

Eugenio Monesma

# 100 OFICIOS PARA EL RECUERDO

Un viaje por la España rural  
en busca de las  
labores del pasado



LUNWERG  
EDITORES

Eugenio Monesma

# 100 OFICIOS PARA EL RECUERDO

Un viaje por la España rural  
en busca de las  
labores del pasado

La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor. La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostiene el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías.

Al comprar este libro estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento.

En **Grupo Planeta** agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan seguir desempeñando su labor.

Dirígete a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesitas fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puedes contactar con CEDRO a través de la web [www.conlicencia.com](http://www.conlicencia.com) o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© del texto y las fotografías, Eugenio Monesma, 2024

© Editorial Planeta, S. A., 2024

Lunwerg es un sello editorial de Editorial Planeta, S. A.

Avenida Diagonal, 662-664 - 08034 Barcelona

Calle Juan Ignacio Luca de Tena, 17 - 28027 Madrid

[lunwerg@lunwerg.com](mailto:lunwerg@lunwerg.com)

[www.lunwerg.com](http://www.lunwerg.com)

[www.instagram.com/lunwerg](https://www.instagram.com/lunwerg)

[www.x.com/Lunwerglibros](https://www.x.com/Lunwerglibros)

[www.facebook.com/lunwerg](https://www.facebook.com/lunwerg)

Diseño de la cubierta: Rudy de la Fuente

Diseño del interior y maquetación: Lunwerg, 2024

Primera edición: octubre de 2024

Depósito legal: B. 11.995-2024

ISBN: 978-84-10378-06-3

Impresión y encuadernación: Macrolibros

*Printed in Spain* - Impreso en España



# ÍNDICE

PRÓLOGO .....	10
<b>EL FORCAIRE.....</b>	<b>14</b>
EL GUARAPERO .....	16
<b>LA FABRICACIÓN DEL PAPEL .....</b>	<b>18</b>
EL CULTIVO Y LA CONFECCIÓN DEL LINO .....	20
<b>EL NIVELADOR.....</b>	<b>22</b>
EL EMPOZADOR DE HIELO.....	24
<b>EL PELADOR DE BURROS .....</b>	<b>26</b>
EL VINATERO.....	28
<b>LA ALFARERA DE PERERUELA .....</b>	<b>30</b>
EL COLCHONERO .....	32
<b>LA TRILLA Y ARTESANÍA DE LA ESCAÑA .....</b>	<b>34</b>
EL CURTIDOR .....	36
<b>EL HOJALATERO .....</b>	<b>38</b>
LA TINTURA CON COCHINILLA.....	40
<b>LA CONSTRUCCIÓN DE UN CHOZO Y UN CHOZUELO .....</b>	<b>42</b>
EL CESTERO.....	44
<b>EL PELOTARI .....</b>	<b>46</b>
LA ELABORACIÓN ARTESANAL DEL ACEITE DE OLIVA .....	48
<b>EL VIDRIERO .....</b>	<b>50</b>
EL YUGUERO .....	52
<b>EL PALOMERO .....</b>	<b>54</b>
EL HERRERO .....	56
<b>LA CONSTRUCCIÓN DE CASETAS DE PIEDRA SECA .....</b>	<b>58</b>
LA ELABORACIÓN DE JABÓN CASERO .....	60
<b>LAS PALILLEIRAS .....</b>	<b>62</b>
LA ELABORACIÓN DE QUESO EN EL PIRINEO .....	64
<b>LA ALPARGATERA .....</b>	<b>66</b>
EL CALERO.....	68
<b>EL CULTIVO ARTESANAL DE LA MANZANILLA .....</b>	<b>70</b>
EL LUTIER .....	72

