

Por: Dra. Arq. Karim Chew Gutiérrez

Las neverías de Santiago de Guatemala

Extracción, almacenamiento y utilización de la nieve en los siglos XVIII y XIX

The Iced parlours of Santiago de Guatemala

Extraction, storage and use of the snow in the XVIII and XIX centuries

Resumen

Antes de la invención de los frigoríficos, el aprovechamiento del agua congelada representó para el hombre, una lucha contra la naturaleza. En la ciudad de La Antigua Guatemala la nieve, en su estado natural ha sido escasa, únicamente se ha podido aprovechar cuando ha sido encontrada en la cima del volcán de Agua durante la estación fría. Sus pobladores durante los siglos XVIII y XIX, ingeniosamente, utilizaron y adaptaron procedimientos y tecnología de la época, para extraerla y almacenarla con el fin de utilizarla en medicina o para el consumo de alimentos. Siendo tan escaza, fue un bien estancado por el gobierno español. La papelería por el gobierno, ha permitido recuperar del olvido, un género de arquitectura industrial edificados en La Antigua Guatemala.

Abstract

Before the invention of refrigerators, taking advantage of the frozen water accounted for the man, a fight against nature. In the city of La Antigua Guatemala snow, in its natural state has been scarce, only has been able to take advantage when it has been found on the top of the volcano of Agua during the cold season. Its habitants during the 18th and 19th centuries, cleverly used and adapted procedures and technology of the time, to remove and store it in order to use it in medicine or to food consumption. Being so scarce, it was a well stuck by the Spanish Government. The paperwork generated by the Government, has made it possible to retrieve from oblivion, a genus of industrial architecture built in La Antigua Guatemala.

Palabras clave:
Neverías,
Pozos de nieve,
Tabernas.
Estanco de la Nieve.

Artículo

Actualmente, para disfrutar de una bebida fría, una persona se dirige al refrigerador de su casa, y sin problemas se la sirve y toma. Si la bebida deseada, está a temperatura ambiente, tiene la opción de enfriarla a gusto, agregando un cubo de hielo. Para llegar a deleitarse con estos pequeños gustos, fue necesario que el hombre aprendiera a descubrir la naturaleza del hielo. Lograr bebidas frías y la preservación de alimentos fue uno de los principales objetivos en la búsqueda por dominar los secretos del frío.

Perdida entre egipcios, chinos y árabes, los inicios de la frigitécnia, se debatió entre el campo de la medicina y la cocina. Mientras los cocineros, aprovechaban las virtudes de los alimentos fríos, los médicos discutían sobre si esta práctica era sana o no.

Los escritos de Galeno y los médicos del siglo XVI, ilustran sobre cómo se entendía la ingesta de bebidas y alimentos fríos, he indican en sus manuscritos, el temor sobre si era oportuno o no tomar o comer frío. El agua y el vino eran las bebidas a enfriar o por lo menos, no dejar calentar. Se consideraba el agua fresca como de mejor calidad y menos "bellaca" que la que se presentaba en una temperatura que empezaba a ser caliente. En tal sentido, se preocuparon por que el agua siempre estuviera de fresca a fría. Siendo el uso de la nieve el método más eficaz, para el enfriamiento natural, se escribieron varios tratados médicos para utilizarla "sanamente", asunto que implicó enseñar como poder enfriarla.

Por ejemplo, el médico sevillano Monardes, en 1571, describe cuatro métodos para el aprovechamiento del frío: el primero

a base de exponer el objeto a enfriar al aire frío de la noche, otro agregando salitre, otro alejándolo de la temperatura cálida del día por medio de introducir vasijas en pozos y finalmente usando nieve. Indica que los métodos que usaban el aire, implicaban hervir el agua para ser colocada en vasijas de barro que se exponían al sereno de la noche en ventanas o azoteas. Se retiraban antes de que el sol saliera y se guardaban en los lugares más frescos de las casas rodeadas de hojas de hierbas frescas como las lechugas o colocar el agua en cueros que se exponían al sereno.

Por otro lado, el enfriamiento por medio de pozos significó colocar vasijas dentro de éstos llenos de agua, en grutas o cavas naturales. Las vasijas debían ser preferentemente de vidrio, cerámica o plata.

Adicionar salitre, como medio de enfriamiento, fue la respuesta que se dio, cuando en algunos lugares no se tenía aire frío o se podían escavar pozos, como en el mar durante las travesías en barcos. Esto requirió de mezclar el salitre o algún tipo de sal, con agua, para que al reaccionar el nitrato de potasio produjera un proceso químico que disminuyera la temperatura.

La aplicación de nieve o hielo, fue el procedimiento más eficaz e inmediato, pero para poder utilizarla, fue necesario que existiera una fuente gélida, natural y cercana, situación que normalmente no se dio en los lugares cálidos. Es contradictorio, el hecho de que en los lugares fríos donde puede abundar la nieve o el hielo, no se necesite tanto como en los sitios cálidos. Así, en los siglos XVI al XVIII, se podía disfrutar de un helado en la época más fría del año y no se encontraba estos postres en los meses calurosos.

