

Neveras aragonesas



El pozo de hielo

En muchos de nuestros pueblos, tanto del llano como de la montaña, se levantan unas singulares edificaciones en piedra, de forma cilíndrica, robustas y cubiertas normalmente por una cúpula abovedada, que servían para almacenar la nieve y el hielo durante el invierno para venderlo en los meses de verano. La demanda de este hielo, que tuvo su mayor apogeo entre los siglos XVI y XIX, cumplía dos objetivos principales: refrescar las bebidas y los alimentos y la aplicación en los tratamientos terapéuticos que lo requerían. Por regla general, la propiedad de estos pozos era municipal y su explotación se sacaba a subasta.

Texto y fotos: Eugenio Monesma
Etnógrafo y cineasta

De los dos pozos de hielo o neveras que se conservan en la localidad de Uncastillo, uno de ellos, el más grande, ha sido restaurado por los miembros de la Asociación La Lonjeta para incluirlo en proyecto del Territorio Museo. Dado que no existen testimonios orales, y mucho menos, conocimientos prácticos de las tareas de almacenamiento y conservación del hielo, para reproducir este trabajo hemos tenido

que recurrir a la interpretación de los especialistas, como resultado de las investigaciones de los hallazgos arqueológicos y de las descripciones reflejadas en los documentos.

Ángel se ha encargado de conseguir la materia prima vegetal que se necesita para montar el entramado de la base y para formar las capas aislantes que separarán el hielo del contacto directo con la piedra. Los troncos de roble o carrasca, al igual que

Ángel corta los troncos de carrasca, las cañas y la ramilla para preparar el interior del pozo de hielo, que son transportados en burra.



Los troncos de la base quedan separados del suelo, por medio de unos sillares de piedra.

«Los troncos de roble o carrasca, hay que cortarlos en las menguas de final de otoño y de invierno para que no le ataque la carcoma»

ocurre con toda la madera que se va a utilizar en la construcción, hay que cortarlos en las menguas de final de otoño y de invierno para que no le ataque la carcoma. Las ramas de las carrascas y de los bojés se utilizarán para preparar la cama de la base donde descansará todo el peso del hielo. A golpe de hacha y con la tijera de podar, Ángel corta aquellas ramas que están más cargadas de hojas. Las cañas que crecen espontáneas en las orillas de los barrancos y acequias, como tienen el interior hueco relleno de aire, servirán para formar una capa aislante que separe el hielo de las paredes.

Al igual que en los tiempos pasados, para trasladar los bojés y la ramilla hasta el pozo, Emilio ha traído su burra. Estos sencillos pero fuertes y pacientes animales se han utilizado en el medio rural para realizar las tareas de transporte y arrastre de todo tipo de materiales, hasta que

Sobre el entramado de tablas, los jóvenes de Uncastillo montan una cama de ramilla y paja.



fueron sustituidos por los vehículos a motor.

En la villa de Uncastillo abundan los sillares procedentes de las construcciones señoriales y de los monumentos de la Edad Media que el tiempo ha dejado tras de sí. Siguiendo la información recogida en documentos de siglos pasados, para montar la base del nevero se han seleccionado sillares de unos 40 centímetros. Esta separación entre el suelo de piedra y la plataforma de madera aislará el hielo retrasando la fusión y, además, dejará un espacio libre para que el agua se filtre por debajo del entramado y salga por el desagüe. Cuando todos los troncos están junto al pozo de hielo, Javier, el carpintero, los corta a la medida necesaria para construir el entramado de la base.

Para poder apreciar el resultado de la colocación de las capas de nieve y de hielo en un plano vertical, solamente se va a montar el entramado de madera en la mitad del pozo. Ello nos permitirá comprobar el estado de conservación a medida que la temperatura vaya aumentando en los meses sucesivos.

Javier coloca los travesaños sobre los sillares, creando la base sobre la que se formará una parrilla de tablas. Estos troncos deben asentarse bien sobre las piedras, pues encima de ellos descansará el peso de todas las capas de hielo que se vayan a almacenar. Sobre los maderos, el carpintero va a preparar un emparrillado de tablas, dejando una separación fija entre ellas. Para mantener esta distancia utiliza una tabla que le sirve de medida.

