

ÍNDICE

PRESENTACIÓN..... 13

CAPÍTULO I: LA NIEVE Y SU UTILIZACIÓN DURANTE EL ANTIGUO
RÉGIMEN EN DIFERENTES REGIONES EUROPEAS Y DEL MUNDO 15

FOTOGRAFÍAS..... 24

CAPÍTULO II: LA NIEVE Y SU UTILIZACIÓN DURANTE EL ANTIGUO
RÉGIMEN EN ESPAÑA..... 43

II.1. El comercio de la nieve y del hielo en Toledo 46

II.2. El arrendamiento de Pedro Ortiz de 1636 52

II.3. Los pozos de la nieve de Solanilla la Alta en Toledo ... 55

II.4. El mayorazgo de Solanilla 57

II.5. Las Charcas de San Bernardo 60

II.6. El arrendamiento de la nieve y del hielo en el
territorio toledano 62

II.7. El Real Almacén de nieve 65

II.8. Tecnología y mano de obra de los pozos de la nieve ... 69

II.9. El pozo de nieve de Consuegra..... 70

FOTOGRAFÍAS..... 73

CAPÍTULO III: MADRID Y LA ECONOMÍA DE LA NIEVE, 1561-1900.. 85

III.1. Los orígenes del abastecimiento, evolución e
institucionalización 85

III.2. El Privilegio Real otorgado a Pablo Xarqués en 1607. 92

III.3. La Casa Arbitrio de la Nieve y Hielos del Reino y de
Madrid 103

III.4. Abastecimiento, almacenamiento, conservación y
transporte de la nieve y del hielo..... 151

III.5. Los pozos de la sierra y el transporte de nieve a
Madrid 157

III.6. Los estanques de la Real Casa del Campo y del Buen Retiro	164
III.7. Almacenamiento y conservación de la nieve y del hielo en Madrid.....	167
III.8. Los trabajadores y la tecnología de los pozos de nieve	172
III.9. Obligación del abasto de nieve y hielo de la Villa de Madrid	175
 CAPÍTULO IV: LA ARQUITECTURA DEL FRÍO.....	 183
IV.1. El pozo de nieve y balsas para hielo de Alcalá de Henares	194
IV.2. Los pozos de nieve y balsas para hielo de Valdemoro	198
 CAPÍTULO V: COMERCIO Y CONSUMO URBANOS. VILLA, SITIOS REALES Y TERRITORIO	 203
V.1. Problemática de la comercialización urbana de la nieve	203
V.2. El consumo en la Villa y Corte, Sitios Reales y Territorio.....	221
V.3. Los Sitios Reales	223
V.4. Reales Sitios de El Pardo y La Granja de San Ildefonso.....	232
V.5. El Real Sitio de Aranjuez	234
V.6. El Real Sitio de El Buen Retiro.....	244
V.7. La Casa de la Fuenfría o Casa de la Nieve	256
V.8. El Territorio Madrileño	257
V.9. Los pozos y ventisqueros del Duque del Infantado en las sierras madrileñas	259
 CAPÍTULO VI: LITERATURA, FRÍO Y SALUD	 267
 CAPÍTULO VII: LA RENTA DE LA NIEVE Y EL HIELO	 275
VII.1. La Real Hacienda y las reformas del siglo XVIII	279

VII.2. La Instrucción de 1761	284
VII.3. Rentas. Madrid y Territorio	293
VII.4. La renta del Arbitrio y Quinto	295
VII.5. La renta de la Alcabala de la nieve.....	298
VII.6. La renta del Millón de nieve	299
VII.7. Las sisas municipales	301
CAPÍTULO VIII. DEL FRÍO NATURAL AL FRÍO INDUSTRIAL	309
VIII.1. El siglo XIX	309
VIII.2. Nuevas compañías del frío e industriales del siglo XIX	312
VIII.3. La Compañía de Abasto y Consumo de Nieve y Hielo de la Corte	318
VIII.4. Las charcas para hielo natural	327
VIII.5. La destrucción del comercio de la nieve y los comienzos del hielo industrial.....	336
VIII.6. Fábrica de hielo en el Paseo del Obelisco de Madrid	340
FOTOGRAFÍAS.....	345
FUENTES DOCUMENTALES.....	387
RELACIÓN DOCUMENTAL	389
BIBLIOGRAFÍA	401

PRESENTACIÓN

La utilización de la nieve y de hielo por el hombre como medios refrigerantes es antiquísima. Al igual que sucede en otros aspectos, los grupos humanos aprovechan la naturaleza para su alimento y supervivencia, transformando su entorno, destruyendo, pero creando al mismo tiempo al utilizar el frío natural. En ese proceso de destrucción y transformación ha creado unas estructuras sencillas pero eficaces y funcionales, que se insertan en una orografía que controla y domina. La conservación y mantenimiento en la actualidad de los llamados los pozos de nieve, contribuye a enriquecer nuestro entorno con un alto valor ecológico y paisajístico, y a mostrar respeto por la naturaleza y la historia, como legado para el futuro.