Cuando las condiciones se conjugaban, en algunos lugares, el gusto del hombre por los alimentos fríos, lo llevaron a utilizar lo mejor de los cuatro sistemas descritos por Monardes,¹ ya que, logró sustraer la nieve producida por la naturaleza, almacenarla en pozos hasta hacerla hielo, transportarla en las horas de ausencia de calor y potenciar su temperatura gélida por medio de la aplicación de sal. Un poco más de tiempo e ingenio dio como resultado que los alimentos se empezaran a ingerir helados.

Derivada de esta larga experiencia de manipulación del frío, los pobladores de Santiago de los Caballeros de Guatemala, a partir de 1754, pudieron disfrutar cómodamente de una bebida fría o de una nieve. Esto fue a partir de que la Real Audiencia concedió al Capitán Tomás Hermenegildo de Arana, el permiso de explotación del hielo que se acumulaba en el Volcán de Agua en la época fría del año. Parecía muy fácil, ya que se encontraba localizado muy cerca de la ciudad a unos 13 km.

Decir que antes de estas fechas, no se consumió hielo ni se tomaron bebidas frías o no se aplicó en la medicina sería mentir, pero fue a partir de esta fecha, en que se institucionalizó el uso en Guatemala. En 1756, el Rey le otorga, por medio de la formación del Asiento de la Nieve, el permiso definitivo, para su explotación y le brinda permiso para otros dos años.

La explotación del hielo en Guatemala se dio muy tardíamente, en comparación al desarrollo que se venía dando en las ciudades de México y Puebla de los Ángeles, por ejemplo, según indica Gonzales de la Vara, las primeras noticias del estanco de la Nieve en México se tienen a partir de 1596 y las últimas las sitúa en 1855, durando aproximadamente 259 años, mientras que en Guatemala se dio por terminado el estanco en el año 1843, con una duración de 89 años, compuestos, por el traslado en 1773 de la ciudad de Guatemala del Valle de Panchoy hacia el Valle de la Virgen, a 40 kilómetros, más lejos de la fuente de abastecimiento de la nieve, asunto que necesariamente cambió los procedimientos de traslación desde el Volcán a la Nueva Guatemala.

De las condiciones recabadas en los documentos hechos para otorgarle esta primera concesión al Capitán Hermenegildo de Arana, se pudieron inferir los procedimientos utilizados en Guatemala para la explotación del hielo, el cual, fue marcado por la adaptación de técnicas y conocimientos europeos sobre el hielo y la nieve, con las condiciones físicas y sociales de la Guatemala de mediados del siglo XVIII. Sin embargo, fueron 12 las concesiones otorgadas para el asiento de la nieve, 4 para servir a la ciudad de Santiago de los Caballeros de Guatemala y algunas veces a Amatitlán y Escuintla, 8 para servir a la Nueva Guatemala de la Asunción, a La Antigua Guatemala y algunas veces a Amatitlán, de las doce solo dos de estas fueron concedidas por el superior gobierno luego de la Independencia.

Fue el hielo un producto tan escaso, que necesitó ser comercializado bajo la figura del estanco, es decir que solamente el asentista podía extraerlo y venderlo. Fue un estanco que escasamente produjo ingresos para la Real Hacienda, en su máxima manifestación se pagó 525 pesos anuales por la concesión. De allí que solo se mantuvo para dar servicio y gusto a la población.

Tres son las principales etapas en las que se puede dividir el proceso para la explotación de la nieve y el hielo antes de su utilización: La extracción, el transporte, el almacenamiento. Dos produjeron instalaciones físicas. Los procedimientos para su uso dependieron de las necesidades de la época, pudiéndose encontrar dos aplicaciones: la repostería y la medicina, manifestándose cada una con sus propios procedimientos y peculiaridades. Por las características, que marca la documentación generada para el otorgamiento de la concesión a los asentistas, se estudiará la utilización en la repostería, la relación con la medicina y la arquitectura que produjeron.

La extracción.....

El uso de la nieve y hielo del volcán de Agua no fue usual para los pobladores prehispánicos, pero si era de su conocimiento la existencia del hielo. Es un volcán muerto en cuyo cráter a 3760 m sobre el nivel del mar, se acumula, según las condiciones climáticas, agua en forma de escarcha, nieve o hielo. Esto se manifiesta en el período frío del año, que normalmente dura de noviembre a principios de febrero del año siguiente.

¹ Dr. Monardes. LIBRO QUE TRATA DE LA NIEVE Y DE SU USO DE ELLA. 1571. Material Digital, proporcionado por Google libros.

² González de la Vara, Martín. EL ESTANCO DE LA NIEVE.1596-1855. Material Digital obtenido de Google, Editado por UNAM.

Cuando se propició en 1754, la extracción del hielo del Volcán de Agua, con el fin de ser utilizado en La Antigua Guatemala, a los alrededores de esta ciudad, se encontraban situados una serie de Pueblos de Indios que como parte del Corregimiento del Valle, la abastecían de mano de obra, alimentos y servicios.

