interior de la nevera se apisonaba o compactaba bien, mediante mazas o pisones de ma-

dera o simplemente pisándola, hasta conseguir una gruesa capa. Posteriormente, se extendía sobre ella un manto de paja que la cubría por completo, con un efecto aislante que la separaba de la inmediata superior. De esta forma, mediante capas superpuestas de nieve prensada y paja, situadas de forma alternada, se iba almacenando la nieve en el pozo hasta que éste se llenaba por completo o se acababa la nieve recogida durante esa campaña. Esta separación por capas, facilitaba su conservación y posterior troceado.

Al comenzar la temporada de venta, los pozos “despertaban de su letargo”, realizándose, en primer lugar, la extracción del producto a través de las aberturas superiores, mediante un sencillo sistema de cuerdas y una polea o utilizando largas escaleras de madera. Una vez en la superficie, se procedía a la formación de los bloques o “panes” de hielo o nieve compactada, destinados a su distribución y consumo, mediante unos cajones especiales de madera denominados “tapiales”, tal como se definían en un contrato de arriendo establecido en Belmonte en 1689, facilitando así el manejo del producto hasta los puntos de venta, cuyo número era variable, dependiendo de la importancia de la población. En Alcañiz durante la segunda mitad del siglo XVII existían dos tiendas para su venta y en ellas se utilizaban unas balanzas especiales con los platillos agujereados para pesar la nieve, que se vendía al por menor en libras, utilizando las arrobos para las grandes cantidades. El precio a pagar dependía totalmente de las existencias de nieve local, ya que la provisión desde otros lugares encarecía sumamente el producto.

El transporte se realizaba normalmente por la noche, para que las pérdidas de nieve durante el mismo fuesen lo más reducidas posibles, pudiendo desaparecer hasta un tercio de la carga durante el trayecto. El traslado se realizaba mediante portadoras especiales, dotadas de agujeros y forradas o cubiertas de paños y paja, las cuales eran colocadas a lomos de caballerías o en carros, dependiendo del estado de los caminos y el espacio geográfico a atravesar.

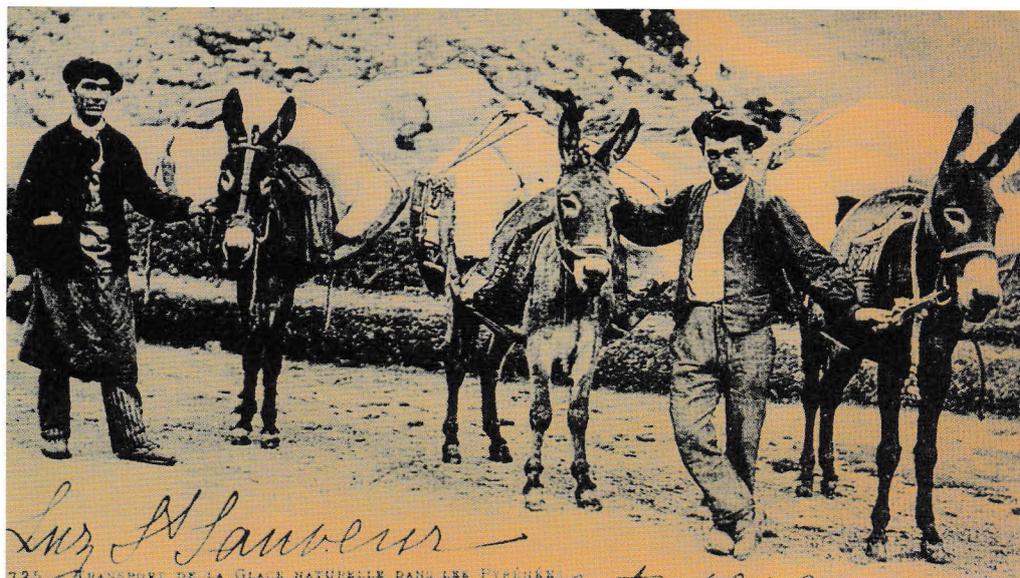
En 1657 el arrendatario de la nevería de Alcañiz concertaba con el concejo de La Mata de los Olmos, la entrega de 48 carretadas de nieve almacenadas en la nevera de dicha población, la cual a mediados del siglo XVII ya estaba en funcionamiento. El producto estaba destinado al consumo de dicha ciudad, que ese año carecía de exis-

*La recogida de la nieve para su almacenamiento en las neveras fue una actividad habitual durante la Edad Moderna.*

*Fragmento de “Los neveros de la Massanella” en la Sierra de Tramuntana (Mallorca). Jaume Nadal. 1750*

