



2.1 APROFITAMENT TRADICIONAL DEL GLAÇ

Utilitat i consum del glaç natural

La neu i el glaç natural s'utilitzen com a refresc i per a la conservació d'aliments des de fa més de 3.000 anys al Pròxim Orient, i a l'Europa Occidental des de l'arribada dels grecs i dels romans.

L'ús de la neu i el glaç era limitat a reis i a nobles, i era considerat un producte de luxe utilitzat per conservar aliments, refrescar begudes, fer orxates, gelats, etc. També tenia aplicacions medicinals: fer baixar la febre, tallar hemorràgies, com a antiinflamatori, analgèsic, etc.

El consum de gel es va popularitzar a Catalunya cap a finals del segle XVI. Hi va ajudar un canvi climàtic que va portar hiverns molt freds a tota Europa entre el 1580 i mitjans del segle XIX. Aquest període es coneix com "la petita edat del gel" perquè és l'època més freda en els darrers 2.000 anys com a mínim. Llavors es van construir la majoria dels pous de glaç del Bages. Algunes cases de pagès van trobar en el gel un complement a la seva economia i una feina per als mesos més freds. Quan el clima es va anar escalfant ja s'havia inventat la màquina per fer gel artificial, de manera que els pous de glaç es varen abandonar.

Obtenció del glaç

El glaç es recollia dels rius, estanys i basses, algunes fetes expressament per a obtenir glaç. Calia aigua que fos neta i que en aquell lloc es produïssin fortes gelades, per això es feien les basses i els pous en llocs obacs on a l'hivern no hi arribava a tocar el sol. Calien gruixos de gel d'uns 20 cm. Per aconseguir-ho més ràpidament es trencava la capa de glaç que s'anava formant i es feia que una làmina d'aigua li pugés al damunt, ja que l'aigua sempre es congela començant per la superfície, en canvi la congelació sota el glaç és molt lenta, ja que el propi gel aïlla del fred l'aigua que té a sota.



Recollida de glaç a l'estany de Puigcerdà