

# Registro de dos neveras en Elizondo, Valle de Baztán

PABLO ORDUNA PORTÚS\*

## APROXIMACIÓN AL APROVECHAMIENTO DE LA NIEVE

Entre las diversas maneras que ha encontrado el hombre en estas tierras para lograr el mejor aprovechamiento de los recursos naturales, se encuentran los pozos de nieve o neveras (*elur-ziloak* en euskara baztanés). De éstas se conservan gran cantidad de ejemplos en nuestros pueblos, y constituyen en conjunto una tipología rica y variada de este modelo de arquitectura popular. En este trabajo nos acercaremos a dos casos de construcciones de este tipo localizadas en el Valle del Baztán. Nos referimos a la nevera de Laputzu y a la de Herriko Etxea (Casa del Pueblo). Quizá lo más curioso de estos casos sea que en la bibliografía existente sobre el tema en Navarra no se conocía ninguna referencia a este tipo de construcciones en estos valles atlánticos. Pero antes de abordar su estudio tipológico, nos acercaremos a lo que fue la industria de la nieve y su explotación en la región.

La explotación de la nieve se remonta a la Antigüedad en el marco geográfico de Oriente Medio, donde en los centros urbanos de Mesopotamia y debido al clima cálido de la región era un producto apreciado en la elaboración de bebidas frías. Según Xavier de Planhol su uso se fue extendiendo por la cuenca mediterránea llegando al extremo occidental de Europa con la conquista romana<sup>1</sup>. Con el fin de los modos de vida clásicos, el uso cotidiano de la nieve desapareció de la cocina y la medicina cristiana, mientras que en el mundo árabe mantuvo su importancia. Entre los siglos XVI-XIX se produjo un acusado descenso de las temperaturas que se ha denominado la *Pequeña Edad Glaciar*. Debido al enfriamiento que se produjo en esos siglos, según Andrés

\* Etniker Navarra.

<sup>1</sup> PLANHOL, Xavier de, *L'eau de neige. Le tiède et le frais*, París, Fayard, 1995, p.155.

Sampedro, se puede explicar la localización de los pozos en lugares que, aunque son altos, en la actualidad tienen escasas precipitaciones en forma de nieve<sup>2</sup>. Este factor, la bajada global de las temperaturas, unido a los gustos renovados del Humanismo (ya anunciados en gran medida durante los siglos XIV-XV)<sup>3</sup>, y al avance de la ciencia en el Occidente cristiano, supuso la reutilización masiva de la nieve. De esta forma, fueron apareciendo neveras en nuestras tierras, hasta que fueron sustituidas por las fábricas de hielo ya a principios del siglo XX.

Se le dieron usos a la nieve en el campo de la medicina y en el del arte culinario siendo por ello numerosísimos los pueblos navarros donde existieron neveras, muchas hoy desaparecidas y otras olvidadas o reutilizadas para fines distintos, como es el caso de la nevera de Laputzu en el barrio de Echalde en Elizondo (foto 5).

Si atendemos a los libros de medicina como el *Tratado de la nieve y del uso de ella* (1569) de Francisco Franco, podemos enumerar entre los usos terapéuticos la detención de la fiebre en los procesos febriles, el corte de hemorragias disminuyendo el aporte de sangre a la zona del cuerpo donde se sitúa la herida, su uso en las congestiones cerebrales, en el tratamiento de la meningitis o como analgésico en casos de fracturas, esguinces y todo tipo de traumatismos. Juan Cruz Labeaga recoge un pasaje interesante: en 1855 la ciudad de Sangüesa sufrió un azote de cólera que obligó a tomar medidas sanitarias de urgencia, entre ellas la administración de nieve a los enfermos, por lo que el encargado de la nevera se quejó al ayuntamiento ya que se veía obligado *a dar hielo a toda hora del día y de la noche, pudiendo muchos de los atacados surtirse de día*. Pero el ayuntamiento desestimó su queja debido a las dramáticas circunstancias que se vivían en la ciudad<sup>4</sup>.

Otros usos que tuvo este producto, y su derivado el hielo, fueron la confección de helados y el enfriamiento de bebidas. Entre éstas era muy apreciada su aplicación en el vino clarete que se consumía frío. José Miguel de Barandiarán recogió en Zenuari esta receta para la elaboración de la *garrafa*:

En un calderín de cobre se ponía vino blanco un poco rebajado con agua fresca, al que se agrega azúcar. Previamente en una tinaja o balde ancho se había colocado nieve. Se echaba sal a la nieve y se introducía el calderín de vino en el balde. Sujetando el calderín con ambas manos por su boca se le hacía girar rítmicamente en uno y otro sentido, presionándolo contra la nieve. Al cabo de algún tiempo el vino del calderín comenzaba a congelarse y a espesarse. En este estado grumoso se servía a los comensales<sup>5</sup>.

La nieve requerida la recogían en neveras naturales (llamadas *edurtegiak* en Zenuari, y *leceas* o *lezeak* en Navarra) del monte Gorbea o se compraba en las artificiales de otras localidades. Pero por estas fechas se introdujo la “ga-

<sup>2</sup> SAMPEDRO FERNÁNDEZ, Andrés, “Una aproximación al mundo de la nieve en Galicia”, *CEEN*, Pamplona, 1999, p. 383.

<sup>3</sup> Así, por ejemplo, el pozo de nieve de Olite será utilizado desde entonces.

<sup>4</sup> LABEAGA MENDIOLA, Juan Cruz, “El abastecimiento de nieve a Sangüesa (1600-1927)”, *CEEN*, Pamplona, 1992, p. 270.

<sup>5</sup> BARANDIARÁN, José Miguel; MANTEROLA, Ander, “La alimentación doméstica en Vasconia”, en *Atlas Etnográfico de Vasconia*, vol. 3, Bilbao, Etniker Euskalerrria, 1990, p. 352.

raffa mecánica” que consistía en un recipiente cilíndrico donde se introducía el vino. Éste era accionado por una manilla que le hacía girar dentro de otro recipiente más ancho en el que se introducían los trozos de hielo. En las localidades navarras cercanas a Andía para fabricar el helado en las fiestas de los pueblos los heladeros ambulantes a principios de siglo recogían la nieve de las simas de la sierra. Posteriormente, usando el mismo ingenio, elaboraban sus helados sustituyendo el vino por la leche<sup>6</sup>.