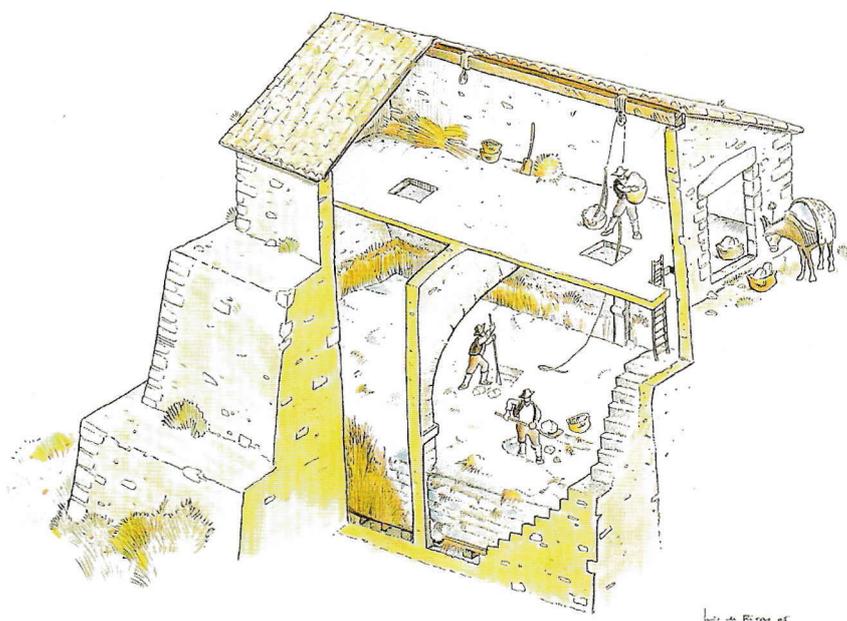
*Las labores para la recogida y almacenamiento de la nieve y el hielo natural eran duras y peligrosas, siendo frecuentes los accidentes. Durante las mismas se usaban herramientas de trabajo específicas*

*Colocando el emparrillado de madera y la cama vegetal que servía de solar de la nieve empozada y sistema de drenaje del depósito de La Ginebrosa (Teruel) según los restos aparecidos durante la recuperación de la misma. Dibujo: Raúl Rodríguez, 2007. Cedido por: Omezymia*



El transporte de la nieve y el hielo natural se realizaba habitualmente con caballerías y carros y era una labor fundamental para mantener un abastecimiento permanente de todas las poblaciones durante los años de escasez. Arrieros franceses a principios del siglo XX con su carga de hielo en el Pirineo

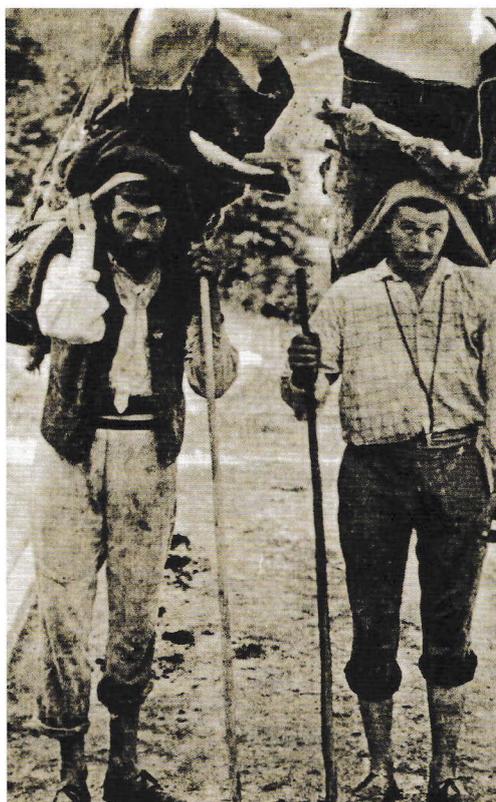
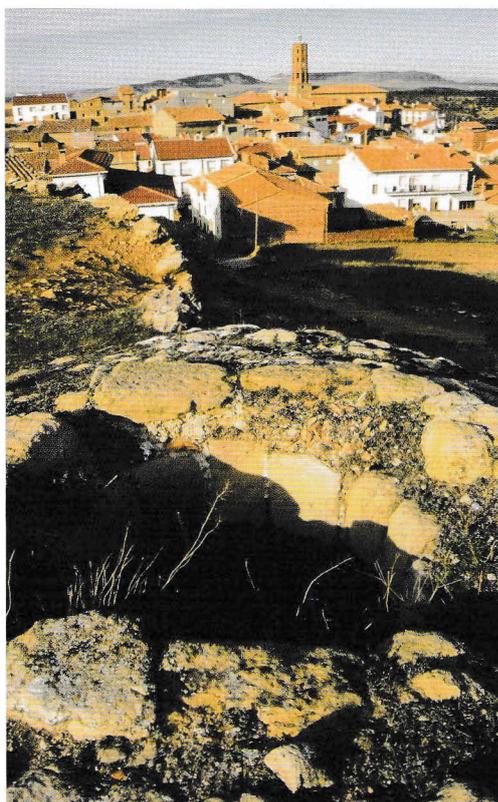
Trabajos de verano en la Nevera de la "Font dels Regatzols". Centro de Interpretación de Ares del Maestre (Castellón). Autor dibujo: Luis de Rivas, 2005. Cedido por: Museu Valencià d'Etnologia



