

# Els Pous de Glaç

## RESUM HISTÒRIC DELS USOS DEL GLAÇ

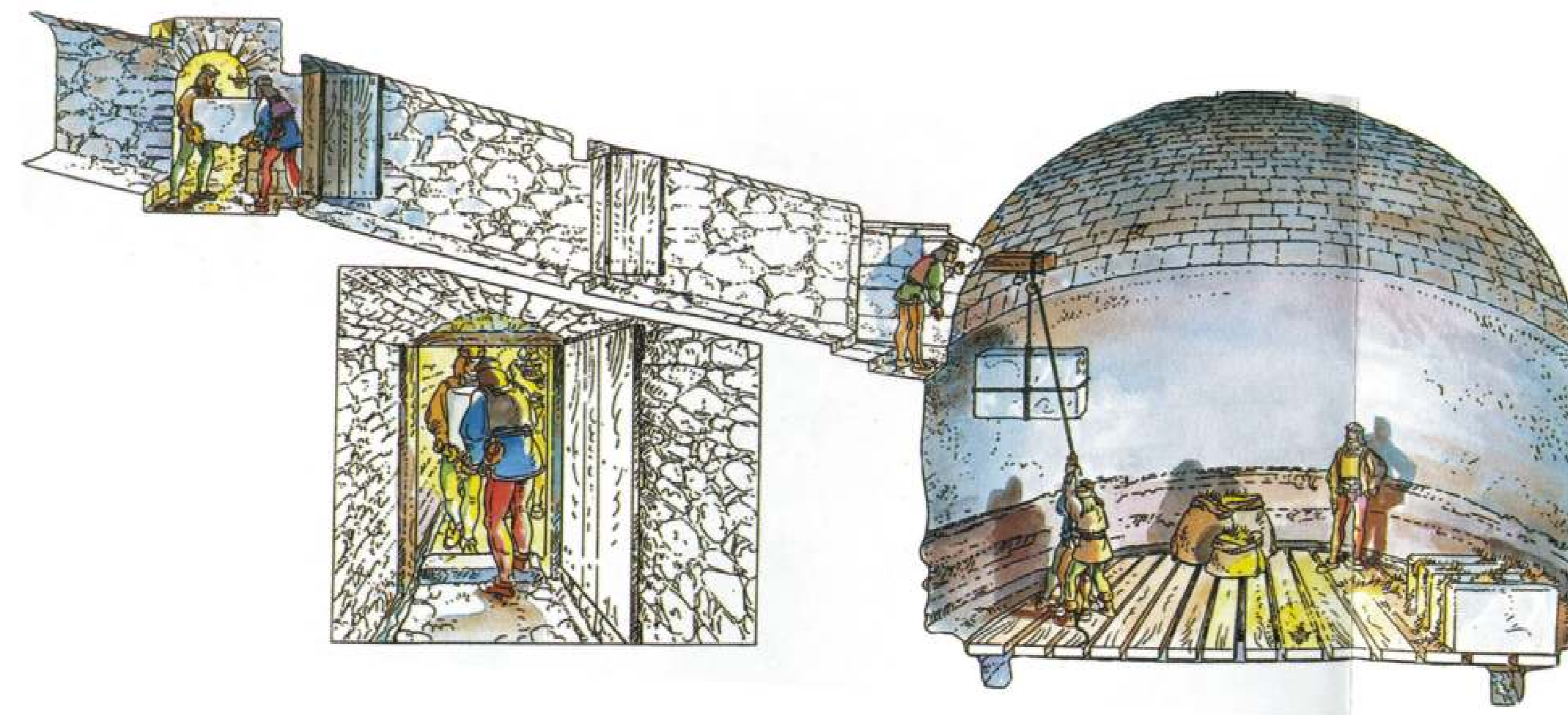
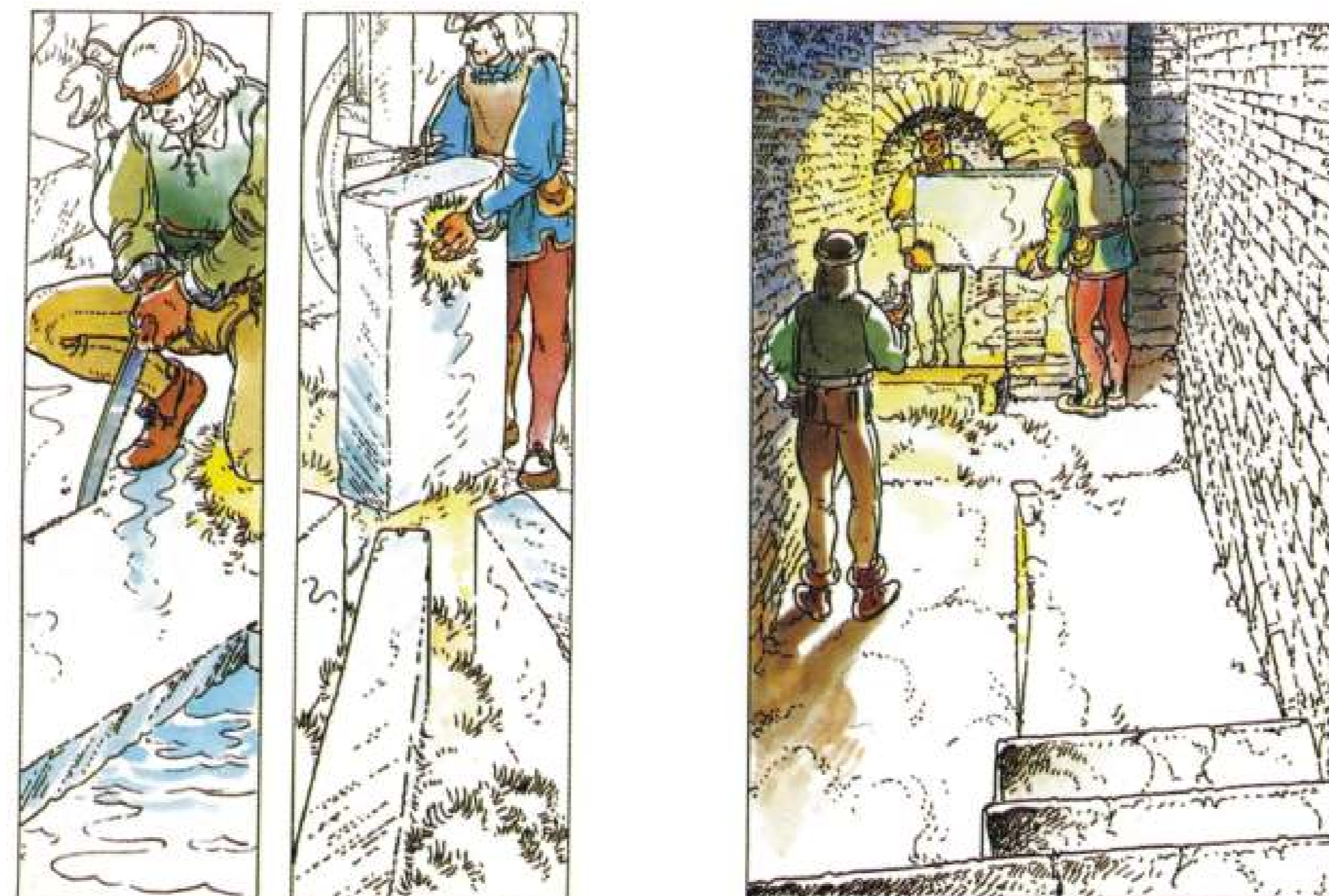
### L'ÚS DEL GLAÇ