Las ramas de boj y de carrasca, cortadas hace pocos días, van a tener su utilidad. Una vez que ha quedado montada la mitad del entramado de la base, algunos miembros de la Asociación La Lonjeta han acudido al pozo de hielo para preparar una cama de ramilla que impida que la nieve quede en contacto con el aire, pero que a la vez permita la salida del agua del hielo que se vaya derritiendo. La paja cumple aquí una función importante por su capacidad para aislar la masa de hielo de la temperatura exterior. Todo este entramado de madera, junto a la capa de ramilla y paja, evitará que la masa helada entre en contacto con el agua derritida de la nieve, que, debido a la ligera incli-

nación del suelo, saldrá al exterior por el desagüe.

Una vez que todo está preparado, sólo habrá que esperar a que caigan las primeras nevadas para recoger la materia prima: el hielo y la nieve.

Empozar la nieve

Como dicen los más ancianos de Uncastillo, ahora no nieva como antes y los inviernos no son tan fríos. Por fin, la nieve hace su aparición y parece que va a caer una cantidad bastante aceptable que nos permitirá llenar una parte del pozo o nevera. A pesar de la nevada que está cayendo y de la incomodidad para trabajar, Pablo aprovecha para amontonar la nieve junto al pozo para que se conserve más tiempo y almacenarla después en el interior. Al día siguiente, el pueblo descansa bajo un blanco manto. Esta jornada invernal ha salido soleada y, si la nieve no se amontona, podría derretirse antes de recogerla en el pozo.

El empozado era un trabajo duro y helador que se desarrollaba en el interior de la nevera, sobre la capa de hielo. Para protegerse los pies de las posibles congelaciones, los empozadores se calzaban unas polainas fabricadas con trozos de mantas o saco.

Sin perder tiempo hay que recoger el género en el pozo para conservarlo. Según los documentos de la época, la nieve se trasladaba al hombro, con espuestas, sobre todo hasta que las capas inferiores alcanzaban la altura de la puerta.

La nieve o el hielo, en cualquiera de los casos, había que extenderla con azadones y palas sobre la capa de paja, formando una masa compacta. Cuando la nieve alcanzaba un nivel que impedía el acceso por la puerta, se utilizaba la ventana superior.

Desgraciadamente, la tierra y las piedras se han mezclado con la nieve al recogerla con la pala, y no se va a poder almacenar en las condiciones higiénicas que se exigían en los siglos pasados, cuando los pozos de hielo estaban en pleno auge.

En los meses de calor, si la piedra de construcción de las neveras está en contacto con la masa helada transmite una temperatura superior a la que necesita el hielo para mantenerse en estado sólido.



Las planchas de hielo que se formaban en los barrancos durante los días invernales, se transportaban al interior del pozo de hielo.



«La paja cumple aquí una función importante por su capacidad para aislar la masa de hielo de la temperatura exterior»

Aprovechando una intensa nevada en Uncastillo, está preparada la materia prima para llenar el pozo.



«Para aislar la piedra y el hielo se utilizan las cañas que, al igual que la paja, tienen en su interior pequeñas cámaras de aire que hacen el papel de aislante.»

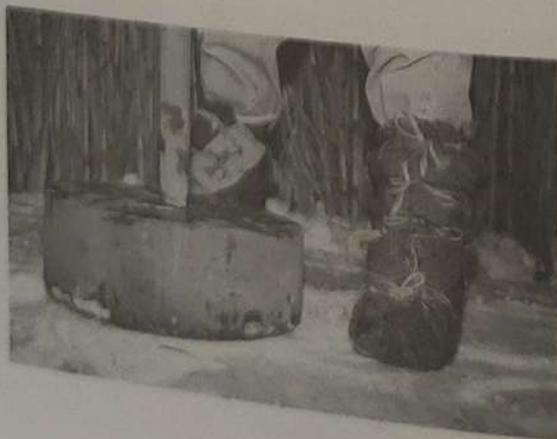


Para protegerse los pies contra las congelaciones se utilizaban unas polainas hechas con trozos de mantas.



