

PATRIMONI  
ARQUITECTÒNIC  
PER RECORDAR

# Els pous de glaç.

## El cas dels Sabater

Narcís Castells Calzada  
Miquel Matas Noguera

**A la llinda d'una finestra de la façana de can Sabater, una magnífica masia emplaçada a l'entrada del nucli antic d'Aiguaviva, s'hi llegeix, en esvelts caràcters epigràfics: BANET SABATER ME FECIT 1634.<sup>1</sup> Es tracta de l'immoble principal d'un important patrimoni rural que estava creixent justament pels volts d'aquesta data, i més que ho faria durant la resta de la centúria i el segle XVIII. Com és normal a l'època, una hisenda rural gironina basava la seva economia en l'agricultura i la ramaderia, amb una millor o pitjor organització, i es veia sotmesa als vaivens de la conjuntura, les bones o males collites, la decisiva influència de les incidències climàtiques en el resultat, l'amenaça periòdica del recurs a l'endeutament en censals i vendes a carta de gràcia quan les collites no eren les esperades o el mercat es presentava advers, els estralls causats per guerres i epidèmies...**

<sup>1</sup> Aquesta data, en estar representada en una finestra de la casa, ha de correspondre lògicament a una ampliació o remodelació de la propietat, que ja existia prèviament.



Però la hisenda dels Sabater d'Aiguaviva presenta una particularitat que la fa especial i, en certa mesura, original, i al cap i a la fi aquesta circumstància va esdevenir un factor important de la seva fortuna i vector de l'evolució positiva del seu patrimoni: el comerç del gel o glaç.

## El glaç, una activitat comercial

En època preindustrial, abans que apareguessin i es generalitzessin les neveres elèctriques, domèstiques o industrials, durant molt temps va haver-hi una activitat econòmica dedicada a la producció, emmagatzemament, transport i venda de glaç, gel o neu destinat a refredar els aliments i les begudes, sovint amb finalitats terapèutiques. Vegeu el que escrivia el metge Francesc Micó a la seva obra de 1576:

«Es útil el beber frío, como más claro y más largamente abaxo se dirá, no solo para conservar la sanidad, más aún para curar de mil géneros de enfermedades, no solo ligeras y de poca importancia, más aún de las raras y difíciles de curar. Y por eso se inventó de los nuestros antiguos, por la necesidad que había de refrescar el agua, o vino, sino eran harto frios de su natural. Los quales no solo fueron contentos con enfriar como quiera en rios, arroyos, pozos, cabas, fosos hondos, soterraneos, sombríos, serenas, vientos y fuentes, pero aún con nieve y yelo, inventando modos y maneras como podrían beber fresco.»<sup>2</sup>

Hi ha nombroses referències antigues de la pràctica d'emprar neu o gel per refredar les begudes: l'escriptor clàssic Plini ho esmenta a

la seva *Història natural*, i la societat romana en general en feia un gran ús, fins al punt que en llatí hi ha un terme per indicar que una cosa ha estat refredada amb neu, **nivatus**.

El fet és que, des d'aquell moment, durant els segles medievals i sobretot en el segles XVII i XVIII, que és quan s'ateny el màxim d'aquesta activitat, hom creu, tan en l'àmbit de la medicina com popularment, que les begudes fredes contraresten les malalties, habitualment correlacionades amb els símptomes febrils. Si els humors o líquids corporals estan calents, cal refredar el cos per dins, i la beguda refredada és el mitjà més eficaç. El gel és considerat, doncs, analgèsic i antiinflamatori. Es comença pel refredament d'una ampolla o un atuell amb líquid dins d'una galleda submergida en el pou de la casa, per cercar els racons més frescals dels cellers, i s'arriba ràpidament a organitzar una

activitat econòmica preindustrial entorn de l'emmagatzemament i comercialització de la neu natural i el gel que en aquelles èpoques es formava a les basses, rescloses, valls de les muralles i, en general, als llocs obacs d'aigües estancades.