Por ser el pueblo más cercano a la cima del Volcán de Agua, se le otorgó a los indios del pueblo de Santa María de Jesús, la tarea de extraer el hielo y transportarlo a la "Casa del Asiento" o nevería.

En un inicio, se extraía todo los días. La actividad empezaba desde la madrugada cuando se cortaba o recolectaba el hielo, acción que dependía del estado de la nieve, para luego, ser transportado en las espaldas de los indios nevereros. Fue tan importante esta actividad, para este pueblo, que en su escudo se colocó una pala extrayendo hielo, emblema que aún se mantiene.

María Cristina Zilbermann, en su estudio del Estanco de la Nieve en Guatemala, cita al cronista dominico Antonio de Remensal, el cual nos da una idea de cómo pudo haber sido ese momento de extracción, y también, sobre las condiciones en la cima del volcán, pues él mismo las observó y describió de la siguiente manera

".....era una fuente que nace en un quebrado del monte o canal que hizo el agua antiguamente, y como va saliendo el agua por la mucha frialdad del sitio se va congelando y convirtiéndose en hielo que se esparcen por un buen espacio de más de dos estados, y como allí no hay polvo que lo cubra, están siempre lúcidos y resplandecientes, y parecen desde abajo cristal. Bajé un indio cargado de ellos y envíeselo al Conde de la Gomera. Dióselos el criado al salir de la Audiencia y causó mucha novedad semejante vista, porque muchos naturales jamás lo habían visto y los que sabían que lo era, no se les hacía de haber hielos en cuatrocientas leguas alrededor de la ciudad. Estaban tan duros que cortados arriba el día antes a las doce del día y bajados en las espaldas de un indio sudado que por fuerza le habría de dar calor, y el propio los dejó muy junto a una estera en que durmieron unos indiezuelos que no los enfriarían y de la milpa de San Pedro se llevaron a la ciudad descubiertos al sol, y era muy poco o nada lo que se había deshecho y duraron cerca de dos días más en la casa de un Oidor"³

Del texto se extrae que las condiciones en el volcán se conjugaron para producir hielo, y no tanto nieve, además se puede determinar la cantidad de hielo que en esa ocasión había en



Imagen no. 1: Escudo del Pueblo de Santa María de Jesús.
Fuente: Municipalidad de Santa María de Jesús.

la cima, pues Remensal indica que en la quebrada se tendría hielo a lo largo de dos estados de longitud que hacen un poco menos de 3.50 m. Lo cierto es que en la cima se produce aún en varios puntos del volcán, y a pesar del calentamiento global actual se hace hielo y escarcha.

La cantidad debió ser suficiente para abastecer la ciudad, ya que en determinado momento se destinaron 50 indios para transportar el hielo en sus espaldas, por lo que el volumen a transportar no debió ser mayor de 0.05 m³ que equivaldría a 0.60 m de alto x 0.40 de ancho y de unos 0.20 m de espesor, que era un tamaño adecuado para transportarlo tomando en cuenta que el tamaño debía crecer con el embalaje de protección, determinado además. Por lo que se podía sostener por medio del mecate. Esto tendría que haber pesado unos 43.2 kg aproximadamente 95 libras sin el peso del embalaje. Si todos los indios bajaban una carga, al día se pudo haber obtenido hasta unos 2.5 m³ de hielo diariamente.

Por supuesto, esto si existían las condiciones climáticas ideales, que no fueron siempre permanentes, a lo largo de la historia de Guatemala se han manifestado muchas sequías y de alguna forma se ha logrado registrarlas, así Robert H. Claxton, en su artículo que tituló "Historia de la meteorología y los registros de sequías en Guatemala, 1563-1925"⁴, recopiló esta información e indica los años de observación de éstas. Si el estudio de Claxton se compara con los años en que se dio la explotación de la Nieve (1754-1843), se puede observar que inicialmente se aprovechó en un período de estabilidad climática, pues se registró una sequía en 1752 y fue hasta 1803 que se verificó la siguiente. Luego de este período, los reportes de sequía fueron haciéndose menos espaciados pues de 1803 a 1844, Claxton registró siete, siendo en los años de 1810, 1822, 1824, 1825, 1840, 1842 y 1844, asunto que

³ Zilbermann de Luján, María Cristina. EL ESTANCO DE LA NIEVE EN GUATEMALA. Revista de la Sociedad de Geografía e historia año 1980, No 53, Página 159.

⁴ Claxton, Robert H. HISTORIA DE LA METEOROLOGÍA Y LOS REGISTROS DE SEQUÍAS EN GUATEMALA 1563-1925. Revista de la Academia de Geografía e Historia de Guatemala, LXXIII, 1998.

evidentemente manifiesta que hubo un cambio en el comportamiento climático en Guatemala haciéndose la temperatura más cálida.

