

1.- La “petita edat de gel” i l’ofici de nevater

A les nostres terres es va desenvolupar una pròspera i creixent indústria del gel, circumstància que hui dia ens pot resultar insòlita i fora de lloc al nostre clima mediterrani, on no acostuma a nevar més d’un parell de dies a l’any.

LA PETITA EDAT DE GEL

La **Petita Edat de Gel (PEG)** va ser un període de fred intens, una petita glaciació, que es va produir a Europa des de mitjans del segle XIV fins a la primera meitat del segle XIX, i que amb puntes extremes als anys 1650, 1770 i 1850 portaria la neu a llocs on hui dia no acostuma a nevar.

UN NOU OFICI

Cap activitat humana ha deixat una empremta tan profunda al nostre patrimoni com un nou ofici que sorgiria entre els segles XV i XIX, l’ofici del **“nevater”**.

2.- Les neveres o pous de neu i lús del gel

LES NEVERES O POUS DE NEU

Quan encara no havien arribat a les nostres vides els moderns i imprescindibles frigorífics, proliferaren per tot arreu unes construccions, anomenades neveres, caves, pous o cases de neu, destinades a guardar la neu recollida durant l’hivern per a distribuir-la posteriorment als pobles i ciutats.

D’arquitectura senzilla, estaven formades per un pou excavat al sòl, generalment circular, de profunditat variable i en ocasions tapades amb una coberta on els homes acumulaven i premsaven neu al seu interior fins a formar gel, que trossejat era transportat amb carros o rucs als pobles i ciutats.

Entre els segles XVIII i XIX es generalitzà a les nostres comarques, la construcció de neveres fetes de pedra per al comerç del gel.

UTILITZACIÓ DEL GEL

Els monjos del monestir de Santa Maria de la Valldigna, a més a més de necessitar gel per a la conservació dels aliments -i per a permetre’s capritxos i gusts refinats com gelats o begudes fredes-, el necessitaven també amb finalitats mèdiques.

Calia fred, per a rebaixar la temperatura en els processos febrils. El gel també s’emprava com a calmant en casos de congestions cerebrals i meningitis, per a detenir hemorràgies i com antiinflamatori en els traumatismes, esquinços o fractures, que amb freqüència patien els seus súbdits i jornalers.

3.- El procés de recollida de la neu

EL PROCÉS DE RECOLLIDA DE LA NEU

Abans de l'hivern, una dotzena de nevaters, es dirigia a netejar l'era o "raso" que envoltava la nevera, de pedres i matolls, a condicionar el pou, reparar els desperfectes i instal·lar, al fons, una carcassa de fusta falcada amb pedres, semblant a una graella, per a separar el gel i permetre escórrer l'aigua.

Arribada la primera nevada recollien la neu de l'era, la del "barranc de Manesa" i voltants, així com el gel que es formava a les basses i barrancs.

Amb pales i aixades omplien cabassos d'espart, anomenats "**esparteres**", unes motxilles que es subjectaven al front del treballador amb una cinta.

També omplien les "**civeres**", una espècie de lliteres que eren transportades per diversos homes, que introduïen al pou per les portes laterals.

Dins del pou, la neu era xafada pels "**empouadors**" amb els peus, pales i unes maces de fusta anomenades *pitjons*, al ritme de cançons populars com la "Cançó de xafar neu", fent voltes en espiral des de les parets fins al centre.

La finalitat era formar una capa compacta, sense forats, utilitzant fins i tot poals d'aigua, a vegades salada, per tal de formar un bloc de gel homogeni.

Donades les baixes temperatures de l'interior els homes, que cobrien les seues sabates amb polaines fetes amb trossos de mantes i sacs, tenien que anar alternant-se cada poc temps, no solent estar més de mig hora dins la nevera per a evitar la congelació de les seues extremitats; a canvi, cobraven més que els seus companys de fora.

Aproximadament cada mig metre les capes de gel eren separades per capes de palla o de capoll d'arròs per facilitar la posterior extracció, cuidant de no deixar buits ni massa palla per a evitar que la mateixa fermentara, desprenent calor. També col·locaven rames i troncs als laterals perquè no entrara en contacte el gel amb les parets de la nevera.

Omplir el pou suposava unes tres setmanes de feina per a una trentena de jornalers que aprofitaven l'hivern quan no tenien feina al camp, tal i com ens contaven alguns llauradors: *"a l'hivern, quan l'agricultura no necessita tants braços, s'ocupaven molts a recollir la neu"*.

4.- Tancament i apertura de la nevera

TANCAMENT I APERTURA DE LA NEVERA

En funció del ritme de les nevades s'omplia la nevera i com a molt tard a finals de febrer es tancava, omplint segons el costum la part superior amb argelagues, rames, palla o pells per a millorar l'aïllament, tancant així mateix tots els accessos al pou, arribant fins i tot a tapiar la porta, sovint vigilada per a evitar robatoris o danys per tempestes.

Aproximadament al mes de maig el dipòsit s'obria de nou. Els nevaters, en aquest cas anomenats "**traginers**", accedien a l'interior amb andamis i escales armats amb destrals, pics i ganxos.