Cuando el nivel de las capas de nieve sobrepasaba la puerta de entrada, ésta se echaba por la ventana superior.

Con unos grandes pisones de madera, se apelmazaba la nieve sobre la capa de paja.



Para aislar la piedra y el hielo se utilizan las cañas que, al igual que la paja, tienen en su interior pequeñas cámaras de aire que hacen el papel de aislante. Atendiendo a las descripciones documentales, a partir del entramado los empozadores forran con cañas las paredes del pozo sujetándolas con la nieve.

Cuando la base y las paredes están aisladas, se avanza más en el empozado. Todo es cuestión de echar en el interior espuelas llenas de nieve y, una vez allí extenderla en una superficie plana para apelmazarla. En esta tarea, los empozadores van compactando la masa de nieve con sucesivos golpes de los pisones de madera. Con el fin de no permanecer con sus pies en un mismo punto de la superficie helada, lo que contribuiría a que se derritiera con mayor rapidez, estos hombres giran sobre ellos mismos al ritmo que les marca el propio trabajo.

Una vez que la capa de pasta de hielo ha alcanzado un grueso entre 30 y 40 centímetros, hay que dejar nivelada la superficie para iniciar otra nueva. Para separar una capa de otra y conservar la temperatura, se extiende una cama de paja sobre el hielo.

Los empozadores tratan de llenar todos los huecos con el objeto de que, al helarse la nieve se forme una masa compacta y se derrita la menor cantidad posible. En algunos casos, sobre la pasta machacada se vertía agua del barranco que, al helarse, formaba una masa compacta y homogénea. Para evitar las congelaciones, los empozadores, además de proteger sus pies con sacos o mantas, eran sustituidos regularmente por otros compañeros. Golpe a golpe, los pisones comprimen la nieve formando una superficie plana. En este caso, como ya hemos explicado, se están apelmazando solamente dos capas con un corte vertical en el centro del pozo, para que se vea la disposición y evolución de las mismas. Compactada la segunda capa de pasta de hielo, los empozadores la cubren con un nuevo manto de paja, bajo el que se conservará la temperatura del hielo.

Siguiendo esta técnica general de empozado, que podía variar de unas zonas a otras de nuestra geografía, se llegaba hasta la parte superior del pozo, donde la ventana servía de acceso.

La mayor parte de los pozos eran mixtos, tanto para nieve como para hielo. Las placas heladas que aparecían por las mañanas en los barrancos, eran cortadas y troceadas por los vecinos, que las trasladaban al pozo para su almacenamiento. El empozado del hielo, previamente picado, se realizaba de la misma forma que la nieve. Primero se extendía sobre la superficie de paja y después se comprimía con el martilleo continuo de los pisones. Antaño, este trabajo se realizaba con sumo cuidado para que el hielo se compactara bien y permaneciera más tiempo en este estado, pues el arredatario del pozo tenía la obligación de atender todas las demandas de este producto durante el año, bajo la pena de fuertes sanciones económicas.

Cuando el hielo ya está apisonado en una masa, el manto de paja servirá para proteger la temperatura ideal de conservación. Para mostrar cómo se almacenaba la nieve y el hielo en siglos pasados, nos hemos limitado a compactar tres medias capas de ambos productos. Una vez que el pozo estaba lleno, si se cerraba herméticamente la pequeña puerta y la ventana, la temperatura interior se podía mantener hasta bien avanzado el verano, variando muy poco las condiciones originales y siendo escasas las mermas por licuación. Ahora, sólo queda esperar que pase el tiempo para comprobar los resultados de la conservación.

Cuando se había compactado una masa de unos 40 centímetros, se echaba una capa de paja por encima y se continuaba con el proceso.



La sierra especial de dientes anchos se utilizaba para cortar los bloques de hielo.



El hielo se vendía a peso por onzas.



La venta de la nieve

Dos meses después, a la entrada de la primavera, al abrir la puerta del pozo de hielo nos da la sensación de encontrarnos ante un montón de paja. Al separar esta capa vegetal y barrer su superficie podemos comprobar que el hielo se ha derretido en aquellas zonas que estaban en contacto con el aire, conservándose perfectamente en la parte interior. La "pasta" de hielo que aparece debajo de la paja conserva las mismas impurezas de tierra y pequeñas piedras que se mezclaron durante el empozado. Naturalmente, esto no ocurría en los tiempos florecientes de esta industria, ya que en los propios contratos de venta se hacía constar que el hielo debía servirse "limpio de paja".