Para lograr la perfecta conservación del producto, se levantaban las neveras de dos tipos. Unas estaban destinadas a la producción del hielo, y a veces estaban alejadas del núcleo de población. La otra clase de pozos eran las neveras de abastecimiento, situadas en la misma localidad. También se almacenaba nieve en cuevas naturales de las sierras (Urbasa, Andía o Aralar), denominadas *leceas*<sup>7</sup> y que eran de libre abastecimiento por los vecinos de los pueblos del entorno<sup>8</sup>.

Los pozos eran construcciones subterráneas de planta circular o, las menos, de planta cuadrada, como en uno de los casos que nos ocupa, levantadas en materiales consistentes (piedra y ladrillo) y cerradas por una cubierta cónica que poseía un orificio central. En su fondo se practicaba un desagüe que permitía evacuar las aguas del deshielo, evitando así que éstas estropearan el resto de la masa sobrante. A veces, para preservar mejor el pozo del calor, se levantaba un edificio tejado. Así mismo, para facilitar la conservación se orientaban todos los vanos, ventanas y puerta, hacia el norte. En la mayoría de los casos, esta caseta ha desaparecido al abandonarse los pozos. Para favorecer la obra se emplazaban estas construcciones en terrenos con desnivel donde era mucho más fácil acabar la obra subterránea. Se buscaban también con preferencia espacios aireados, orientados hacia el norte, sin edificios o masa de arbolado en sus proximidades, para evitar que atrajeran la humedad que podía afectar a la nieve almacenada.

Así lo recoge Juan Cruz Labeaga al estudiar la construcción del primer pozo de nieve en la localidad de Sangüesa. En 1625 el ayuntamiento de la localidad decide edificar una nevera y busca para ello un lugar de ubicación adecuado. Éste debía reunir las siguientes características propias de estos edificios: cercanía a la localidad, ser un paraje abierto orientado al norte, ser un terreno seco y que su orografía permitiera una mayor facilidad en las labores de excave además de la posibilidad de practicar un desagüe hacia el exterior. Todos estos requisitos los encontraron en una ladera cercana a la ermita de Nuestra Señora de la Nora, que era denominado El Ballestar<sup>9</sup>.

<sup>6</sup> Víctor M. Sarobe Pueyo señala que la proporción en la elaboración de los helados era de 5/4 de arroba de nieve por 8 libras de sal. Además, también reseña las pugnas que hasta fines del siglo XIX mantenían en Pamplona el Café Suizo y los hermanos Puyada, dueños de una heladería en la calle Zapatería nº 5, en todas las subastas de nieve que se realizaban en Pamplona. “Voz Hielo”, *Gran Enciclopedia de Navarra*, tomo V, Pamplona, CAN, 1990, p. 492.

<sup>7</sup> J. M<sup>a</sup> IRIBARREN, en su *Vocabulario Navarro*, define *lecea* como nevera, pozo o sima donde se conservaba la nieve del invierno para el verano (Sierra de Urbasa). Del vasco *lecea*, cueva o sima. Pamplona, Diario de Navarra, 1997, p. 297.

<sup>8</sup> Florencio Idoate nos informa de una real cédula de 1706 en la que se releva perpetuamente a Pamplona del pago de 100ducados anuales por la facultad de traer la nieve de los montes reales de Andía, Urbasa y Aralar ( Sec. de Fueros y privs., leg. 4, carp. 46). “Invierno en verano o nieve en Pamplona, Estella y Tudela”, en *Rincones de la Historia...*, nota nº 1.

<sup>9</sup> LABEAGA MENDIOLA, Juan Cruz, *op. cit.*, p. 253.

Delante de los pozos era preciso allanar el terreno, limpiar la maleza que había crecido alrededor y comprobar el buen estado de la construcción para facilitar las labores de descarga del género y las faenas a la hora de empozar. La nieve era, normalmente, recogida a continuación en los pacos (*elutsak*) y umbrías o en las sierras altas de los alrededores durante el invierno. Se recogía lo más cerca posible del emplazamiento donde se iba a almacenar. Si estaba en la misma ladera de la nevera, se hacían grandes pellas que se deslizaban a continuación hasta la boca del pozo rodando ladera abajo. Si había que ir más lejos a buscar la nieve, ésta era traída a lomos de machos en sacos de esparto o *seras* y en comportas de madera. Se aprovechaba también el hielo acumulado en ríos y embalses cercanos, que tras ser desmenuzado con mazos de madera se almacenaba junto a la nieve en el pozo.

Las operaciones de abastecimiento eran realizadas, generalmente, por obreros contratados entre las familias más pobres del lugar, para las que estas tareas suponían una fuente adicional de ingresos. Además se les solía entregar la costa y la comida, rica en grasas, así como el vino para compensar el esfuerzo realizado y el frío. En otras ocasiones, si el pozo era propiedad del regimiento, el abastecimiento era uno más de los trabajos comunales (*veredas de nieve*) que debían realizar los vecinos a los que se les pagaba de todas maneras un tanto por carga.

Una vez acarreada la nieve a la boca del pozo, comenzaban las labores de empozado del producto. En primer lugar era necesario preparar el suelo del mismo para evitar el contacto entre la masa helada y el agua derretida. Para ello sobre el piso se situaban unos travesaños de madera cubiertos de *escobilles* (paja, hierba seca, bojes o sarmiento); de esta manera el agua fundida iba colándose a través de la leña seca y salía al exterior por el desagüe o *caño*, que en ocasiones, provisto de un tubo, hacía las funciones de fuente.