Amb tot, el consum de gel per refredar no es circumscriu només als usos sanitaris sinó que és una pràctica habitual de la societat benestant i de tothom qui s'ho pot permetre. Per posar un exemple, el mes de setembre de 1758 l'Hospital de Santa Caterina, a Girona, que és l'hospital de referència del Corregiment de Girona, consumeix un total de 299 lliures de glaç o gel per a servei dels malalts; si ho expressem en unitats actuals, gairebé 120 quilos. I aquest mateix setembre de 1758, el col·legi de Sant Martí Sacosta de la Companyia de Jesús, situat a l'edifici que fins fa poc va albergar el Seminari Diocesà, en consumia 1.256 lliures.<sup>3</sup> Cal dir



Albarà de les despeses en glaç de l'Hospital de Santa Caterina, setembre de 1758

<sup>2</sup> Micó, Francesc. *Alivio de los sedientos, en el cual se trata la necesidad que tenemos de beber frío y refrescado con nieve, y las condiciones que para esto son menester, y quales cuerpos lo pueden libremente soportar*. 2a reimpr. Barcelona: Matheo Barceló Impresor, 1792.

<sup>3</sup> Arxiu Municipal de Girona (a partir d'ara, AMG), caixa 11123.

que setembre no és de cap manera un mes gaire calorós –sobretot a l'època–, cosa que vol dir que no es tracta d'un consum recreatiu sinó més aviat terapèutic o qualitatiu.

Entre els consumidors de la ciutat de Girona que apareixen a la comptabilitat municipal corresponent, a més d'institucions com les citades, hi trobem famílies dels indrets urbans més benestants o de classe mitjana, botiguers i mercaders, i domicilis d'eclesiàstics, monestirs i convents, sobretot.<sup>4</sup>

## Els pous de glaç i el procés comercial

Aquesta activitat, que pertany al sector primari encara que presenta alguns aspectes relacionats amb una certa protoindústria, es basava en primer lloc en l'aprofitament d'unes condicions climàtiques diferents a les actuals, determinades en els segles moderns per un clima que diferents autors han batejat amb l'apel·latiu de *petita edat de gel*.

La base de l'aprofitament de la neu i el gel que produïa la naturalesa es basava en l'emmagatzematge en condicions de conservació en pous de neu, pous de glaç, neveres, geleres, cases de neu, pous de gel, poues o caves, que en diferents moments i llocs així s'anomenaven les construccions o aprofitaments naturals adients per conservar a la temperatura adequada fins a la temporada del consum el preuat producte refrescant.

Hi ha molts detalls tipològics i variants que els estudiosos del fenomen han establert, però bàsicament cal considerar dos sistemes principals d'aprofitament. El primer, els pous de neu, que es construïen a prop de congestes i altres llocs on nevava de forma

habitual i copiosa. Així, es recollia la neu, es premsava i es dipositava al pou en gruixos d'entre vint i trenta centímetres, tot separant cada capa amb palla, boix o altres materials, de manera que no s'enganxessin les unes amb les altres i es formés un gran bloc. Aquests blocs, tanmateix, esdevindrien immanejables en el moment de desempouar per transportar-los al lloc de consum.

El segon, els pous de glaç o de gel, que es construïen en llocs obacs orientats al nord, prop de rius o rieres o a tocar de basses naturals o artificials de poca profunditat, on l'aigua romanía estancada. Quan aquesta aigua estava ben glaçada, es tallava en pans de forma polièdrica i s'apilonaven al pou, separant les capes de blocs de gel amb palla, branques o altres elements, per poder treure'ls amb comoditat quan calgués. Sovint, en el cas dels pous de glaç, es muntava una estructura de fusta al fons del pou per separar el glaç del fons de la construcció i per on pogués escolar-se l'aigua del desgel i sortir a l'exterior per un desguàs practicat a la construcció.

Els pous més arcaics podien ser forats excavats en el terreny o coves reaprofitades, però amb el temps es va desenvolupar una certa enginyeria de construcció que n'optimitzava les condicions, resultant-ne edificis cilíndrics –en certs casos de planta rectangular– de sis a deu metres de diàmetre, amb murs de pedra seca reforçats amb morters de calç i gruixos variables que podien arribar a superar més d'un metre a la base. Habitualment estaven coberts amb volta a una alçada de fins a uns deu metres, on solia haver-hi una petita obertura orientada al nord i practicable per a entrar-hi i extreure el gel. S'han documentat a Catalunya pous més grans, de fins a catorze metres de diàmetre i vint-i-un metres de fondària.<sup>5</sup> Conservat el gel, des del seu empouament en

les dates més fredes de l'any, amb les pèrdues per desglaç inevitables minimitzades per la tecnologia del pou, la seva comercialització a les ciutats i nuclis habitats constituïa la culminació del negoci. El transport des d'un punt a l'altre es feia de nit, a les hores de menys temperatura, per traginers que empraven el mateix sistema dels pous per separar els blocs de gel, amb palla, branques i altres vegetals, tapant-ho tot amb sacs o un altre tipus de protecció tèxtil.