tencias. La relación comercial entre ambas localidades, con altitudes de 339 y 913 metros respectivamente y una distancia entre sí de casi 50 kilómetros, se mantuvo durante, toda la Edad Moderna, permaneciendo vigente en 1816. No en vano, los precios de venta al público de la nieve en los arriendos concertados en Alcañiz eran diferentes dependiendo de lugar de recogida y almacenamiento del producto, distinguiendo entre las neveras locales, las que se encontrasen dentro de un radio de 10 leguas (sobre 56 kilómetros) y

las que superasen dicho radio. Otras poblaciones bajoaragonesas como Castelserás o Valdealgofa, durante los años de escasez, se aprovisionaban, habitualmente, de nieve en las lejanas neveras de los puertos de Peñarroya.

La utilización de la nieve en aspectos tan fundamentales y cotidianos como la elaboración de refrescos y bebidas frías o la conservación de alimentos frescos y, principalmente, su uso con fines terapéuticos para tratar los síntomas de numerosas enfermedades, convirtieron



a este producto, extremadamente perecedero y de difícil conservación, en un artículo de primera necesidad.

Este hecho motivó que los concejos y cofradías locales se preocupasen de que la nieve no faltase en ningún momento a los habitantes de cada población, construyendo para ello su propio depósito o pozo de nieve. Este tipo de neveras, de carácter urbano, servía para asegurar un abastecimiento permanente a cada localidad y se complementaba con aquellas otras que se emplazaban en zonas de montaña y se utilizaban para garantizar la provisión de nieve en años de carencias meteorológicas del producto, siendo transportada, en ocasiones, desde distancias realmente largas, cercanas incluso al centenar de kilómetros. El resultado fue la creación de una red de depósitos de almacenamiento para la distribución comercial de la nieve por toda la geografía peninsular, los cuales se explotaban, generalmente, entre los meses de mayo y octubre, a través de contratos de arrendamiento anuales al mejor postor.

En 1791, el arrendatario de la provisión de nieve a Valdeatorca se comprometía al abastecimiento de nieve a la población, durante los años

1793 a 1795, según las siguientes condiciones: *Item es condición que el que arrendare deba abastecer a este pueblo de nieve y a su Convento de Religiosas desde el día de San Juan de junio hasta el día cuatro de octubre en cada un año de los de este arriendo, debiendo dar por cada dinero doce onzas de nieve, si la recogiese en el pueblo, y si la trajese de otro, seis onzas por cada dinero, para cuyo efecto el Ayuntamiento le cede la nevera que tiene este pueblo, y si le faltase la nieve incurra en cinco sueldos por hora.*

Unos años después, en enero del año 1808, tras caer una vara de nieve (77 cm.) en dicha localidad, el ayuntamiento apremió a los vecinos a empozar la nieve caída en la nevera para disponer durante algunos meses más de los previstos del "abasto de nieve, tan preciso para la salud pública".

### EL FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD EN EL TERRITORIO BAJARAGONÉS

Un detallado trabajo de inventario de los antiguos pozos de nieve y hielo natural que existieron en Aragón, el cual todavía está pendiente de finalización, ha permitido localizar referencias de al-

*Abertura superior cenital de la nevera urbana de La Mata de los Olmos. El depósito ya estaba en funcionamiento en 1657 y aprovisionaba de nieve a la ciudad de Alcañiz.*

*La dureza de esta tarea artesanal queda reflejada en esta evocadora imagen de dos porteadores de hielo en el Pirineo francés. En ocasiones, el transporte de las cargas se efectuaba por los propios trabajadores, aunque debió ser una práctica poco habitual.*



*Las neveras disponían de una cubierta de piedra que mejoraba sustancialmente el aislamiento. La nevera de urbana de La Mata de los Olmos, originalmente, tenía cinco aberturas superiores y su interior es de una excelente sillería*