El producto era introducido poco a poco mediante un torno o, a falta de éste, con ganchos y varas. La nieve en el pozo era apisonada en capas separadas por paja. A la masa se le solía añadir algo de sal para que fuera más compacta. Además se procuraba cegar todo el espacio interior sin dejar huecos por los que pudiera circular el aire, evitándose así que se derritiera más rápido. Cuando el pozo estaba colmado hasta arriba era necesario tapar herméticamente el orificio de la cúpula con una laja de piedra y cerrar todas las ventanas del edificio.

El consumo comenzaba a partir de abril o mayo, al comenzar el deshielo y subir la temperatura. El hielo se recogía en la nevera aprovechando las horas más frescas de la tarde o la noche, evitando así que se perdiera durante el trayecto ya que, si el espacio a recorrer era largo, la carga podía llegar a menguar hasta un 20%. El producto se vendía libre de paja, al por mayor y al por menor. Si era al por mayor se pesaba en romanas y si era al por menor en platillos agujereados para que escurriera el agua.

Aunque existieron neveras de propiedad particular, la mayoría de las veces ésta era municipal, así que tanto la explotación de los pozos como la venta de la nieve estaba rígidamente reglamentada. Así, por ejemplo, nadie podía venderla en Pamplona excepto el arrendador, pero a su vez, tampoco podía hacerlo éste en otros lugares del reino. El arriendo de las neveras de propiedad municipal se obtenía mediante subasta pública o *candela*<sup>10</sup> y sus con-

<sup>10</sup> Una vez encendida la candela los postores ofertaban su precio quedándose la subasta el que más ofrecía antes de "expirar" la vela.

diciones eran muy detalladas mediante una escritura pública ante notario con la firma de testigos y fiadores. El arrendador o *nevero* estaba por lo tanto obligado a abastecer al lugar desde Pascua de Resurrección hasta noviembre, imponiéndosele un precio fijo por libra<sup>11</sup>. Además estaba obligado a estar a disposición de los vecinos tanto de día como de noche si no quería ser multado<sup>12</sup>. Ningún foráneo podía hacerle la competencia vendiendo en la localidad, pero cuando nevaba poco era necesario buscar nieve en otros lugares, a precio más alto, dando lugar a la comercialización y a buenos ingresos económicos en las localidades con excedentes de nieve, escogiéndose, como ya se ha dicho, las horas nocturnas si el trayecto era largo.

Lo necesario del producto imponía una fuerte reglamentación de la explotación del mismo. Esto condicionaba mucho al arrendatario, haciendo que el negocio no fuese tan sano como pudiera parecer en un principio, ya que se encontraba sujeto tanto al desarrollo climático de las estaciones como a una ley muy rígida. La legislación navarra, entre lo farragoso de su lenguaje, hace mención al abastecimiento y explotación de la nieve en numerosas leyes del reino. Recogeremos a continuación lo referido al tema, en concreto al pleito acerca del disfrute de la nieve de las sierras de Urbassa y Andía que se desarrolló entre 1606 y 1642. Aparece en la *Novísima Recopilación de las Leyes del Reino de Navarra, desde el año 1512 hasta el de 1716 inclusive*<sup>13</sup>; en el libro 2º, tít. IV *Del Fiscal y Patrimonial*, la Ley XLV<sup>14</sup> dice:

Que a los naturales de este Reino no se impida el sacar nieve de las cimas, y leceas de Urbassa y Andia, no estando recogido por los Arrendadores Reales, y que se guarden las sentencias que se refieren.

Por la Ley 29. Lib. 2. Tit. 4. De la Recopilacion de nuestros Sindicos, se pidió que se mandasse remediar, proveyendo, y mandando que el Patrimonial de vuestra Majestad, ni otro en su nombre, no prohíba á los Naturales deste Reino el llevar a las cimas, ó leceas de las sierras, y montes de Andia, Encia, y Urbassa, la nieve, que les parece para su regalo, y provision, ni haga novedad en razon de esto ni de los demás que está mandado, por quanto los Naturales de este Reino de tiempo inmemorial a acá han acostumbrado gozar las hierbas y aguas de los dichos montes, y hacer fusta, y leña en ellos para sus usos, y por haver querido hacer cierta novedad en razon de esto el dicho Patrimonial, se querelló el Reino de ello, y por la Ley, (ó reparo de agravios), 50 de las Cortes del año 1565 que es la 2. Lib. 1. Tit. 23. de la dicha Recopilación, se proveyó, y mandó, que no hiciesse novedad alguna, y se guardassen á los Pueblos sus usos, y costumbres, segun, y como hasta entonces se havia usado, y acostumbrado, y que entre otras cosas havian usado, y acostumbrado llevar de las dichas sierras la nieve, que les há parecido para su regalo y provision; y se mandó que

<sup>11</sup> La libra navarra de 12 onzas pesaba 372 gramos. 1 kg. equivalía a 2 libras, 8 onzas, 2 ochavos y 64 milésimas. El valor de la libra queda fijado en la *Novísima Recopilación* de 1735 en el lib. 1º, tít. 28, ley 1ª.

<sup>12</sup> Ya comentamos las quejas que emitió en 1855 el nevero de Sangüesa por tal motivo al hablar de los usos que se le daban a la nieve.

<sup>13</sup> Edición realizada conforme a la obra de Joaquín de Elizondo, año 1735, Pamplona, 1964, vol. 2, pp. 387-388.

<sup>14</sup> Es la ley XII emitida en Pamplona en el año 1642.

el dicho Patrimonial guarde la Ley en el dicho capitulo referida, y no haga agravio, ni novedad a los Naturales, cerca de lo en él contenido. Y siendo esto assi, y que por el dicho capitulo, o Ley 29 y palabras referidas en su decreto, esta dispuesto y mandado, que en cuanto á sacar de las dichas cimas, ó leceas de las dichas sierras, la nieve, que les pareciere para su regalo, y provision á los dichos Naturales, el dicho Patrimonial no les haga agravio, ni novedad<sup>15</sup>.