Por esto es entendible que en 1800, el administrador del asentista, el señor Antonio Balido, tras una queja presentada por la mala calidad de las nieves que vendía, se quejaba de que el hielo no era igual y se expresaba de la siguiente manera

*"Por otro lado puedo justificar que se ha cojido toda la nieve que la naturaleza ha puesto en el volcán, pero he de advertir que esta solo se encuentra en una cañada que mira al norte si acaso no ha hecho viento o el volcán no está cubierto de nieve."... "Esta descartada nieve es una especie de escarcha que cae sobre la tierra el que revuelta con ella la recojen los indios sin que se encuentre algún pedacito blanco" "Si no es que en tiempo de pascua en el que con barretones se hacen caer los que están pendientes de un arbolito pero esto no es de todos los años."*⁵

Una de sus expresiones más significativas y que explica el quehacer de los neveros en Guatemala fue

"¡Cómo pude estar obligado en Pascua del noventa y ocho o en las últimas canistuladas a prover al público de elados, si el cielo no quiso enviarlos?"

Del bloque de hielo de que describió Remensal, a la exposición de Balido, se puede observar que no siempre se pudo obtener hielo en forma de sólido homogéneo. Aunque se le denominó nieve, en realidad, por las condiciones del lugar, lo que se produce, normalmente es escarcha y hielo. Los utensilios que se describen para el manejo de la nieve son baretas, azadones, garruchas, mecates y zurrones. Pero fueron los azadones mecates y zurrones los más utilizados para la recolección y transporte.

Para satisfacer la demanda, algunos asentistas, recolectaron hielo de las montañas de Tecpán Guatemala, pero este no era lo suficientemente sólido y después de dos días de traslado llegaba a la ciudad solo agua helada.

El almacenamiento y sus instalaciones.....

Al inicio del asiento, la nieve se bajaba todos los días del Volcán, pero en cuanto se fue incrementando el consumo, y debido a que en 1764 se volvió a poner en remate el estanco, se indica en las condiciones, que el nuevo asentista deberá pagar el importe de los pozos que se están construyendo por el antiguo asentista Hermenegildo Arana, el expediente permite descubrir que se elaboraron dos pozos en las faldas del volcán, describen que los pozos tenían de 7 a 8 varas de fondo y cuatro de ancho, y que se encontraban techados de paja. Estos pozos buscaban, almacenar la nieve y hielos, durante los días de mayor producción, para que depositada en las

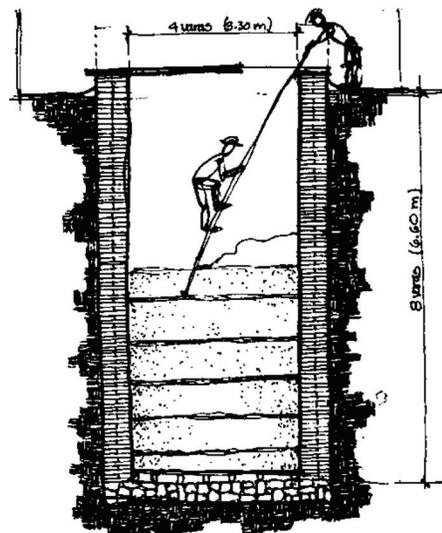


Imagen no. 2: Esquema de sección del pozo.
Fuente: Elaboración propia basado en descripción

entrañas de la tierra, no se derritiera y se pudiera tener este servicio, aún, en los meses iniciales del verano. Normalmente los asentistas prometían dar el servicio de noviembre a marzo del año siguiente, y el hielo se recolectaba en los meses de noviembre a enero.

La técnica, consistía en colocar capas de nieve, y material aislante, como paja o cascajo de arroz, alternativamente, hasta llegar a la superficie del pozo. Fueron construcciones muy utilitarias, sobre todo que en la superficie no se instalaron edificaciones perecedoras, tal como las que se encuentran en España, sobre todo aquellas que se han catalogado en la región de Aragón.

Los pozos neveros fueron muy utilizados en España, proliferando debido a que las condiciones climáticas de muchas de las provincias lo permitían, ya que la península Ibérica se encuentra ubicada mucho más al norte que Guatemala y la ciudad de La Antigua Guatemala, en la que la temperatura varía en el día de 13 a 24 grados centígrados, y la temperatura promedio en el año es de 20 a 37 grados.

Lograr que la nieve se preservara en pozos fue una verdadera lucha contra la naturaleza, pues si se toma como ciertas, las medidas indicadas en la postura del asiento, se estaría hablando del guardado de un poco más de 16 m³ por cada pozo, difícil en un país cercano al Ecuador.

Para la construcción se instaló una ladrillera en el lugar, lo que permitió hacer de este material los pozos. La ladrillera no fue improvisada y hasta contó con hornos para cocerlos. Cuando se hizo el relato descriptivo de la ladrillera se indicó que aún estaban crudos de siete a ocho mil ladrillos. No se indica si estos estaban allí para realizar otro pozo o se estaban elaborando para otra necesidad.

⁵ Archivo General de Centroamérica. A1. Exp.2892, Leg. 149, Año 1793.

No indica el relato la forma de los pozos, pero si dice que se encontraban techados de paja. Otro relato los describe como pozos "capotes de servir nieve", asunto que da idea de que poseía un cubierta para sellar el ingreso.