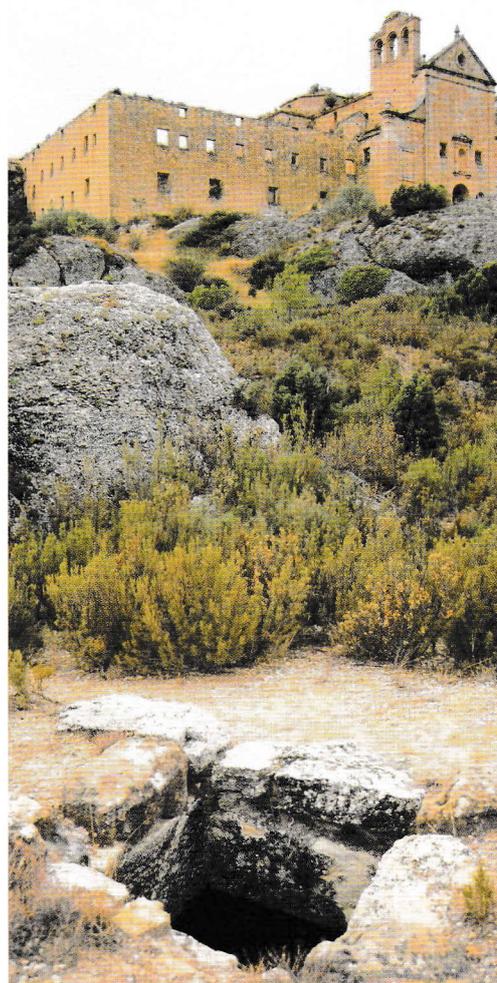
*Los cenobios de las comunidades religiosas que se ubicaron en lugares aislados también construyeron su propio pozo de nieve. Convento del Desierto de Calanda (Teruel)*

rededor de 500 neveras<sup>3</sup>. En muchas de ellas, tan sólo las noticias orales o la documentación histórica han podido confirmar su existencia. De esta cifra, en torno a 60 depósitos pertenecen al territorio del Bajo Aragón histórico, que es la zona geográfica que he estudiado con una mayor profundidad.

La cronología del desarrollo inicial de la actividad en la comarca está bien contrastada siendo también durante el siglo XVII cuando se construyen la mayor parte de las neveras bajoaragonesas y se inicia su período de explotación comercial que durará, principalmente, hasta finales del siglo XIX.

La documentación nos hace retroceder hasta el año 1622, para encontrar el primer contrato de arriendo de la provisión de nieve, que se concertaba en la población de Castelserás. Entre 1669 y 1672 se remodelaba la fábrica de uno de los tres pozos existentes en Alcañiz, forrando sus paredes de piedra. También se realizaba una reforma similar en la nevera de la localidad de La Codoñera en 1680, mientras que, entre 1683 y 1685, se construía un impresionante depósito comunal en Valdealgorfa para sustituir al que existía previamente. Diez años después de su construcción, en 1695, la nueva nevera ya estaba en pleno funcionamiento.

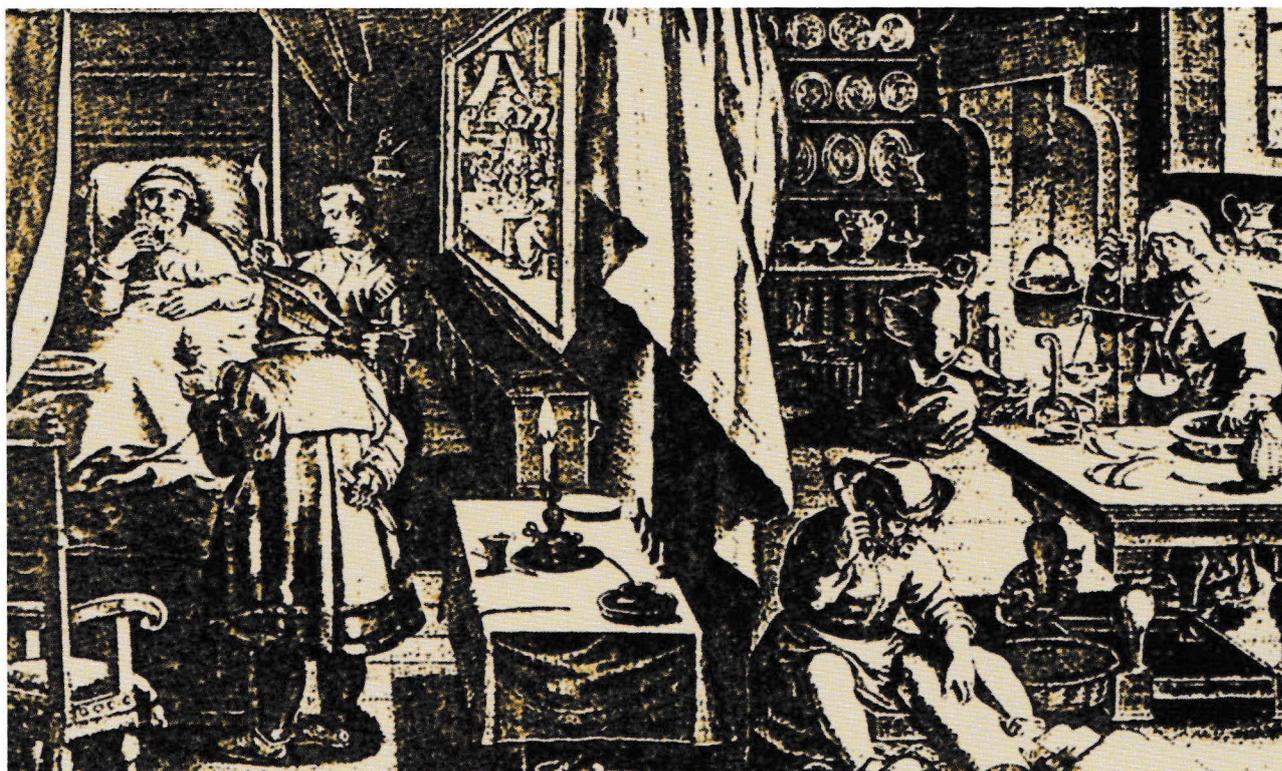
En el extremo opuesto, durante la segunda mitad del siglo XIX, la nieve y el hielo natural, fue-