Y en la misma ley, un poco más adelante se determina que:

Qualquiera otro Arrendador, y Proveedor de la nieve de esta ciudad (Pamplona), y fuera de ella, como sea para las Ciudades, Villas, y Lugares de este reino, y qualquiera Natural de él pueda libremente sacar, y tomar para su regalo, y provision toda la nieve necesaria de las dichas cimas, leceas, ó sierras de Urbassa, Andía, y Sarbil, que están en los dichos montes Reales de Andía, como no sea de la que estuviere recogida con industria, y trabajo, y costa de los Arrendadores realencos, y que el dicho Patrimonial, ni Juez de Cámara de Comptos, no lo inhiban, ni impidan, sino que en todo, y por todo, observen, y guarden, las dichas Leyes<sup>16</sup>.

Y tales disposiciones se confirman en el decreto final que sentencia:

A esto respondémos, que se guarde la ley 20 de las Cortes del año 1612 y las sentencias en ella referidas, que son las que se alegan en el pedimento, pronunciadas en nuestro Consejo la de vista en 20 de Septiembre de 1606 y la de vista en 27 de Junio de 1607 en la quales se manda, que no sacando la nieve, que por industria, y trabajo se huviere recogido por los Arrendadores en las cimas, y leceas, que tienen arrendadas de nuestro Patrimonial en lo de Urbassa, ni Andía, no se impida a nadie tomar nieve, de los de este reino, como hasta ahora lo han acostumbrado (...) <sup>17</sup>.

Vemos cómo se intenta por una parte controlar el abastecimiento a los núcleos de población mediante el estanco del producto y la gestión del mismo por parte de unos arrendadores reales, pero cómo a la vez se es consciente de que supone en gran medida un bien de primera necesidad para cuestiones concretas, pero no por ello menos importantes, como pueda ser la medicina. Observaremos cómo en el caso baztanés la legislación a nivel local se ocupa de asegurar ambas cosas: regular el abasto para que sus encargados en caso de negligencia respondieran ante los problemas que pudiera ocasionar la carestía de un determinado bien primario, como podría ser la nieve, y por otro lado, asegurar así el abastecimiento continuo de todos los productos necesarios para los vecinos y habitantes del valle.

<sup>15</sup> ELIZONDO, Joaquín de, *Novísima Recopilación de las Leyes del reino de Navarra del año 1735*, Pamplona, 1964, vol. 2, Ley XLV, pp. 387-388.

<sup>16</sup> ELIZONDO, Joaquín de, *op. cit.*, p. 388.

<sup>17</sup> ELIZONDO, Joaquín de, *op. cit.*, p. 388.

## CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS DE DOS NEVERAS BAZTANESAS: LAPUTZU Y HERRIKO ETXEA

### A) Marco geográfico baztanés

El Valle del Baztán se desarrolla en torno al río de su mismo nombre y al eje longitudinal de sur a norte, que une Pamplona con Bayona. Situado en la Navarra Atlántica, su clima se caracteriza por la abundancia y la regularidad de las precipitaciones, la debilidad de las amplitudes térmicas y la ausencia de aridez. Sus valores medios anuales oscilan según la altitud y la orografía del terreno. Así, tiene una media anual térmica de entre los 10° C y los 15° C y una precipitación de entre 1.400 y 2.200 mm distribuidas en 160-190 días de lluvia. La niviosidad afecta sobre todo a las cumbres de más altitud, como el monte Saioa (1.459 m), Autza (1.306 m), Gartzaga (1.296 m), Iparla (1.048 m) o Gorramendi (1.081 m). En el resto del territorio las nevadas no son frecuentes y la nieve se derrite pronto, salvo en los *pacos* y umbrías orientados hacia el norte.

La vegetación predominante es la característica del clima atlántico-templado, a pesar de las importantes transformaciones sufridas por el paisaje debido a la intensa actividad del hombre. Predominan las hayas y los robledales en las partes bajas, que dejan paso, conforme ascendemos, a los castañares en las partes medias y a las frondosas caducifolias como los fresnos y avellanos en las más altas. Pero la masa arbórea ha sido relegada por las praderías a la periferia, donde aún se contemplan bellos hayedos, mientras que el roble fue masivamente talado y el castaño diezmado debido a la enfermedad de la tinta. La repoblación se efectuó con especies exóticas como el pino insignie, el roble americano o el alerce de Japón.

El Valle dispuso históricamente gran parte de su superficie en régimen de propiedad comunal, aunque ésta se fue reduciendo debido a posteriores procesos de privatización. Aun con todo, hoy en día los comunales siguen suponiendo alrededor del 80% de la superficie total, mientras que las propiedades particulares se extienden sobre todo por los fondos de valle más aptos para el cultivo<sup>18</sup>.

Desde el siglo XVI el Baztán aparece organizado como valle y universidad, conociéndose unas primeras ordenanzas del año 1544<sup>19</sup>, y regulándose de forma concreta ya la vida en común desde las del año 1603 con disposiciones sobre el funcionamiento político y administrativo del lugar, en base a la institucionalización del *consejo abierto* o *bazarre*. Desde este consejo se regulaba toda la vida baztanesa, así como las obligaciones vecinales o el disfrute de los recursos del común.

En concreto, sobre el aprovechamiento de la nieve, ni en las primeras ordenanzas conocidas (las de 1544), ni en las *nuevas ordenanzas* de 1832<sup>20</sup>, se re-

<sup>18</sup> ARIZCUN CELA, Alejandro, *Economía y sociedad de un valle pirenaico...*, p. 27.

<sup>19</sup> En la Biblioteca General de Pamplona, se conserva una *Copia de las Ordenanzas establecidas en el año 1544 para la buena administración, política y buen vivir de los vecinos de Elizondo*. Copia literal mecanografiada de 1923. El documento original se conserva en el Archivo General de Navarra, sección de papeles sueltos, legajo 3, carpeta 3.