Más adelante, en 1792, el asentista Santiago Estévez, en su postulación indicó que si se le otorgaba el asiento, él mandaría a construir en el volcán, otros pozos de cal y canto o ensanchar los existentes, esto en caso de que estos no fueran suficientes. Los pozos se vendían de un asentista a otro, el Señor Estévez, los compró a Juana Morataya, que a su vez los compró a Guillermo Bargigli, alguno de estos construyó un pozo adicional, pues cuando se mandó a inspeccionar si Estévez, había construido los pozos que ofreció, se descubrió que no lo había hecho, y que solamente estaban contruidos 3 de éstos, dos grandes, que sin duda son los que construyó Hermenegildo Arana, y otro pequeño que construyó algún asentista, también indica que estaban cubiertos de ranchos de paja. Uno de los escritos relata que se habían construido otros pozos, más arriba y que no se conocía el tamaño, asunto que es dudoso, pues solo se mencionan en un documento. Entre estos tres pozos, que si están ampliamente documentados, se podrían haber almacenado aproximadamente unos 40 m³ de hielo, producción considerable para la cima de un volcán como el de Agua

Se sabe además que se construyó un pozo en la cima de un cerro en Tecpán, para que cuando helara se llenara de agua, pero esto no sucedió, por lo que el pozo sirvió poco para el guardado del nieve.

En la búsqueda de producir más hielo, el señor Estévez, también prometió hacer unas pilas en la cima del Volcán de Agua, sin embargo, esto no fue posible, en su momento él y el señor Balido, su administrador, argumentaron que el terreno era escarpado, que no existía buen material y que no había agua para la construcción, incluso informó que el material se había subido y vuelto a bajar, al no poder usarse. Todos los argumentos son discutibles, ya que sí existen lugares planos donde se pudieron haber construido, el material ya había sido subido y el agua se pudo haber tomado del hielo que allí existió. Lo cierto es que quizá le salía más caro de lo previsto.

En relación al almacenamiento, se sabe que también, por lo menos el primer asentista, había construido un pozo de nieve en la casa del asiento o nevería, se describe como techado por una galera de cuatro varas, que contenía un pozo de cuatro varas de fondo, que se encontraba con hielo a la mitad, o sea unos 5.5 m³ de hielo. Si se tenía la capacidad de bajar unos 2.5 m³ diarios, es posible, que el consumo de hielo diario haya sido menor, pues se infiere que hubo un remanente, ya que en el depósito había mucho más hielo del que se podía llevar diariamente. Uno de los relatos, indica que la nieve acumulada duraba de 15 a 20 días, después de ese tiempo solo se encontraba lodo.

El transporte... de los pozos a la ciudad

De la misma manera que se bajaba del volcán, así era transportado el hielo a la ciudad de La Antigua Guatemala. La intervención de los indios de Santa María de Jesús fue básica en esto, al inicio del asiento, se les obligaba a hacerlo sin pago



Imagen no. 3: Indígena cargando peso con macate. Fuente: pintura de construcción de Catedral del Pintor Antonio Ramírez Montufar 1678

alguno, luego se les dio 3 reales por carga de hielo entregada en la ciudad. El contrabando de hielo era cotidiano, pues se podía subir al volcán y bajar el propio hielo.

La distancia del lugar donde se encontraban los pozo al pueblo de Santa María de Jesús se indica en los documentos que era de unas 1.5 leguas (6.5 km), y del pueblo a la ciudad por camino asfaltado ahora hay unos 9 kilómetros. Por lo que la distancia que recorría diariamente a pie un indio para poder llevar el hielo fue de unos 15 kilómetros. El embalaje no está descrito, pero, no ha de ser muy distinto al usado cuando se transportó hielo a la Nueva Ciudad de Guatemala que queda a 40 kilómetros más lejos de La Antigua Guatemala.

En 1773, la ciudad de Santiago de los Caballeros de Guatemala, fue destruida por los terremotos de Santa Marta, en consecuencia se trasladó a un nuevo lugar. Esto implicó que se alejó de la fuente del hielo, asunto que obligó a modificar las condiciones en que el hielo se transportaba. Casi todos los indios, fueron destinados de alguna manera para ayudar a construir la nueva ciudad, por lo que no se dejaron para transportar el hielo. Fue hasta 1780, que el asentista Tiburcio Álvarez, solicita que se le vuelva a dar este beneficio, y se le otorguen 50 "indios neveros" para volver explotar el hielo. El señor Álvarez, incluso presenta una lista de estos indios e indica que son personas con experiencia en esta labor. Lo dice de la siguiente forma

"son los practicos y acostumbrados de recoger este grano en las faldas del bolcan y cerro en que viven para conducirla en barriles y mulas de noche a la nueva ciudad pagándoles en la forma acostumbrada".⁶

⁶ Archivo General de Centro América. A1.2, Exp. 19994, Leg.41, año 1780.

Por lo que se puede ver que ya no era en las espaldas de los indios, sino en los lomos de las mulas que esto se hacía, y se puede ver que se habla de embalaje en barriles, debido a que ahora, por la distancia, la nieve se derretía aún más rápido. Fue esto tan delicado, que los asentistas solicitaban la exoneración del pago de alcabala en las garitas de entrada de la ciudad, para que no hubiera demora en la llegada de la nieve. El uso de barriles, seguramente se debió a que la nieve se derretía más, pues el tiempo de entrega se extendió a más de 4 veces de lo que se acostumbraba.