ron todavía muy utilizados para la elaboración de helados y bebidas frías, cuya actividad estaba gestionada, principalmente, por la iniciativa privada de los diversos botilleros, alojeros, horchateros o aguadores que se habían establecido en las distintas poblaciones de la comarca bajoaragonesa, alcanzando un gran desarrollo en la ciudad de Alcañiz.

Asimismo, la nieve mantuvo su papel fundamental como producto terapéutico durante las terribles epidemias de cólera que asolaron el Bajo Aragón durante los años 1855 y 1885, sobre todo la última, que adquirió tintes verdaderamente dramáticos. Los ayuntamientos, pese a perder en muchos casos el control y propiedad de las neveras

<sup>3</sup> El trabajo, realizado durante varias campañas por un equipo de trabajo compuesto por Pedro Ayuso, Manuel Embid y el autor de este artículo, se ha distribuido geográficamente por comarcas, quedando todavía diversas zonas geográficas pendientes de inventariar, por lo que los resultados pueden incrementarse todavía más.



locales a causa del proceso desamortizador, siguieron preocupándose en mantener la necesaria provisión de nieve a la población, con una atención preferente hacia el colectivo de los enfermos.

Fue el último servicio importante de los pozos bajoaragoneses que todavía permanecían en funcionamiento. Las últimas neveras en activo, de las que hay constancia escrita de su utilización, fueron las de Torrecilla (1855), Valderrobres (1884) y "La Estanca", en Alcañiz, (1885), cuyo propietario aun mantenía un depósito de hielo en uso hacia 1894.

Tan sólo en las localidades de Fórnoles, La Codoñera y La Ginebrosa se ha podido obtener una confirmación oral de su empleo durante las primeras décadas del siglo XX, más como ejemplo de una actividad tradicional en desuso, que del mantenimiento de la explotación comercial de la nieve.

#### LOS DIVERSOS USOS DE LA NIEVE

La utilización terapéutica de la nieve en la preparación de medicamentos o "refrescos" para el tratamiento sintomático de enfermedades (fie-

bre, hemorragias, cefaleas y dolores de todo tipo, inflamaciones, quemaduras, traumatismos, etc.) o el empleo de la misma como anestésico en numerosas intervenciones médicas, fue de gran importancia para los facultativos o cirujanos que ejercieron su profesión durante la Edad Moderna (siglos XVII-XIX), los cuales aplicaban dicha terapia en sus recetas.

Las condiciones de abastecimiento establecidas en buena parte de las poblaciones bajoaragonesas al realizar un contrato de arriendo para la provisión de nieve o la explotación de una nevera, prestaban una atención preferente al suministro de nieve destinado a atender a los enfermos.

