



4.1.1 EL GEL NATURAL

1. Usos

La utilització de la neu i el glaç natural com a elements de refresc i conservació d'aliments és coneguda i documentada, a les civilitzacions del Proper Orient, des del segon mil·lenni a.C. A l'Europa Occidental es coneixen les tècniques de tractament i recollida de la neu i el glaç des del temps dels grecs i dels romans.

Al llarg de l'Edat Mitjana l'ús de la neu i el glaç era limitat gairebé exclusivament a reis i nobles, i era considerat un producte de luxe -per conservar aliments, beure fresc, orxates, gelats, etc.-. La popularització del consum del glaç a Catalunya es produeix a partir de la 2^a meitat del segle XVI i la seva utilització es mantindrà fins a la introducció progressiva del gel artificial, ja a les acaballes del segle XIX. Possiblement va ajudar-hi uns anys de més fred, alguns autors parlen d'una "petita era glacial" entre el 1.580 i fins a la meitat del segle XIX.

En generalitzar-se l'ús de gel va fer que cap a zones de l'interior es poguessin consumir diverses varietats de peix -anteriorment només es consumia peix salat- diversificant la dieta de la població tot garantint la higiene en el consum. Però el gel també tenia aplicacions en la medicina moderna per alleugerir febrades, tallar hemorràgies i com a antiinflamatori i analgèsic.

Aquesta importància que el gel tenia per a la higiene i salubritat de la població va propiciar que deixés de ser un producte de luxe i passés a ser un recurs social necessari per a la població catalana a partir del segle XVII. Ja a les acaballes del segle XVI el seu consum va arribar a xifres extraordinàries i se n'enviava a Mallorca, Cadis i fins i tot se n'exportava a Itàlia.

2. Obtenció

A més d'aprofitar directament el gel que es formava regularment als rius o estanys, també es construïen basses, amb una fondària màxima d'un metre, a prop de rius o rierols per tal d'estancar l'aigua suficient per convertir-la en glaç. Calia aigua que fos neta i en un lloc en que es produïssin fortes gelades, aprofitant raconades i obacs on el microclima era més fred que el de l'entorn, propiciant gelades més grans encara. Calien gruixos de gel d'uns 20 cm., per aconseguir-ho quan hi havia una capa de glaç es trencava o s'enfonsava per tal que l'aigua pugés a sobre i fos més fàcil la seva congelació.

3. Emmagatzematge

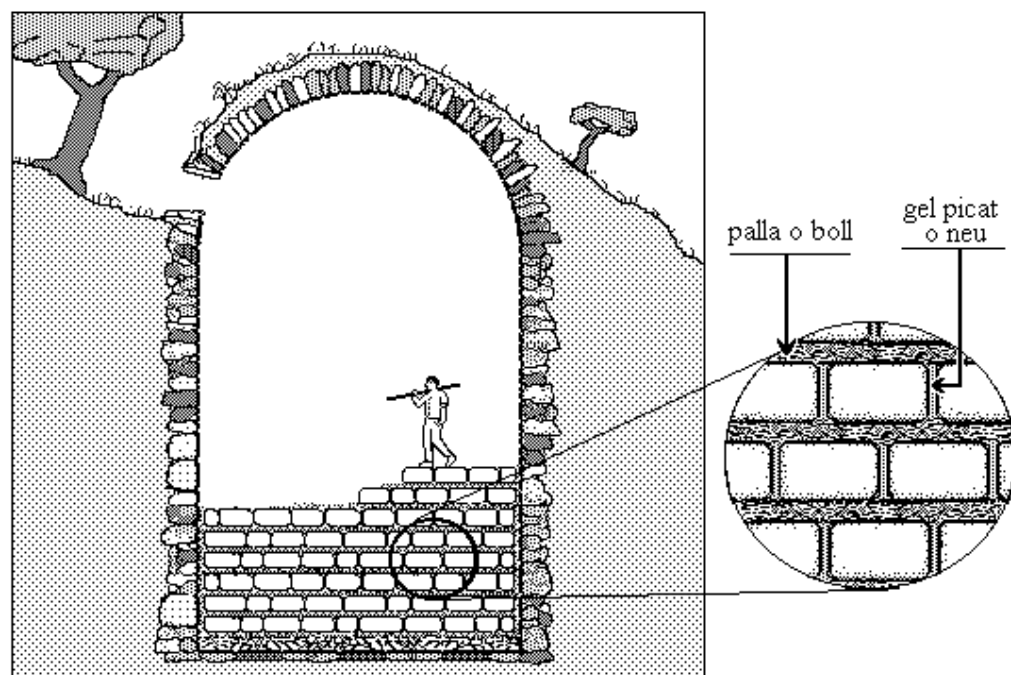
Una vegada l'aigua estava gelada calia trencar el gel picant-lo amb maces o magalls. Les peces que sortien es portaven a uns pous que eren excavats a sota terra a fi de conservar-lo i poder-lo distribuir durant tot l'any -especialment a l'època de més calor-. Els pous eren generalment circulars amb parets de pedra i es cobrien amb una volta semiesfèrica del mateix material, deixant dues o tres obertures per on s'hi podia ficar i treure els blocs de glaç i també entrar el personal que hi treballava.



4.1.1 EL GEL NATURAL

Aquests sistemes de construcció donaven un aïllament a l'interior gairebé perfecte i facilitava que fins i tot en llocs de poca altitud poguessin existir autèntiques "neveres" que conservaven el gel necessari.

El terra del pou i les parets eren recobertes amb boll, palla o branques. Les peces de gel es dipositaven en capes successives, entre capa i capa s'hi posava una capa de palla, boll o branques i entre peça i peça gel picat per tal d'evitar la compactació entre els blocs. D'aquesta manera s'arribava a omplir el pou i llavors es tancaven les obertures exteriors amb lloses i es recobrien amb branques, quan no existia una porta de fusta feta a mida.



4. Transport

Quan arribava la calor els traguers eren els encarregats de distribuir el gel. El transportaven amb carros o a bast, amb sàrries, però calia aïllar el gel de la temperatura exterior i ho feien amb quantitats considerables de boll, palla, fenassos, branques de bruc, etc. Com que les distàncies eren llargues normalment es circulava de nit per evitar el desglaç ja que es cobrava pel pes que arribava a destí. Les pèrdues per desglaç podien ser de fins un 25%.

5. Mercats

El gel es consumia especialment a les grans ciutats, que precisament estaven lluny de llocs freds on es situaven els pous de glaç. Per això cada ciutat aprofitava les serralades més properes per proveir-se de gel, així: el Montseny i el Moianès proveïa Barcelona; la Serra de l'Obac Terrassa, Sabadell, Barcelona i algunes vegades, a través del camí ral de Coll de Daví, Manresa; la Serra de Prades a Tarragona i Reus i la Mussara a Tortosa.