Cuando la ciudad se trasladó, en La Antigua Guatemala, aún siguió funcionando algún comercio de nieves, y a pesar de que la cantidad de nieve a encontrar disminuyó, las ventas se extendieron en 1805 a los pueblos de Escuintla y Amatitlán, solo que esto fue únicamente durante las ferias y fiestas.

La utilización del hielo y las instalaciones para su funcionamiento...

Cada uno de los asentistas se comprometía a vender el hielo y a producir diferentes artículos "derivados del frío". Se vendía por libra y este precio se mantuvo en un real durante mucho tiempo. Pero el negocio no estaba en la venta del hielo, sino en la producción de nevados y bebidas frías, el tipo y calidad dependió de las capacidades de los asentistas.

Los tratadistas de la Nieve, por lo regular médicos preocupados por el consumo del agua congelada, tales como Francisco Micon que en 1576 escribió El Alivio de los Seditos, Francisco Franco que en 1553 escribió El tratado de la Nieve y el uso de ella y Libro que trata de la Nieve y sus propiedades de Bernardo Monardes, 1571, todos indican que no es aconsejable el consumo directo del hielo, pero aconsejan el uso del agua y el vino enfriados con éste.

Francisco Franco se preocupa de lo que el frío puede hacer sobre a la salud de los consumidores, y aconseja que no sean consumidos alimentos fríos por niños menores de 14 años o ancianos mayores de 70, además los persuadía para ser consumido por hombres que hicieran ejercicio y no tanto para aquellos de vida más sedentaria. Todos los tratadistas de la nieve, citan a Galeno como referencia ineludible, y es de notar que ya desde estas fechas éste médico observó que al enfriar los alimentos su tiempo de consumo podía prolongarse. La ingesta de bebidas y alimentos fríos nació como una mezcla de recetas médicas y de cocina, que con el tiempo se fue especializando y menos de 200 años, después, en Guatemala, se consumían alimentos fríos indistintamente de la edad de las personas, se producían nevadas y se enfriaban bebidas, ya no se consideraba como medicina sino como golosina para el disfrute de las personas.

El temor del consumo de las bebidas frías se había superado, pero aún sobrevivía en la mente de los elaboradores de helados, las prescripciones de los médicos tratadistas, tal como sucedió cuando el fiel ejecutor y depositario de la ciudad, visitó en 1802 el estanco de la nieve, debido a una queja de

la calidad de los helados que allí se vendía. Al hacer la inspección el señor Guillermo Bargigli, administrador de la botillería, se defendió y le informó que el despachaba en forma correcta la bebida y también el hielo como comida, pues esto debía vender de la siguiente manera

*"per modus potus (para beber) que es el que actualmente se toma y bebe suelto y fluido y sin durezas, aunque grueso por la frialdad y no per mody cisi (por concepto de alimentación) cual es el duro en modo de terrones de azúcar que se nos manifestó en el cucharón"*⁸

Agrega además que el Doctor Don Manuel de Batres Jáuregui, fue testigo de esto y se le puede preguntar ya que estaba consumiendo nieves en la botillería. Es claro que se hace referencia a lineamientos de los médicos tratadistas, sobre todo si se toma en cuenta que el administrador de la botillería, Guillermo Bargigli, era un italiano que conocía de la tradición heladera de su país. No queda seguro si se usaba el hielo directamente para consumirse en forma de grano bañado de licores dulces, pero si se sabe que la variedad de productos vendidos fue diversa y en la preparación de éstos siempre había una cocción previa del agua involucrada para la elaboración de las golosinas.

Don Hermenegildo de Arana, el primer asentista, realizó un buen negocio al hacerse cargo del "estanco de la nieve", pues además de subarrendar la elaboración de los helados a tres personas, entre ellas el señor Bargigli, tenía en el estanco de la nieve también una botillería o lugar donde se venden bebidas frías, llamadas en la documentación "bebidas refrescantes"⁹ y en 1765, pide ante el ayuntamiento de la capital, licencia para abrir una taberna.

Es confuso, si el permiso solicitado para la taberna en realidad era para la botillería, lo cierto es que al hacer una inspección a la casa destinada para la nevería, el escribano de cámara describe, además, las instalaciones propiamente del estanco, dando una clara idea del tipo de edificio que se construyó de la siguiente manera

*"Estaba construida una galera de doce varas techada por tejas, otra de cinco varas que sirva de caballeriza, otra de cuatro varas que está destinada para el pozo de la nieve diaria, que ha de tener como cuatro varas de ondo y hoy está como a la mitad. ...Un horno y hornillas..."*¹⁰

Asunto que nos indica que el lugar, contaba con un lugar de guardado de materiales que llegaban por medio de caballos y una cocina, donde se preparaba todo lo caliente.

Agrega además que se encontraban dispuestos, 24 taburetes forrados en baqueta (cuero) pintada, cinco escaños (bancas), ocho mesas de pino, cuarenta petates para el suelo y 50

⁷ Libros electrónicos, Google.