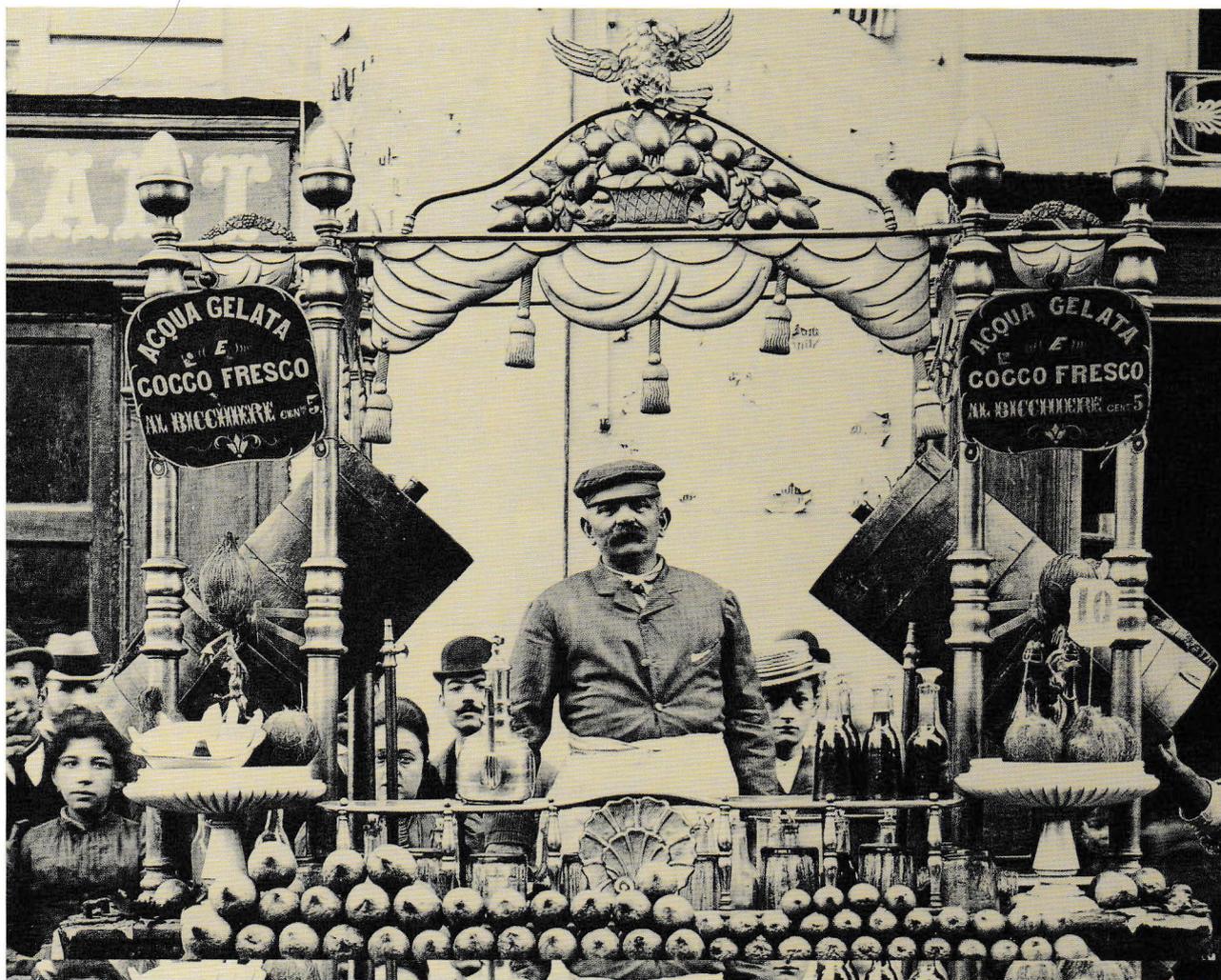
## IMPORTANTE

PARA LOS  
CAFETEROS, AGUALOGEROS Y EL PUBLICO EN GENERAL.

El día quince del próximo mes de Junio, ó antes si una urgente necesidad lo exigiera comenzará la venta de nieve ó hielo en la Nevera, lindante con la carretera de Alcañiz, que en la Villa de Valderrobres posee D. Jaime Carceller; para su precio y condición en grandes cantidades, dirigirse á su propietario en dicha Villa, calle de la Paz, núm. 22.

*Anuncio de la inminente apertura de la temporada de venta de nieve en la nevera de Valderrobres a partir del 15 de junio de 1884*

*La finalidad más importante de la nieve fue su uso terapéutico siendo considerada como un producto de primera necesidad en la atención a los enfermos y el mantenimiento de la salud pública*