El gel era tallat en blocs, que pujats amb una corriola s'envoltaven de pells i es carregaven en rucs, que solien portar dues peces d'entre 10 i 17 arroves (uns 120-200 quilos), i en cistelles a les esquenes dels homes. De fet hi havia una antiga dita popular que deia "*tant de bo et veges com un ruc amb càrrega de neu!*".

TRANSPORT DE LA NEU

Els rucs eren protegits del fred amb flassades, i amb uns arguenells de fusta i espart es carregaven els cabassos amb el gel.

A continuació tant per l'antic camí de ferradura de Simat, les conegudes "**Voltes de Barx**" paral·lel a l'actual carretera, una antiquíssima senda medieval empedrada i marginada, transitada per peregrins, monjos, traginers, jornalers i llauradors, com per l'agrest "**Barranc de les Cases**", el gel era conduït de nit fins el monestir travessant colls, ports, passos, carenes i portitxols.

5.- La nevera de la Drova i la Nevera de Barx

LA NEVERA DE LA DROVA

Des del 1300 els monjos posseïen dalt de la muntanya una extensa i salutífera vall envoltada d'altives muntanyes, Barx, deshabitada i reconvertida en granja treballada per jornalers, que al segle XVIII trobaríem farcida de riurais i camps de raïm que s'estenien fins a la Drova.

Tal seria la importància del gel que a juny del 1680 l'abat Vicent Lloret manaria construir, vora l'assagador ramader de la Drova (l'actual camí que discorre per darrere de la font), una nova nevera que es deixaria perdre en sortir una font al seu interior.

Sense desanimar-se, i encoratjats per les creixents necessitats de gel, els monjos es plantejaren la realització d'altres construccions.

CONSTRUCCIÓ DE LA NEVERA DE BARX

Tot i l'escassa altitud del lloc, només 342 m, a finals del segle XVIII, ja ens contava l'Il·lustre Botànic A. J. Cavanilles que, la neu romania molt de temps a l'hivern i l'aire era molt fred fins a juny.

Així que a l'obaga de la frescal i ombrívola Aldaia, els monjos bastiren una nevera de planta circular en maçoneria i morter de calç, de gran diàmetre exterior (15,58 m).

El pou interior, amb accés per dues portes enfrontades a l'est i a l'oest, compta amb un diàmetre interior de 13,58 m, 9 m de profunditat i una capacitat estimada de 1300 m³.

El fons del dipòsit, quasi completament terraplenat i utilitzat fins fa poques dècades com a abocador municipal, va ser netejat completament el 1994, afegint una escala de ferro a l'accés oest que descendeix fins la boca d'un antic túnel inferior, enfonsat als dues metres de recorregut.

La nevera va perdre la coberta original, de la qual s'observaven alguns punts del naixement dels arcs de rajola massissa (fetes a un rajolar adjunt del

que encara quedaven restes), fins que va ser restaurada simulant els nervis del sostre amb tres bigues de metall.

6.- La nevereta de dalt i els ventisquers

LA NEVERETA DE DALT I ELS VENTISQUERS

Les cada vegada més escasses nevades feren que l'ordre del Cister posara l'ull en una ubèrrima i feréstega valleta més elevada, a 521 m, coneguda com " el Pla de la Nevereta ", on hi construïren un pou de neu de menors dimensions conegut com "**la Nevereta de Dalt**".

A escassa distància del pou, el pla es troba solcat de menudes dolines, algunes d'elles amb fragments de murs, que probablement foren utilitzades com a ventisquers temporals (uns pous més rudimentaris i sense sostre, sovint aprofitant dolines naturals).

La fi de la petita edat de gel, juntament amb la desamortització del monestir i el procés privatitzador de les muntanyes públiques, espentaria als veïns de Barx a cercar les neus més persistents construint, a 670 m d'altitud, a escassa distància del cim de l'agrest Aldaia i a tocar del colpidor pla dels Avencs, el rústec "**Clot del Buixcarró**", el major i més desconegut ventisquer del territori diànic amb permís del clot de la Serrella, un descomunal pou ovalat d'uns 21 x 11 m de diàmetre.

7.- La decadència del comerç de la neu

LA DECADÈNCIA I FI DEL COMERÇ DE LA NEU

A partir del 1850 i al llarg de la segona meitat del segle XIX, "la petita edat de gel" anava arribant poc a poc a la seua fi, i les neus començaren a minvar seriosament.

Pocs anys més duraria la neu natural; el bon oratge, l'arribada del gel industrial i els avanços de la medicina afavoririen l'abandonament de les neveres. En qualsevol cas, la coneguda "nevada grossa" de 1926 va marcar de manera simbòlica la fi de l'activitat a les nostres terres, una gran nevada que va suposar la última gran collita de la serra del Benicadell, l'últim gran proveïdor del País Valencià.

VISITA LA "RUTA DEL COMERÇ DE LA NEU"

Podeu visitar les neveres i les altres construccions relacionades amb el comerç de la neu, seguint la imprescindible ruta circular del Pla dels Avencs, la joia botànica de la comarca, l'arcàdia dels espeleòlegs, la senda que fa afició.