## El patrimoni Sabater i els pous d'Aiguaviva

Ja hem apuntat que els Sabater d'Aiguaviva varen ser un dels grans operadors del sector del glaç, proveïdors habituals de la ciutat de Girona. Les propietats de la família Sabater s'estenien pels termes d'Aiguaviva i Vilablareix. En una recopilació una mica tardana, de 1906,<sup>6</sup> quan la hisenda familiar estava en el nivell més alt i no devia ser gaire diferent que en els segles XVIII i XIX, en plena economia de l'Antic Règim, abastava unes considerables 395 vessanes i escaig.

Hi podem comptar, a més del mas Sabater, emplaçat prop de l'església parroquial d'Aiguaviva, el mas Sabater del Perelló, el mas Muscarola, el mas Tixé, el mas Xapes, dues cases a la plaça d'Aiguaviva i altres edificis menors. Entre els nombrosos topònims que apareixen cartografiats, excloent les afrontacions, hi comptem: camp Carreres, camp Estanyol, camps del Perelló, camp Güell, camp del Regal, camp Plagoy, camp d'en Dança, camp d'en Xapes, camp de la Massana, camp Mitjans, hort del Talaia, hort de la Plaça...

Malgrat que a l'imponent mapa-dibuix del patrimoni Sabater

4 AMG, caixa 11123.

5 FÀBREGA I ENFEDAQUE, Albert. *Pous de glaç. Bages, Berguedà, Solsonès i Vallès Occidental*. Sant Vicenç de Castellet: Editorial Farell, 2013, p. 16.

6 Arxiu Sabater. «Plano de las propiedades de la Señora Viuda de don Tomás Sabater, doña Maria del Carmen Riera, y sus hijas doña Mercedes y doña Dolores Sabater y Riera, poseen en los términos municipales de Vilablareix y Aiguaviva». Girona, 12 novembre 1906. Fet per Josep Salvat i dibuixat per Josep Pumarola, tots dos mestres d'obra.



## El subministrament de gel a la ciutat de Girona

La ciutat de Girona va esdevenir el client gairebé exclusiu del pou de glaç dels Sabater, sobretot durant el segle XVIII, que és l'època culminant de l'activitat. Però, quin pes relatiu tenia aquest negoci? Era o no una activitat secundària?

Significativament, a mitjans de la centúria esmentada, el 1756, sobre un pressupost d'ingressos de la municipalitat gironina que sumava 18.744 lliures i 11 sous, els drets que pagava l'arrendatari del proveïment del glaç –en aquest cas Magdalena Sabater, vídua, d'Aiguaviva–, amb 600 lliures, eren la quarta partida més important, només per darrere dels ingressos pels drets del vi cobrats a les tavernes i hostals, els drets del vi cobrats a particulars i l'arrendament dels molins fariners propietat del consistori. Per tant, un capítol molt important del pressupost municipal, per davant dels drets de l'aiguarent (400 lliures), la recaptació derivada de les Fires de Sant Narcís (400 lliures) o les taxes imposades a l'entrada de bestiar porcí (280 lliures).<sup>8</sup> El subministrament i venda del gel a la ciutat es regia per adjudicacions plurianuals fetes per concurs, que es convocava amb un plec de condicions anomenat **taba**.

Durant el segle XVII es practicava un sistema mixt, d'acord amb el qual el concessionari primer recollia el que es glaçava a la ciutat (sobretot en els fossats de les muralles), i ho emmagatzemava en els dos o tres pous que la municipalitat tenia prop del riu Galligants i al carrer dels Mercaders. D'aquest n'ha quedat rastre toponímic en l'actual carrer de la Neu, però el 1906, en una publicació local, encara es convocava la festa del «(...) barri del carrer de la Neu, dit de Mercaders (...)».<sup>9</sup>

<sup>8</sup> AMG, caixa 11123.