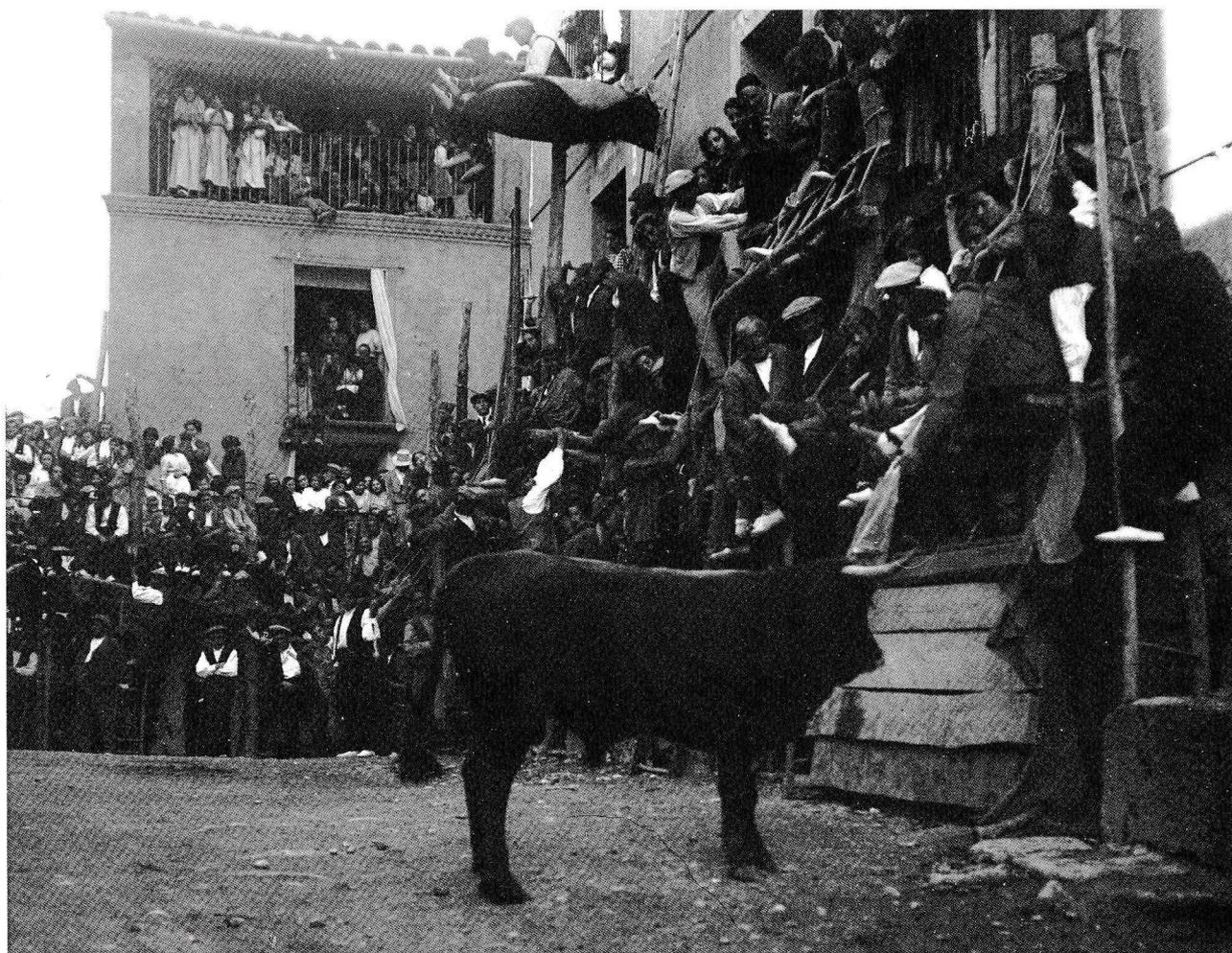
*La actividad de los botelleros, aguajeros y vendedores de aguas heladas continuó manteniendo su importancia durante todo el siglo XIX. Vendedor de agua helada italiano a principios del siglo XX (fragmento). Foto: Archivo Fotografía Hermanos Alinari. Florencia (Italia)*

Así, se vendía nieve para ellos antes que al resto del vecindario, reservándose todo el suministro si escaseaba. También se obligaba al encargado del abasto a entregar la cantidad de nieve necesaria de forma gratuita o a un precio reducido y a mantener un servicio permanente, facilitando nieve a cualquier hora del día o de la noche. Así, en la población de Valdealgofa, en 1761, el horario de venta de dicha nieve era desde las cinco de la mañana hasta las diez de la noche y si se necesitaba para algún enfermo a cualquier hora (bajo pena de 10 reales).

Durante los siglos XVIII y XIX, las normas para la provisión de nieve a los enfermos fueron aumentando y mejorando progresivamente, consolidándose el carácter gratuito de la prestación, exigiéndose tan solo la presentación de la receta necesaria para la elaboración del “refresco” o su prescripción facultativa.

En el abasto de nieve a la población de Alcañiz para 1840, se obligaba al arrendatario a vender la nieve “sin limitación de horas, en el caso de que la necesidad exija algún refresco por medicina”. Asimismo, si las existencias de nieve o hielo eran escasas “serán preferidos los enfermos, llevando papel del Médico o Cirujano, y, en todo caso, no tendrá obligación el arrendatario de venderla a los alojeros, por considerarse preferentes los que no gozan salud, y después de éstos, los vecinos en particular”.

La aplicación del frío, en sus distintas modalidades de hielo y nieve, fue sumamente importante en los tratamientos terapéuticos contra el cólera a lo largo de la segunda mitad del siglo XIX. Durante el período convulsivo de la enfermedad, para tratar de calmar la gran excitación gástrica y cohibir la diarrea, se utilizaba el agua helada y el sorbete o quesito helado de arroz, que debían ser





**CHOCOLATERIA Y HORCHATERIA**

**DEL BUEN GUSTO**

ALEJANDRE, 21.—ALCAÑIZ.

---

Este establecimiento ofrece al público varias clases de helados como son:

ESCORZONERA con agua de cebada, etc. de pta., vaso.	12
LIMON.	25
HORCHATA.	30
SORVETE.	50
CHOCOLATE.	25

aplicados con frecuencia y en dosis pequeñas para asegurar su tolerancia y sostener el efecto sedante del frío, sirviendo para ello, igualmente, los terrones de nieve.

También era importante la aplicación de frío en la cabeza, si se llegaba a la congestión cerebral, o en el abdomen, mediante compresas, cuando el opio no era suficiente para combatir el malestar corporal. Otra opción más agresiva, para provocar la reacción del organismo, era envolver al enfermo en sábanas mojadas en agua fría o sumergirle en ella para, inmediatamente, taparle con mantas.