⁸ Archivo General de Centro América, A.3 Leg 2532, Exp. 39983 año 1805

⁹ Archivo General de Centro América, A1.23, Leg. 4614, Fol 188

¹⁰ Ibid, Zilbermann. Pág. 163

petatillos regulares, así como, indica que habían en el lugar estantes de tienda y una puerta de división, asunto que indica que era un lugar donde se despachaba y consumían los alimentos fríos, la cantidad da una idea del tamaño del lugar.

Por medio de esta misma visita y de este mismo texto, se puede descubrir y clasificar los utensilios que se utilizaron en la elaboración de las golosinas, además permite inferir el procedimiento de elaboración de las nieves o helados.

1. De los ingredientes encontrados en el lugar se puede ver que necesitó de una amplia cocina.

Una arroba de almendra, quince arrobas de pepita de melón, cien libras de canela, dos arrobas de café, cuarenta arrobas de azúcar de Santo Domingo. Solo estos ingredientes se describe en el inventario, sin embargo, se considera que debieron utilizarse otros ingredientes como limón, tamarindo, arroz para la horchata, y leche, ya que se ofertó la elaboración de nevados de estos sabores.

2. De los utensilios para la elaboración de nevados

En las condiciones del estanco se indica que había garrapiñeras, que eran una especie de cubetas o cubos de madera donde se depositaba el hielo para hacer las nieves, sin embargo en el inventario no se describen utensilios de este material, pero si se describe los siguientes: ocho botes, tres de cobre y cinco de estaño. Dos peroles de cobre grandes, siete hojas de cobre, cinco redecillas de alambre, cuatro cucharones grandes de latón y ocho cubos con sus arcos de hierro. Lo que indica que se utilizaban los ocho botes como garrapiñeras y los ocho cubos como recipientes para hacer los nevados, ya que el procedimiento de elaboración, consiste en colocar suficientes pedazos de hielo entre dos recipientes, uno grande y otro pequeño y agregarle sal para crear una mezcla eutéctica que potencie el frío hasta unos -12° centígrados, y permita que los líquidos del recipiente pequeño, vayan congelándose poco a poco. Los documentos indican que se necesitaban 3 recargas de hielo para hacer la nevada. El batido de la mezcla del recipiente interior, es importante para crear la consistencia de nieve. Los demás utensilios descritos servían para batir y trasladar. Se hacía poca nieve de cada sabor, pues se podía derretir fácilmente, si esto sucedía los neveros, podían repetir el procedimiento y volver a hacer el helado. Sin embargo así se perdía calidad, por lo que las quejas de los consumidores no se hacían de esperar. Esta parte del procedimiento, no podía estar cerca del calor de la cocina, por lo que necesitó de superficies, para potenciar el frío y batir el material de la nevada, siendo 8 cubos el local fue grande.

Para vigilar la calidad intervenían los fieles ejecutores, por lo que debió ser un lugar limpio y ordenado. En regiones de México aún se preparan este tipo de helados artesanales, y se les conoce como nieves de garrafa, mientras que en Perú y

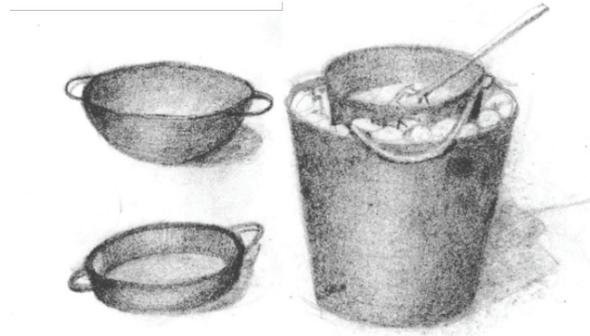


Imagen no. 4: Esquema de utensilios.

Fuente: Elaboración propia en base a descripción de documentos

Colombia como nieves de paila, los espacios para realizarlos son variados, y existen desde lugares muy establecidos en locales, hasta una carreta en la calle.

3. De los utensilios para servir las nieves

Se describen 18 platos de peltre que en las condiciones del asiento se les llama salvillas, cinco piezas de ramilletes, un cajoncito de cristales de todos tamaños para suministrar los licores, una garrafa de estaño, tres azafates de cobre, dieciocho cucharitas de plata para los helados. Las salvillas eran pequeños platillos donde se colocaban las nieves que se comían con las cucharitas de plata. Los cristales fueron los recipientes con los que se servían las bebidas frías desde la garrafa, todo se transportaba para servirlos en los azafates de cobre. En otros documentos se describen los nevados como nieve en grumos a los que se les agregaban licores, algo como las granizadas que se comen actualmente en Guatemala, pero esto dependió de las capacidades de los neveros. Esto da indicios que no solo se contaba personal para la elaboración sino para servir las nevadas en los sitios de consumo.