Una vez que estos miembros de la Asociación La Lonjeta han perfilado la cara frontal de la "pasta" de hielo con la pala de cortar, proceden a modelar bloques rectangulares con la sierra especial de dientes anchos, similar a las halladas en el interior de algunos pozos de Aragón. La extracción de la "pasta" de hielo se realizaba, al principio, llenando una espuerta de mimbre y caña, que era elevada hasta la ventana con una cuerda y una carrucha. La "pasta" de hielo también se separaba con las azadas llamadas "soterías" que, por su forma triangular, penetraban mejor en el hielo.

«Las placas heladas que aparecían por las mañanas en los barrancos, eran cortadas y troceadas por los vecinos, que las trasladaban al pozo para su almacenamiento»

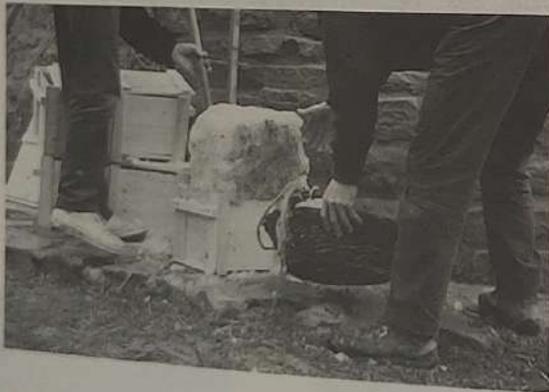
«En la venta al por menor, el hielo se medía por libras u onzas y se pesaba en la romana con un cestillo o sobre unos platitos agujereados»



El hielo se sacaba al exterior en espuestas.

Unas veces al exterior y otras en una pequeña caseta anexa al pozo, se hacían "los panes" de hielo, introduciendo la pasta en unos tapiales de madera a modo de cajones, de diferentes medidas según las

El hielo se transportaba en unos tapiales de madera, apelmazado con pisones apropiados al tamaño de la pieza.



zonas y los medios de transporte a utilizar. Allí, se compactaba el hielo con otros paneles apropiados, evitándose cualquier hueco que quedara entre las tablas. Al quedar comprimido, el hielo toma la forma de bloques. Una vez pesado, el producto obtenía la forma que había que transportarlo rápidamente con el consiguiente riesgo de pérdida de peso hasta que llegaba a su destino.

Una vez que la puerta de la nevera quedaba desbloqueada, las espuestas cargadas de hielo se sacaban al hombro a través de ella.

En la venta al por menor, el hielo se medía por libras u onzas y se pesaba en la romana con un cestillo o sobre unos platitos agujereados para que el peso del agua no incrementara el precio del producto.

El transporte de los "panes", en este caso de unos 40 kilos cada uno, se realizaba en las caballerías o en los carros protegidos con mantas o paja, pero siempre por la noche, para evitar las pérdidas del producto por la acción del calor. No obstante, cuando llegaba la carga a su destino, se había perdido de un 20 a un 30% del producto.

A principios del siglo XX, con la implantación de los métodos industriales para la fabricación del hielo, la actividad de estas neveras cayó en picado. Hoy, hemos pretendido reconstruir una actividad productiva de la que no hay ningún testimonio oral porque han fallecido aquellos que se dedicaron a esta tarea. Toda la información, procedente de las anotaciones en documentos y de las excavaciones, ha servido para reconstruir esta actividad y crear la base del Museo del Frío en Uncastillo, dentro del proyecto del Territorio Museo.

TERRITORIO MUSEO



Ocupa un amplio espacio, delimitando al norte con el Pantano de Yesa, flanqueado por las Peñas de Santo Domingo y las Bardenas Reales, el río Gállego y la comarca de Ayerbe: la Galliguera. Su patrimonio natural y cultural hacen de este TERRITORIO MUSEO un espacio excepcional, desconocido y estimulante para ser visitado.

Conócenos...