L'ésser humà ha utilitzat el glaç i la neu des de temps molt remots. Les cultures grega i romana destacaven les seves virtuts per a la conservació d'aliments i pel refresc de les begudes, i les aplicacions en medicina van ser transmeses abastament pels metges musulmans. A mitjan del segle XVI es van publicar, en algunes ciutats de la península Ibèrica, llibres de metges que defensaven les virtuts de l'ús de la neu en nombroses aplicacions: com a antiinflamatori, per tallar hemorràgies, en cas de febres, de cremades, mal de cap, malalties de l'estómac, dels ulls i, fins i tot, per a combatre la pesta. La difusió d'aquestes obres va estendre el seu consum en els nuclis urbans.

El comerç de neu i glaç a Catalunya tingué una rellevant importància i els segles XVI-XVII, i sobretot el XVIII, foren cabdals pel seu desenvolupament, esdevenint un gran negoci; l'any 1765, només a la zona del Montseny hi havia quinze pous. La seva instal·lació era, sovint, una concessió del senyor de la zona a famílies amb poder econòmic, social i polític i es posava sota la vigilància d'un comissari-inspector que controlava la producció i el pagament dels impostos corresponents.

Aquesta nova indústria es va convertir en un complement econòmic molt important per a molts pagesos perquè complementava la seva activitat agrícola, i també va ser influent en d'altres oficis, com els jornalers que participaven en els treballs d'empouar i desempouar i els traginers.

L'abandonament dels pous a partir de mitjan del segle XIX fou degut a l'aparició de la tecnologia (electricitat) que permetia la fabricació industrial del glaç.



### COM ES PRODUÏA

En cotes baixes (Maçanet de la Selva és a cent metres sobre el nivell del mar) la recol·lecció del glaç es feia a l'hivern, aprofitant el que cobria la superfície de basses poc profundes situades en racons molt obacs, freds, a prop dels pous i que es feien amb aquesta finalitat. Quan s'aconseguien tals d'uns 20 centímetres de gruix, colles de jornalers extreien el glaç trencant-lo amb masses o magalls o bé es serrava a l'entorn d'uns motlles, aconseguint així blocs regulars que amb uns paners de canyes i vímets amb dues nanses per a penjar-los d'una barra, es transportaven en carros, a bast o simplement s'estiraven amb ganxos fins el pou, on els empouadors separaven les capes amb boll (pellofa que cobreix el gra del blat) per evitar que es compactessin. Tot aquest procés rebia el nom d'empouament. Si els tals de glaç eren massa prims es podien trinjar dins el pou i es compactaven dins de motlles fins a formar els gruixos de glaç de 20 cm. No s'ha conservat cap dels patrons de serrar o dels motlles per a compactar pans de glaç que s'usaven a Buscastell, però els documents mostren unes mesures força coincidents a tot Catalunya de 40 x 80 cms., el que considerant els 20 cm. de gruix, donarien a cada pa un volum i un pes equivalent a 62,4 quilograms. Per a un bon manteniment, era indispensable que hi hagués un desguàs per a l'aigua del desglaç que sempre es produïa, com també era molt important prendre mesures perquè no hi entrés aigua dins del pou.

El treball de desempouar es coordinava amb el del transport per tal que hi hagués les mínimes pèrdues de glaç. A l'interior del pou els picadors tornaven a tallar el glaç a mida de motlle per fer els pans, els treien amb corrioles i els embolicaven amb boll, a punt per ser carregats i fer el viatge.

El transport de glaç solia fer-se sobre bèsties de càrrega. Dos pans de glaç sumaven una càrrega d'uns 124,8 quilograms que es transportaven dins de sàrries o caixes de fusta. Es procurava viatjar de nit per reduir el desglaçament, però tot i així, amb el trasllat es perdia entre un 20 i un 30% del producte.

En funció del trajecte, el comprador i el tragner acordaven un temps i un preu per al transport de cada càrrega. El tragner assumia les pèrdues i cobrava segons el que arribava finalment a destí, descomptant els menyscabaments produïts durant el trasllat. I encara s'havia de tenir en compte que se'n perdia un 3% més durant el procés de comercialització.

L'abastament de glaç a les ciutats es garantia durant els mesos de juny a octubre.

### EL GLAÇ A CIUTAT

Les administracions municipals van establir el monopoli sobre aquest subministrament que, un cop a ciutat, es posava en mans del "pesador de neu" o encarregat de pesar tot el que hi arribava. Habitualment, aquest monopoli s'adjudicava a un sol comerciant, ja que era un procés difícil i arriscat al tractar-se d'un producte molt delicat i sobrevalorat. El glaç al detall s'havia de vendre als taulells municipals al preu fixat pels comissaris de la Taula de Canvi de cada ciutat, què fixava un preu màxim de venda.

Quant glaç es consumia? Segons dades documentals de 1717, Girona amb 4.700 habitants, consumia unes 76 tones (1.825 pans), és a dir, uns 16 quilograms per habitant i any. Però també es va desenvolupar un ampli mercat paral·lel al marge de les regulacions municipals, sovint fora del recinte de la ciutat.

El glaç estava considerat com a aliment i estava legislat com altres productes de primera necessitat. A preu oficial, amb els impostos, el glaç costava uns 10 diners per Kg, un preu similar al del vi i la meitat que el del blat. Era un producte de luxe i el seu cost es justificava tant pels laboriosos processos d'obtenció i conservació com pel fet que permetia conservar productes com la carn que costava unes quinze vegades més que el glaç i perquè, a més, s'hi afegien les suposades qualitats curatives i purificadores.