<sup>20</sup> *Nuevas Ordenanzas, Cotos y Paramentos del noble Valle y Universidad de Baztán*. Confirmada por el Real Consejo el año de 1832, Pamplona, Imprenta de Longas. Se conserva un ejemplar en la Biblioteca General de Navarra.

coge normativa alguna<sup>21</sup>. Pero en estas últimas en el capítulo LVII<sup>22</sup> se regula el goce de las aguas para riego de fenerales, es decir, en el riego de prados y henares. En este capítulo se constata la importancia que ha tenido el disfrute de los recursos hídricos en sociedades eminentemente rurales como era la de este valle. En esta sección se alude a los continuos problemas que suponían los abusos sobre el disfrute de las aguas y a cómo, debido a la importancia de éste, se decide regular su uso en el riego de estos prados con el fin de evitar las irregularidades y los daños a terceros producidos por la desviación de los cursos de aguas, etc.

Pero si leemos más allá de lo que expresamente pone, podemos suponer que, al igual que en el caso del disfrute del agua de las regatas o del de la de lluvia, sobre la nieve caída en las cumbres y en los pies de ladera de las montañas regiría el interés del común sobre ella. Y es de suponer que si bien no se dictaron reglas fijas, como en el caso del riego de fenerales<sup>23</sup>, debió de haber un acuerdo tácito entre los neveros del lugar y el municipio, ya que la nevera de Laputzu se encontraba en terreno particular. Sin embargo, la de Herriko Etxea, al estar en el centro de la población y en los terrenos pertenecientes a la denominada Casa del Pueblo, debió de ser probablemente gestionada por un nevero que obtendría la exclusiva de la explotación en una suabasta por el sistema de *candela*, tan frecuente en Navarra.

De nuevo, en las ordenanzas del Valle no se encuentra alusión alguna al respecto en el caso concreto del goce de la nieve, pero quizás ésta pueda incluirse en el apartado de estancos varios al que se hace referencia en 1832:

Item: que los dichos alcaldes y Jurados sean en obligación en arriendo las provisiones de vino, carnes y demás objetos que convenga de los catorce lugares de este Valle en cada un año con calidad del veinteno de la ley y demás trámites establecidos para los casos de mejora, observando y guardando lo dispuesto por las Ordenanzas reales de este reino, poniendo las posturas en nombre de dicho valle, y bajo un precio arreglado a cada artículo, medida y peso de la ciudad de Pamplona, y con las demás condiciones, gravámenes y circunstancias que contemplan necesarias, así para la buena provisión y abasto del Valle, sus vecinos, habitantes y pasajeros, como para impedir y embarazar cualesquiera fraudes y ocasiones de servicio a Dios<sup>24</sup>.

Y así sigue reglando el mismo capítulo intentando asegurar el abasto de estos productos que eran básicos en la dieta alimenticia de esas gentes, o que suponían una necesidad urgente en determinadas ocasiones (como era en el caso de la nieve, tan frecuentemente usada por la medicina rural y urbana), por lo que no se podía poner en riesgo la capacidad de su acopio siendo necesario por ello una normativa detallada y meticulosa:

<sup>21</sup> Tampoco se encuentran referencias directas al disfrute de la nieve en el resto de ordenanzas del Valle conservadas en el Archivo del Valle de Baztán (AVB) en Elizondo. Años 1603, 1626, 1696, 1733, 1892. Archivo del Valle de Baztán, Caja N° 71.

<sup>22</sup> *Nuevas Ordenanzas...*, pp. 83-86.

<sup>23</sup> A este respecto en el capítulo LVII de las anteriormente citadas ordenanzas se dice que: *Las cuestiones y disputas que en este particular ocurren son muchas y diversas, y por lo mismo impide el dictar reglas fijas para cada uno de los casos sin exponerse a errores muy trascendentales. Sin embargo conviniendo establecer una regla general de la cual nazcan y pendan las particulares para cada caso, se ordena...* (y desarrolla pormenorizadamente las normas de riego de los henares), p. 84.

<sup>24</sup> Ordenanzas del Valle de Baztán del año 1832, Capítulo VII, p. 23. AVB, Caja N° 71.

Las arrendaciones tanto de vino y carnes, como de cualquiera otros artículos que determinan estancos deberán hacer por los meses de Noviembre y Diciembre de cada año, de manera que los arrendatarios y obligados tengan tiempo necesario para hacerse con los artículos de su cargo y principiar la provisión el primer día del año. Si algunas de dichas provisiones quedaren sin rematar, sea con respecto a todo el Valle, o para alguno o algunos de los lugares en particular del Alcalde y Jurados, pasado el veinteno de la ley, podrán por vía de providencia penar obligados por convenio, de manera que no falten aquéllos al público. Si el Alcalde y Jurados entendieren por conveniente no sacar a remate algún artículo, podrán suspenderlo, y disponer si les parece el que se suministre por administración<sup>25</sup>.

Como vemos, las disposiciones son similares a las que ya habíamos comentado a nivel general más arriba al referirnos a la regulación del abastecimiento y distribución de la nieve en Navarra. Pasaremos ahora a realizar una descripción tipológica de las dos neveras descubiertas en Elizondo, para ver si estas semejanzas se mantienen también en los rasgos constructivos de ambos pozos.

## B) Características constructivas de dos neveras baztanesas

### *Nevera de Laputzu*

Situada en el denominado prado de Laputzu (-putzu es pozo), se localiza al este de la localidad de Elizondo, en el barrio de Echaide, a unos 310 metros de altitud sobre el nivel del mar (foto 1). Se encuentra cerca del cementerio de la villa y de la ermita de San Pedro, en terreno particular de la Casa Zaldarriaga.



Foto 1. Vista del barrio de Echaide (Elizondo). 1999

<sup>25</sup> Ordenanzas... 1832, Capítulo VII, p. 23. AVB, Caja N° 71.