4. Utensilios para la elaboración de las mezclas de las nieves y otras golosinas....

Se describen seis peroles tres lebrillos (barro de base plana) tres de cobre (de base redondeada), dos palas de hierro y seis de madera, un cajón de hoja de lata para sacar las bebidas, tres cajoncitos de hoja de lata para echar la grana a los dulces que la necesitan, y otros trastos precisos para el servicio de las bebidas como pozuelos, platillos, cántaros, cedazos de seda y de cerda que sirven para colar y clarificar licores.

5. Todos estos utensilios, evidencian que servían para preparar y cocinar las mezclas para hacer la base de los helados y las bebidas. En otras descripciones se indica que se vendían piezas coaguladas, como frutas, quesos, barquillos, biscochos, merengues y otros dulces para acompañar a los helados y atraer a los compradores.



De 1754 fueron 12 los asentistas a los que se les otorgó la concesión: 1754 Tomás Hermenegildo de Arana, 1764 Arreglo con Guillermo Bargigli, 1768, Tomás Hermenegildo de Arana, 1772, Guillermo Bargigli, 1780 Tiburcio Álvarez, 1791 Juana Morataya, 1793 Santiago Estévez, 1805 Luciano Mendoza, 1813 Luciano Mendoza, 1819 Matías del Valle, 1830, Juan Mendoza, 1840 Eugenia Lambur. Con las reformas borbónicas en relación al régimen de intendencia, se decidió no renovar la concesión al asentista Luciano Mendoza, siendo hasta 1919 cuando se le volvió a realizar el remate. Ya en la época independiente se dejó libre nuevamente la venta de nieve, se dijo que era un ramo que no producía buenos ingresos a la Hacienda, sin embargo, se volvió a rematar en 1830 y en 1840, desapareciendo completamente en 1843 como figura legal, pero manteniéndose la tradición de la elaboración y consumo de nieves y helados artesanales, pero desapareciendo del conocimiento de la historia de la arquitectura, estas construcciones de tipo industrial, que funcionaron adecuadamente para dar un servicio a la sociedad colonial. Ahora se puede indicar que existieron Neverías o Tabernas para la preparación y venta de nevados y golosinas frías, que contaban con espacios para el consumo con su respectivo mobiliario, espacios para la venta, espacios para la preparación en caliente, espacios para la preparación fría, lugares de guardado de ingredientes secos, utensilios para el preparado, pozos para el guardado del hielo y los alimentos fríos y finalmente, las caballerizas para el transporte.

DOCUMENTOS DEL ARCHIVO GENERAL DE CENTRO AMÉRICA

- A3.25. Expediente 12945, Legajo 684, Año 15754
- A3.25 Expediente 36916 Legajo 2527, Año 1761
- A3.25 Expediente 32043 Legajo 2119, Año 1768
- A1.14 24 Expediente 36039 Legajo 153, Año 1791
- A1.14 24 Expediente 821 Legajo 28, Año 1813
- B1 08.6 Expediente 44631 Legajo 1939, Año 1830
- A1.21 Expediente 999 Legajo 41, Año 1780
- A1.14 Expediente 2892 Legajo 149, Año 1793
- A1.14 24 Expediente 653 Legajo 23, Año 1802
- A3.1 Expediente 371011 Legajo 2532, Año 1805

- B 86.2.7 Expediente 94 Legajo 3603, Folio 4 Año 1840
- A1.20 Legajo 1071 Folio 386 , Año 1764
- A3.1 Expediente 36983 Legajo 2532, Año 1772
- A1.14 24 Expediente 3038 Legajo 153, Año 1790
- A1.14 24 Expediente 2880 Legajo 149, Año 1790
- A3.4 Expediente 37345 Legajo 2541, Año 1765
- B12.18 Expediente 5076 Legajo 215, Año 1839
- B1.16 1 Expediente 50225 Legajo 2409, Año 1740
- B85.11 Expediente 82643 Legajo 3599, Año 1821

ARTÍCULOS DE REVISTA

- Zilbermann de Luján, María Cristina. EL ESTANCO DE LA NIEVE EN GUATEMALA, Anales de la Sociedad de Geografía e Historia de Guatemala. Año 53, enero dic. 1980.
- Claxton, Robert H. HISTORIA DE LA METEOROLOGÍA Y LOS REGISTROS DE SEQUÍAS EN GUATEMALA, 1563-1925 Anales de la Sociedad de Geografía e Historia de Guatemala, Año 73 1998.

MATERIAL DIGITAL GOOGLE LIBROS

- Francisco Micon que escribió EL ALIVIO DE LOS SEDIENTOS, 1576
- Francisco Franco EL TRATADO DE LA NIEVE Y SU USO DELLA, Sevilla, 1553
- Bernardo Monardes LIBRO QUE TRATA DE LA NIEVE Y SUS PROPIEDADES, Sevilla 1571
- Gonzales de la Vara, Martin. EL ESTANCO DE LA NIEVE, 1596-1855, México.
- Ayuso Vivar, Pedro A, POZOS DE NIEVE Y HIELO EN ALTO ARAGÓN. Instituto de estudios aragoneses. Gráficas Alos 2007.
- Alejandro Francisco Gutiérrez Carmona. DELEITAR Y RECUDAR. El real Estanco de la nieve en la región de Puebla-Tlaxcala 1690-1793.