La nieve también era utilizada para enfriar bebidas y alimentos y no debía faltar “para ninguna comida”, existiendo sanciones para castigar los incumplimientos. Además su concurso era fundamental en la preparación de bebidas refrescantes, helados o sorbetes, reflejando un mundo de sugerentes placeres gastronómicos, que apasio-

*En los festejos taurinos las instituciones locales agasajaban a sus vecinos con refrescos preparados con nieve. Corriendo el toro en Belmonte (1922).*

*Foto: Carlos Estevan*

*Anuncio de la carta veraniega de la horchatería “Del Buen Gusto” de Alcañiz durante el año 1885, que incluía la popular escorzonera con agua de cebada*



*Durante las fatigosas tareas de la siega y la trilla, la nieve se utilizó para aliviar el calor. Trillando en Belmonte (c. 1912-1914). Foto: Cándido Angosto*

nó a la población de los núcleos urbanos peninsulares desde finales del siglo XVI.

Era habitual consumir el vino frío e incluso el caldo. Mediante las garapiñeras, se elaboraba horchata, limonada, escorzonera y, sobre todo, el “agua de nieve”, que se empleaba en la elaboración de refrescos o bebidas aromáticas como la “aloja”, cuyo ingrediente básico era la miel, acompañada de limón o especias (anís o canela).

Por ello, la presencia de alojeros y botilleros dedicados a la fabricación y venta de refrescos y bebidas frías, en tiendas o de forma ambulante, fue habitual durante los siglos XVII al XIX, aunque la obligación de proveerles de nieve era menos precisa que a los enfermos o a los vecinos.

El empleo de la nieve aparece documentado en actos públicos, festividades o incluso en las habituales corridas de toros. Algunos de los contratos acordados en diversas poblaciones bajoaragonesas establecían reservas de cantidades de nieve para las funciones o actos oficiales de las instituciones locales. El llamado “regalo

de beber frío” era habitual en festividades señaladas, procesiones o espectáculos taurinos. Por ello, las bebidas frías eran de uso frecuente durante dichos actos y el consumo de nieve se incrementaba notablemente.

Así, en 1632, el concejo de La Fresneda encargaba la provisión de una carretada de nieve para San Bartolomé. En Alcañiz, entre 1670-1677, el encargado del abasto debía entregar cada año *siempre que hubiere corridas de toros, toda la nieve que la ciudad hubiere menester para el regalo o merendón que se acostumbra dar, y así mismo, para el refresco de las noches del Corpus y de la Virgen de Agosto* y en Belmonte, en 1689, se podía vender nieve por arrobas en las fiestas de San Cosme, San Salvador y San Quiliz.

También tuvo utilidad como producto refrigerante para aliviar el calor. En años de abundancia, se permitía a los vecinos adquirir grandes cantidades de nieve durante períodos concretos, en los que su uso era más necesario, como sucedía durante la realización de las labores estivales de la siega o la trilla. Los efectos del



sofocante calor al realizar estas duras tareas se atenuaban mediante el uso de la nieve.

Así en la localidad de Belmonte, en el año 1689, el arrendatario podía vender la nieve a los vecinos por arrobas “mientras durare la siega”. En los contratos de arriendo del abasto de nieve al lugar de Castelserás para 1743 y 1747, el arrendatario debía dar a los labradores, en tiempo de siega o trilla, por un sueldo una arroba, para llevarla a sus campos y eras.

Su uso como conservante de alimentos tuvo también una larga tradición. La aplicación de las técnicas de enfriamiento para conservar la fruta fresca, el pescado o la carne, también es citada por los autores renacentistas. Francisco Franco, en 1569, en su *Tratado de la nieve*, se refería a este aspecto de forma muy elocuente, haciendo una clara alusión al placer gastronómico que suponía comer las frutas enfriadas:

*No hay duda sino que las frutas, de principio como de postre, se comen con mejor gusto frías, principalmente puestas sobre la nieve. Será muy buen consejo poner la fruta en la cava donde estuviere la nieve, porque con su frialdad belada se preservan algunos días de podrecimiento.*

*Es la nieve para conservar los pescados como un lindo escabeche, porque la utilidad del escabeche es dar al pescado nuevo sabor y hacer que no se podrezca. Lo mismo hace la nieve con los pescados, frutas y carnes.*

El uso de la nieve o el hielo fue también fundamental para la conservación de dichos productos durante el transporte de los mismos. Su empleo resultó decisivo en la consolidación de las rutas comerciales del pescado y la fruta fresca que partían desde la costa levantina hacia el interior del Valle del Ebro y cuyos puntos estratégicos cuentan con la presencia de agrupaciones de depósitos de nieve en las cercanías de estas antiguas vías de comunicación.

*Una de las finalidades de la nieve fue la conservación de alimentos frescos como la fruta y el pescado. Sirviendo peras refrescadas con nieve. Mural de azulejos valenciano. Siglo XVIII*