Tomás López Sellés recogió en su ficha descriptiva de la ermita de San Pedro (foto 2), además del comentario arquitectónico del edificio, referencias al paraje en que ésta se encuentra, que es el mismo que el del pozo de nieve del que tratamos:



Foto 2. Ermita de San Pedro. 1999. Observamos los rasgos arquitectónicos descritos ya por Tomás López Sellés en sus comentarios

La ermita se encuentra en Elizondo (Baztán), a 310 metros de altura, y el Diccionario Geográfico e Histórico, dice, de Elizondo, que en la parroquia de San Pedro hay un luminero y una serora o beata para el aseo de la ropa. Aparece en la relación de Cepeda y en el catastral. Se halla a poco más de diez minutos desde Elizondo, en dirección y a la derecha de la carretera al barrio de Berro, en un montículo. Es un edificio de piedra que parece antiguo, blanqueado. Al Oeste tiene una puerta de madera muy fea y cuadrada, dos ventanas también cuadradas con barrotes, y en arco, con reja de hierro coronada por las llaves y la tiara de San Pedro, y sobre el tejado, una campanita en un soporte de hierro rematado en cruz. Al Sur, una ventana cuadrada. El interior, cuidado, con un altar central bastante grande y otro lateral más pequeño, los dos dorados. Se acude el 29 de Junio y en las rogativas de la Ascensión, en que se bendicen los campos donde una cruz de piedra que hay en un campo inmediato (16 de octubre de 1957)<sup>26</sup>.

En la actualidad, después de realizar el trabajo de campo, se puede afirmar que tanto el emplazamiento como las características constructivas de la nevera corresponden a las ya comentadas en la introducción general. El prado de Laputzu se encuentra orientado al norte, lo cual permite que se den temperaturas más bajas que en los campos de alrededor, orientados hacia el suroeste. La zona está despejada en parte de masa arbórea, como correspon-

<sup>26</sup> Valle de Elizondo: caja "Ermitas de Navarra II". Archivo privado Tomás López Sellés.

de al emplazamiento idóneo para una nevera (para evitar que se diese excesiva humedad y afectase a la conservación del producto). Sin embargo, detrás del pozo se observan en la linde del campo algunos árboles, probablemente bastante posteriores al abandono de la nevera, ya que en la misma puerta de la construcción encontramos todavía los restos de un tocón que ha crecido allí mismo. Además, se eligió una superficie de pronunciada pendiente, que facilitó las labores de excavación y profundización del pozo y el “encerrado” de la nieve (fotos 3 y 4).



Foto 3. Nevera en la linde del prado de Laputzu



Foto 4. Cúpula de la nevera cubierta por el manto de hierba

Posee una forma redondeada, lo que nos permite identificarlo como una nevera, a diferencia de las castañeras de la zona, que según los informantes locales son pozos cuadrados de escasa profundidad. El diámetro interior es de unos 4,20 metros y su profundidad estimada, según el dueño del campo, alcanzaba los 5 metros (en la actualidad está colmatada de desperdicios, al ha-

berse utilizado como basurero de la casa). Al exterior sobresale un murete de 70 cm de altura con un grosor de unos 85 cm. En la cara norte de la pared se encuentra la puerta con peldaños, de unos 77 cm de anchura, mal conservada en la actualidad debido a la presencia del mencionado tocón y la gran cantidad de escombros (fotos 5 y 6). El agujero queda cubierto por una falsa cúpula de un radio exterior de 4,8 metros, cubierta de vegetación, que impide ver el orificio central superior. El muro interior es de buena fábrica, pero ha ido deteriorándose con el tiempo a pesar de que por lo apartado del lugar la construcción no ha sufrido agresiones o expolios de importancia.



Foto 5. Alzado frontal de la nevera, muy deteriorado por el abandono y la vegetación



Foto 6. Entrada a la nevera de Laputzu. Se aprecia el tocón, crecido en la boca de la puerta, calcinado para evitar que cegase el hueco

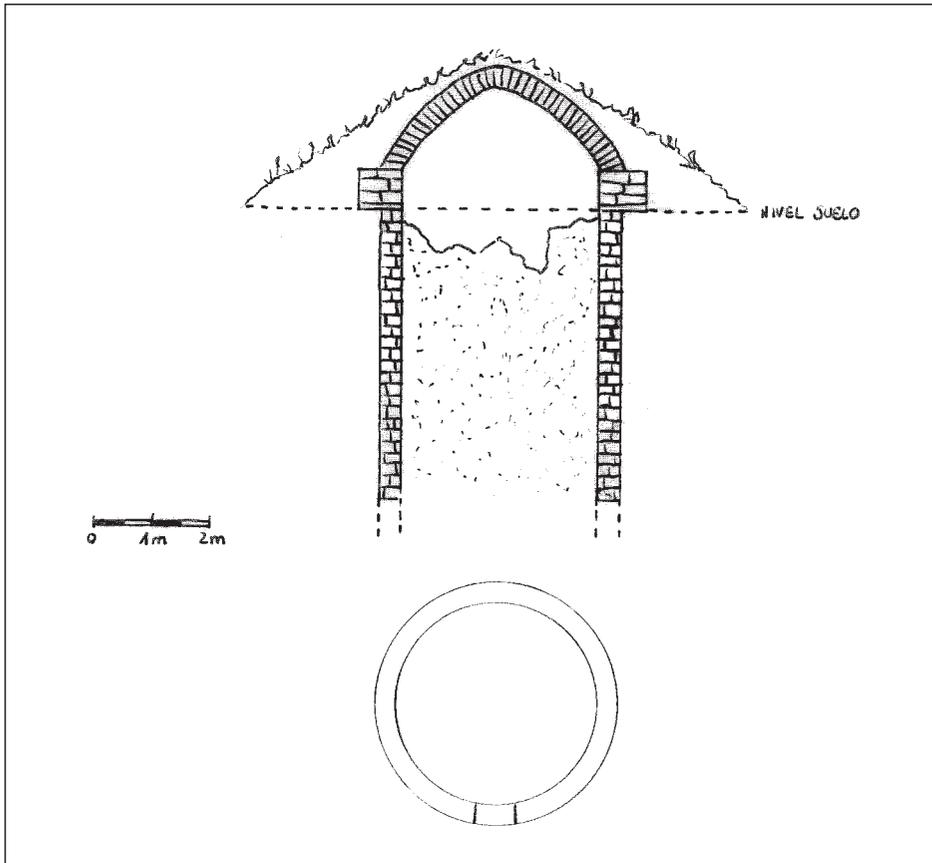


Fig. 1. Nevera de Laputzu. Sección transversal aproximada y planta  
Dibujo: Ester Álvarez Vidaurre