<b>EL SECADERO DE CONGRIO .....</b>	<b>74</b>
<b>LA ELABORACIÓN ARTESANAL DEL PAN .....</b>	<b>76</b>
<b>LOS RESINEROS.....</b>	<b>78</b>
<b>LA CONFECCIÓN DE COROZAS, CARAPUCHOS Y POLAINAS .....</b>	<b>80</b>
<b>LA TRASHUMANCIA EN EL PIRINEO .....</b>	<b>82</b>
<b>LOS AZAFRANEROS.....</b>	<b>84</b>
<b>EL PIQUERO .....</b>	<b>86</b>
<b>LAS TEJEDORAS DE ALFOMBRAS .....</b>	<b>88</b>
<b>EL CINGUERO .....</b>	<b>90</b>
<b>EL CHOCOLATERO.....</b>	<b>92</b>
<b>EL CALAFATE .....</b>	<b>94</b>
<b>EL SILLERO .....</b>	<b>96</b>
<b>LA PESCA EN CAÑAR .....</b>	<b>98</b>
<b>EL CUCHARERO .....</b>	<b>100</b>
<b>LOS PIÑONEROS .....</b>	<b>102</b>
<b>EL CULTIVO Y APROVECHAMIENTO DEL CENTENO .....</b>	<b>104</b>
<b>EL ESCOBERO .....</b>	<b>106</b>
<b>LOS TEJEROS.....</b>	<b>108</b>
<b>EL BATIOJA.....</b>	<b>110</b>
<b>LA ELABORACIÓN DE CALIQUEÑOS.....</b>	<b>112</b>
<b>EL TRILLERO.....</b>	<b>114</b>
<b>EL ENRASTRADO DE AJOS.....</b>	<b>116</b>
<b>LOS CORCHEROS .....</b>	<b>118</b>
<b>LA MANTEQUERA.....</b>	<b>120</b>
<b>LOS YESEROS.....</b>	<b>122</b>
<b>LA RECOLECCIÓN DE LAS CASTAÑAS .....</b>	<b>124</b>
<b>LA ELABORACIÓN DE CUERDAS CON HOJAS DE PITA .....</b>	<b>126</b>
<b>LOS CONSTRUCTORES DE CARROS .....</b>	<b>128</b>
<b>EL ZAPATERO .....</b>	<b>130</b>
<b>LOS ASERRADORES.....</b>	<b>132</b>
<b>LA CONFECCIÓN DE GORRAS DE PAJA .....</b>	<b>134</b>
<b>LA CONSTRUCCIÓN CON TAPIAL Y ADOBES.....</b>	<b>136</b>
<b>LA FUNDICIÓN DE CAMPANAS.....</b>	<b>138</b>
<b>LOS SOGUEROS .....</b>	<b>140</b>
<b>LA ELABORACIÓN DE LA SIDRA .....</b>	<b>142</b>
<b>LA CONSTRUCCIÓN DE TEJADOS CON TABLILLAS .....</b>	<b>144</b>
<b>EL CERERO .....</b>	<b>146</b>

LOS CAÑICEROS .....	148
EL SECADO DE LOS HIGOS .....	150
LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CHIMENEA CON PIEDRA TOSCA.....	152
LA ARTESANÍA CON PALMA BLANCA .....	154
EL BOTERO .....	156
LA FABRICACIÓN DE CENCERROS .....	158
LA ELABORACIÓN DE HILOS DE SEDA .....	160
EL CALDERERO .....	162
EL CULTIVO Y APROVECHAMIENTO DEL CÁÑAMO .....	164
LOS NAVATEROS .....	166
EL ABANQUERO .....	168
LOS ESPIGOLEROS .....	170
LOS PIZARREROS .....	172
LA RECOLECCIÓN Y TUESTE DEL CAFETO .....	174
EL ALMACENAMIENTO DE LA HIERBA EN EL PIRINEO .....	176
EL ORFEBRE .....	178
EL CARBONERO .....	180
LAS MALLERAS .....	182
EL TECHADOR .....	184
UNA FAMILIA DE ALFAREROS .....	186
LA GUARNICIONERÍA DE UNA SILLA DE MONTAR .....	188
LA COLADA EN EL RÍO .....	190
EL CUCHILLERO .....	192
EL TEJEDOR.....	194
LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE ENEBRO .....	196
EL TONELERO .....	198
LOS COLMENEROS .....	200
LAS FIDELERAS .....	202
LOS ESPARTEROS .....	204
LOS PEZGUEROS.....	206
LA HILANDERA .....	208
LOS SEGADORES .....	210
LA CONSTRUCCIÓN DE LA CHOZA DEL CARBONERO .....	212

SOBRE EL AUTOR .....	215
----------------------	-----

## EL FORCAIRE

Aquellas horcas, tan necesarias en otros tiempos para las tareas del campo como recoger la mies o la hierba, se han convertido actualmente en objetos decorativos que dan un aire bucólico a las estancias rurales. Casimir Brescó tenía setenta y seis años cuando documenté su labor de forcaire en 1997. Vivía en Alentorn (Lérida) y allí se dedicaba a la fabricación de **horcas**, oficio que aprendió de su padre cuando tenía solo doce años.

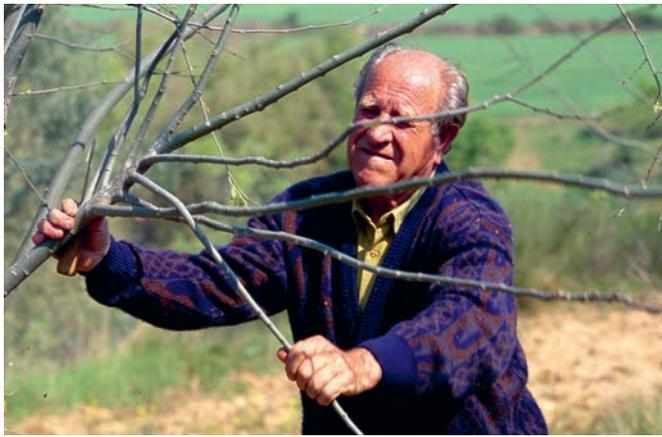
**Como curiosidad, la palabra *forcaire* es de origen catalán, ya que *forca* significa 'horca'.**