<sup>9</sup> Arxiu Històric de Girona, B1993.



Fullet de la festa major del carrer de la Neu

En cas que calgués completar el producte recollit a la mateixa Girona, llavors calia aportar glaç d'altres indrets.

El gel es despatxava a dos llocs: la Taula de Baix o dels Seculars, també dita Taula de la Pescateria, regida per un oficial que s'anomenava **nevater**, i on hi acudien els civils; i la Taula de Dalt o del Capítol, reservada als eclesiàstics. La nombrosa població eclesiàstica gironina no pagava impostos i gaudia de prerrogatives i privilegis fiscals, d'aquí que tingués una botiga del glaç específica, tal com tenia una carnisseria, un forn o

una peixateria privatis. Composta pels canonges, les seves famílies i servidors, un gran nombre de beneficiats, comptant-hi també familiars i criats, i els membres dels convents i monestirs, consta que el 1612 sumava unes set-centes persones.<sup>10</sup>

Entrat el segle XVIII, l'època daurada dels Sabater, el proveïment es feia exclusivament en els pous del concessionari, tret de moments puntuals en què fallava l'estoc o durant una anyada climàticament desfavorable perquè havia glaçat poc. En aquests casos, l'organització dels concessionaris d'Aiguaviva

havia d'anar a carregar als pous del Montseny o d'Olot, a costes seves. A tall d'exemple representatiu, veiem amb detall la taba de 1774,<sup>11</sup> que va comportar l'adjudicació per quatre anys, fins al 1777, a Francesc Sabater, d'Aiguaviva.

Per cada un d'aquests anys, Sabater s'obligava a pagar 650 lliures anuals a la hisenda municipal, en dos terminis (agost i novembre), i havia de presentar fermances o avals suficients per tal de garantir-ho. També, el concessionari havia de pagar les despeses de notari i escrivent del contracte.

Com a punts de venda i distribució, disposava de la casa del carrer dels Mercaders –ja esmentada–, per la qual havia de satisfer a més un lloguer de vint-i-cinc lliures anuals, i una altra casa propera al carrer de la Força, on despatxaria als eclesiàstics. Tal vegada aquest punt de venda no tenia gaire capacitat d'emmagatzemament, ja que una clàusula del contracte li permet utilitzar un pou de glaç situat a tocar el portal de Sobreportes, anant el cost de les reparacions a càrrec seu.

El proveïment haurà de fer-se als pous més propers, Aiguaviva en primer lloc, però també s'autoritzen els de Sant Ponç, de Fontajau, Vilamarí, pla de Cornellà del Terri, Adri, Flaça, Biert, Riudellots de la Selva, Palol de Revardit, Calabuig i Bàscara. Només en cas d'extrema necessitat, si s'exhaureixen els dits pous, podrà recórrer als pous de muntanya: Montseny, Osor, Castanyet, Santa Bàrbara o similars.

Els horaris de venda al públic eren de les quatre del matí fins les deu de la nit, durant els mesos de juny, juliol i agost, i de les sis del matí a les deu de la nit la resta de l'any. Els preus de venda: sis diners la lliura de glaç, en el cas dels clients de la

<sup>10</sup> ALBERCH I FUGUERAS, RAMON I CASTELLS I CALZADA, Narcís. *La població de Girona (segles XIV-XX)*. Girona: Institut d'Estudis Gironins, 1985, p. 24.  
<sup>11</sup> AMG, caixa 11123.

ciutat, i dos diners la lliura per als eclesiàstics, novament privilegiats. En altres moments del segle XVIII, els preus que hem pogut resseguir oscil·laven entre dos i quatre diners la lliura. Es venia a lliures, mitges lliures i porcions d'un diner. En cas de guerra o epidèmia declarada, el servei quedava suspès.

Heus aquí una activitat econòmica de considerable rellevància fa dos o tres segles, que en el cas dels Sabater d'Aiguaviva va ser portada a un nivell excel·lent, i que es basava en un aprofitament d'unes condicions climàtiques habituals en aquella època, però que el 7 de gener de 1985 havien esdevingut tan extraordinàries que varen

motivar portades a tots els diaris gironins: l'Onyar s'havia glaçat durant la nit.