Fig. 2. Nevera de Laputzu (Barrio de Echaide)  
Dibujo: Ester Álvarez Vidaurre

En el perímetro del pozo, que aparece rodeado por alambre de espino para evitar que los animales caigan dentro, no se encuentran evidencias de construcción alguna, por lo que o bien no existió una caseta exterior sobre la estructura, o no se ha conservado al perder la nevera su función original. Probablemente no debió de existir, ya que la orientación del emplazamiento y las temperaturas del lugar son lo bastante frescas como para mantener la nieve en estado óptimo sin necesidad de proporcionarle más aislante que la propia cúpula. En cuanto al *caño* o desagüe, tampoco se ha podido localizar su salida exterior, que quizás debió de estar orientada en la dirección del cementerio (al ser la zona con mayor pendiente).

Los actuales dueños de la casa Zaldarriaga llegaron a ésta en el año 1928 tras comprársela a una familia de origen francés. Están seguros de identificar este pozo como una nevera, y comentan haber oído siempre que “en él se guardaba la nieve todo el año, que después se utilizaba para muchas cosas”. Al preguntar por estos usos se hizo referencia a varios de los ya comentados anteriormente: bajar la fiebre, refrescar bebidas en verano, conservar alimentos... No precisaron sin embargo si el pozo era explotado únicamente por los antiguos dueños de la casa, o si con el hielo producido se abastecía al resto del barrio de Echaide o a todo Elizondo. Esto último parece lo más probable, ya que es absurdo pensar que una construcción de esta importancia en aquellos momentos fuese para el mero uso doméstico particular.

Por otra parte, en ninguno de los catastros del siglo XIX conservados en Elizondo se cita entre las propiedades de la casa Zaldarriaga nevera o pozo alguno. En uno de los más completos, de fecha desconocida, se reseña como dueño de la casa a Joseph M<sup>a</sup> de Celayeta y como posesiones 69 peonadas de feneral, 6 vacas y 1 cerdo. Como inquilinos de la casa se menciona en otro momento a Santiago de Gorri poseedor de 33 peonadas de manzano, 28 de feneral, 2 vacas, 30 ovejas y 2 cerdos. En 1811 la casa había cosechado trigo, maíz, y abundante cosecha de manzanas y como inquilino aparecía Santiago Delijont. A mitad de siglo, en 1858, las peonadas de tierra de la casa eran 180 y el establo familiar lo componían 4 vacas<sup>27</sup>. Así que observamos una economía medianamente desahogada, lo cual sí podría explicar el porqué era ésta, la más próspera a primera vista de todas las casas del barrio<sup>28</sup>, la que se decidió o a la que se le asignó la tarea de construir una nevera en uno de sus fenerales contiguos con el fin de abastecer al barrio y completar el abasto del municipio en general.

#### *Nevera de Herriko Etxea*

Situada en la parte central del huerto de la Casa del Pueblo de Elizondo (foto 7), actualmente no conserva al aire ningún vestigio de su estructura, ya que en cuanto perdió su finalidad práctica fue cubierta por dos losas de piedra de unos quince centímetros de anchura. Posteriormente se taparon con tierra para poder cultivar encima, por lo que sólo podemos hacer una descripción aproximada a partir de la información facilitada por Remigio Lizaolaín Adansa, concejal del Valle.

<sup>27</sup> Catastros de Elizondo, barrio de Echaide, de los años 1811, 1849, 1858 y uno de fecha desconocida. AVB, Caja N° 280.

<sup>28</sup> Los vecinos de Elizondo aseguran que esta casa está situada en los antiguos terrenos del palacio del lugar, y que las columnas de su *gorape* (pórtico) proceden de la puerta del mismo.



Foto 7. Herriko Etxea o Casa del Pueblo de Elizondo

La zona elegida para su situación fue la más sombría de la pieza, lo que propiciaba unas adecuadas condiciones térmicas para el mantenimiento de la nieve en estado sólido (foto 8). Como hemos dicho, ya no se conserva ningún resto directamente estudiado, pero podemos suponer que su estructura debía de ser similar a la ya descrita a nivel general. Sí que debió de tener un rasgo diferenciador, ya que su planta era cuadrada. Según Remigio Lizasoáin, la anchura de la boca rondaba los dos metros, y la profundidad de nuevo debía de estar por los cinco metros. Cuando en 1982 fue cubierta, sobre el nivel del suelo no existía cúpula alguna, aunque sí quedaban restos de un paramento en torno al reborde del *zilo*. Que careciese de cúpula tampoco es un hecho insólito, ya que en muchas neveras, por lo rudimentario de su fábrica o por el servicio que cumplían, el producto era cubierto mediante ramas de árboles<sup>29</sup>. El primer tipo al que nos referimos son las *leceas* naturales, simas en los montes en las que se amontonaba la nieve para ser transportada luego a los pozos cercanos al pueblo. En segundo lugar nos referimos a aquellas neveras que por su localización en el casco urbano junto a los puntos de venta eran frecuentadas casi a todas las horas del día, y se dejaban sin cubrir en ocasiones para facilitar el trabajo<sup>30</sup>, como podría ser en el caso que nos ocupa. Según Remigio Lizasoáin, la nieve que se contenía en el pozo de la Casa del Pueblo era destinada, fundamentalmente, para ser utilizada en el tratamien-

<sup>29</sup> BLÁZQUEZ HERRERO y PALLARUELO CAMPO, Severino, en “Pozos de nieve”, capítulo XI: *Otras obras de Ingeniería Hidráulica en Aragón durante el siglo XVI*, (1998), afirman que: “En estos pozos sencillos no existía cubierta de fábrica: la nieve acumulada se tapaba con ramas de árboles”, al referirse a los pozos naturales o *leceas*.