El incremento del interés por nuestra cultura gastronómica debido, en gran medida, a la popularización mediática de nuestros cocineros de alta cocina más internacionales, que también escriben y reflexionan sobre su trabajo e investigaciones técnicas culinarias y creatividad, ha hecho remontarnos y volver a mirar al pasado y a la literatura editada en otras épocas, o a los recetarios antiguos, que se convierten en un cúmulo de experiencias que siempre hay que tener en cuenta. En todos ellos la presencia de la nieve para la conservación de los alimentos o para la preparación de helados, bizcochos helados, quesos helados, frutas y otros, es frecuente.

Madrid y el establecimiento en 1561 de la capitalidad ordenada por el rey Felipe II, marcan el inicio del estudio propiamente dicho, porque Madrid va a ser uno de los grandes mercados para ese abastecimiento durante el Antiguo Régimen. Concluye alrededor de 1900, cuando los avances científicos en relación con la salud en general, la salubridad e higiene de las aguas, y los técnicos, con la invención de aparatos de refrigeración que evolucionarán muy rápidamente, destruyan por inoperantes y obsoletas las antiguas estructuras organizativas y humanas en las que se basaba una actividad económica universal y milenaria.

Al estudio se incorporan gráficos, documentos inéditos, restos de estructuras arquitectónicas antiguas, planos y objetos relativos a esa actividad, tanto de Europa y de España como de Madrid y su entorno, objeto directo del estudio.
(*)

(*) La autora recomienda la consulta en la web de la Biblioteca Nacional de España de la exposición virtual LA COCINA EN SU TINTA, que profundiza de forma iconográfica en los textos y valora los tratados culinarios del pasado, recetarios antiguos entre otros, así como los escritos médicos conservados en esa institución y en otras.

CAPÍTULO I

LA NIEVE Y SU UTILIZACIÓN DURANTE EL ANTIGUO RÉGIMEN EN DIFERENTES REGIONES EUROPEAS Y DEL MUNDO

Desde antiguo la literatura que describe países, los usos y costumbres de sus gentes, las actividades mercantiles que realizan los pueblos, los alimentos más demandados o los más exóticos, nos habla de los usos generalizados de la nieve y del hielo, y de su comercio, entre diferentes pueblos y naciones –a veces muy distantes entre sí– y también de la problemática que genera la obtención del frío natural, su conservación y almacenamiento, así como su posterior distribución y venta.

Como no puede ser de otra manera la referencia a Roma es indispensable. Se podrían mencionar los neveros-pozos que el emperador Adriano (76-138 d.C.) hizo construir en Villa Tívoli. Griegos y romanos utilizaban la nieve y el hielo para enfriar las bebidas, pero no lo hacían directamente para impedir la mezcla. Introducían un recipiente de metal o de cerámica relleno de la materia refrigerante. La literatura médica lo describe como «colum nivarium» o «saccus nivarius»¹. En general en esta actividad económica, cultural y etnoantropológica, participaron con diferente grado de intensidad gran parte de los países de la cuenca medite-

1 Acovitsióti-Hameau 2001. *L'artisanat de la glace en Méditerranée Occidentale*, L'Asier, 2001, pp. 3-4. Incorpora dibujos interesantes para la interpretación de las actividades y trabajos relativos a la nieve.

rránea, y aún otras regiones más septentrionales o alejadas como Lieja, Spa, o Suecia.

En Wallonia se han estudiado dos grandes neveras comerciales de almacenamiento, en Lieja y en Spa. La primera tiene forma de gran sala abovedada soportada por pilares con unas dimensiones de 15,6 m por 6 m de alto, con una capacidad de almacenamiento de 1.500 metros cúbicos de hielo. Ya se cita en el siglo XVIII y ha estado activa hasta los bombardeos de 1944.

En Spa se almacenaba el hielo natural, y está documentado desde la segunda mitad del siglo XVIII hasta fines del siglo XIX, terminando definitivamente en 1924 cuando se construye la primera fábrica de hielo artificial².

Sobre los países nórdicos, Suecia, Finlandia y Noruega el escritor alemán Olaus Magnus después de un viaje por estos territorios, en 1555, nos indica que «... en las regiones salvajes se puede guardar el hielo hasta que el sol se encuentre en el signo de Leo, o sea el mes de agosto, envuelto en ramos de enebro y ahechaduras de los grandes graneros o en corteza de abeto, y sacarlo cuando surja la necesidad mientras quema el sol, y mezclarlo con el vino o con la cerveza, y utilizarlo para realzar el placer de estas bebidas».

Si consideramos que en Suecia era un lujo el hielo aún a mediados del siglo XIX, en contraposición a los países mediterráneos, cobra gran importancia conocer los diferentes modos de almacenamiento. La generalización de estas construcciones tiene más que ver con la elaboración de la cerveza que empezaba en febrero o en marzo, y menos con la conservación de los alimentos, costumbre que fue minoritaria, ya que en las grandes ciudades se consumían los

2 VV.AA. 2009. Isabel Dalimier, pp. 101-104.