<sup>30</sup>A. SAMPEDRO FERNÁNDEZ, contempla este supuesto para explicar la falta de cubiertas pétreas, o de restos de ellas, en algunas neveras, *op. cit.*, nota 38, p. 405.

to de diferentes enfermedades y para conservar la carne de la carnicería del lugar, que estaba regentada hace tiempo por el molinero. Lo que sí es casi seguro es que la nevera debía de ser una propiedad pública y adjudicada en estanco a algún arrendador, por un tiempo limitado.



Foto 8. Huerto de la Herriko Etxea. Emplazamiento de la nevera

### C) A modo de conclusión

Lo más importante del estudio de estas neveras no es tanto la descripción de sus características constructivas o del uso que se les dio, sino el haber registrado su existencia en esta zona atlántica donde todavía no se había publicado ninguna construcción de este tipo.

En el actual estado de abandono en que se encuentra gran parte de nuestro patrimonio etnológico, es más que necesaria la documentación de todos aquellos ejemplos que tanto por sus propias características como por la singularidad de su ubicación puedan constituirse en muestras originales de las manifestaciones de una vida tradicional que hoy podemos decir que ya ha desaparecido.

La morfología de las dos neveras aquí estudiadas coincide a grandes rasgos con la del resto de pozos publicados en Navarra. Todos ellos presentan un foso de forma circular, semicircular o cuadrada con un diámetro que varía según las necesidades de cada localidad. La profundidad viene determinada tanto por este motivo como por las características orográficas del terreno donde se sitúa la nevera, así como por la intensidad de las nevadas que se produjesen en el lugar. La cobertura es una falsa cúpula que lograba mantener en mejores condiciones térmicas el producto. Con este mismo objetivo se levantaba la ya citada caseta exterior, que en estos dos casos no ha sido registrada. Podemos concluir por lo tanto que en cuanto a la estructura las semejanzas son palpables con el resto de los ejemplos conocidos en la Comunidad Foral.

Ahora bien, cuando Gabriel Imbuluzqueta me propuso documentar la presencia de estos dos pozos, me pareció una buena oportunidad para com-

pletar el mapa de los usos de la nieve en Navarra, estudiando una comarca de la que todavía no se había publicado ningún ejemplo al respecto. Durante la realización de este trabajo, en una visita a Carcastillo, en la muga con las Bardenas, me comunicaron la existencia de un *pozo del yelo* en el pueblo, del que todavía las personas más mayores recuerdan cuando aún funcionaba. Esto demuestra lo ya comentado en numerosas ocasiones acerca de la extensión del aprovechamiento de la nieve en estas tierras (mapa).



Mapa. Pozos de hielo registrados en Navarra

Para concluir, me gustaría agradecer a Victoriano Imbuluzqueta la ayuda prestada en la realización del trabajo de campo, y a todos los vecinos del lugar que de forma desinteresada y atenta han contestado a mis preguntas, aportando toda la información que conocían sobre el tema.

## BIBLIOGRAFÍA

- AGUIRRE SORONDO, A., "Los elur-zulos o neveros de Deva", en *Revista Deva*, Guipúzcoa, 1993, pp. 61-64.
- ARIZCUN CELA, A., *Economía y sociedad en un valle pirenaico del Antiguo Régimen. Baztán 1600-1841*, Pamplona, Príncipe de Viana, 1988.
- BARANDIARÁN, J. M; MANTEROLA, A., "La alimentación doméstica en Vasconia", en *Atlas Etnográfico de Vasconia*, vol. 3, Bilbao, Etniker Euskalerrria, 1990, p. 352.

- CORELLA SUÁREZ, P., “Reflexiones sobre la arquitectura de los pozos de nieve en la Corona de Castilla, siglos XVI-XIX”, en *Actas: VIII Congreso Español de Historia del Arte (CEHA)*, tomo I, Cáceres, 1990, pp. 447-452.
- FLORISTÁN SAMANES, A., “El solar “, en *Geografía de Navarra*, tomo I, Pamplona, Diario de Navarra, 1995.
- GARCÍA SERRANO, R., “Neveras tradicionales en Navarra”, en *III Semana Internacional de Antropología Vasca. Gran Enciclopedia Vasca, III*, Bilbao, 1976, pp. 232-266.
- GONZÁLEZ BLANCO, A., *Los pozos de nieve (neveras) de La Rioja*. Zaragoza, Caja de Ahorros de Zaragoza, Aragón y Rioja, 1980.
- IDOATE, F., “Invierno en verano o nieve en Pamplona, Estella y Tudela”, en *Rincones de la Historia de Navarra*, tomo I, Pamplona, 1954, pp. 206-212.
- “Los neveros de Estella o la frescura al por mayor”, en *Pregón*, Pamplona, 1970-1971.
- LABEAGA MENDIOLA, J. C., “Los pozos y el comercio de la nieve en Viana y en Aras”, en *CEEN*, Pamplona, Príncipe de Viana, 1982, pp. 261-328.
- “El abastecimiento de nieve a Sangüesa (1600-1926)”, en *CEEN*, Pamplona, Príncipe de Viana, 1992, pp. 247-288.
- “Aprovechamiento de la nieve”, en *Etnografía de Navarra*, Pamplona, Diario de Navarra, 1996, pp. 209-222.
- SAMPEDRO FERNÁNDEZ, A., “Una aproximación al mundo de la nieve en Galicia”, en *CEEN*, Pamplona, Príncipe de Viana, 1999, pp. 381-407.
- SOLBIDEGOITIA, J. M. y BARINAGA, J. L., “Las neveras de Vizcaya”, en *Kobie*, 5, Bilbao, 1974, pp. 43-71. de restos de ellas, en algunas neveras. *Op. cit.*, nota 38, p. 405.