Aunque pueda parecer una locura, para la elaboración artesanal de una buena horca se necesitaban **más de seis años**, desde que se empezaban a orientar los brotes del árbol del **litonero o almez** hasta que quedaba dispuesta para las tareas del campo. Casimir tenía su propio cultivo de litoneros y ponía especial cuidado en seleccionarlos, controlar su crecimiento y procurar que las ramas tuvieran unas formas y unos gruesos simétricos. En el momento que las varas alcanzaban el tamaño deseado el forcaire las cortaba en invierno, cuando la luna estaba en mengua, para que se conservaran mejor, las limpiaba en el campo y las trasladaba a su taller al aire libre. Allí las capolaba, es decir, les cortaba las puntas y el mango a unas medidas determinadas.

Casimir socarraba las ramas en una hoguera una a una, sin llegar a quemarlas, para quitarles la piel en caliente y enderezar los **mangos** y las **púas**. Una vez secas, el forcaire introducía las futuras horcas en una **balsa con agua** para que la madera ganara flexibilidad. Tras un mes de embalsado llegaba el momento de quitarles el moho y dejarlas secar de nuevo.

El siguiente proceso se llamaba dolar y consistía en rebajar el grueso del mango y de las púas. Para enderezar y doblar las púas a su voluntad utilizaba un aparejo llamado **maurador**, y para curvarlas, un marco llamado **blegador**. Una vez ajustado este patrón, las dejaba secar en un lugar bien aireado durante otro mes aproximadamente, hasta que tomaban la forma definitiva. Pasado este tiempo, Casimir las desmoldaba e igualaba la longitud de las púas. Terminaba su labor embelleciendo y afinando los defectos producidos por el molde.

El orgullo de un buen forcaire radicaba en conseguir fabricar ejemplares de horcas de muchas púas, que eran las que le daban mayor **prestigio** entre los compradores y entre sus propios compañeros. Casimir fue el último forcaire de aquellas cuarenta familias que se dedicaron en el pequeño pueblo de Alentorn a la fabricación de horcas.



## EL GUARAPERO

Todos hemos probado en alguna ocasión la **miel** y sabemos que este rico alimento lo producen las laboriosas abejas. Lo que muchos desconocen es que hay una variedad de miel que se obtiene, de forma un tanto peligrosa, de la **savia de las palmeras**. En la isla canaria de La Gomera, más concretamente en Cubaba, Manuel Cruz ha cuidado con esmero su palmeral para extraer de lo alto de los árboles el rico jugo llamado **guarapo**.

Junto a él y su mujer Candelaria compartí una jornada en el año 1998 para saciar mi curiosidad sobre este delicioso dulce. Como cada día, al atardecer Manuel trepaba por los troncos de algunas palmeras para **curarlas o espalmarlas**, tarea que consistía en quitarles con una herramienta de corte, el formón, una capa llamada **palmito**, que, como decía Manuel, era «tan fina como el canto de una peseta», con el fin de que brotara la savia o guarapo durante la noche y se acumulara en los cubos que tenía preparados.

Para no tener que bajar y subir a cada una de las palmeras el **guarapero** unía con ramas las copas de las que estaban próximas y de este modo ahorraba tiempo y pasaba de una a otra por encima.

**Tal y como me contaba Manuel, el riesgo de caída era muy alto y fueron muchos los guaraperos que fallecieron por este motivo.**

Cuando terminaba de espalmar las palmeras tapaba con hojas la parte abierta para protegerla de algunos animales golosos como los ratones. Pasada la noche, y antes de que saliese el sol, Manuel revisaba los cubos de las palmeras para recoger el **líquido dulzón** que, gota a gota, se había almacenado. A pesar del corte practicado, el cogollo volvería a salir, por lo que había que dejar descansar la palmera entre cinco y siete años.

El guarapo se podía consumir fresco o bien conservarlo refrigerado hasta 48 horas. Al aumentar la temperatura ambiente era habitual que el guarapo fermentara y se estropeará; por ello Candelaria **filtraba** rápidamente todas las materias sólidas y lo cocía en la caldera. Cuando el líquido empezaba a hervir eliminaba con cuidado la espuma y esperaba pacientemente a que el agua se fuera evaporando y su volumen se redujera a una quinta parte aproximadamente. De esta manera el guarapo se convertía en la exquisita **miel de palma** que, tras filtrarla con una tela, Candelaria recogía en una cazuela para embotellarla.

La miel de palma era el alimento preferido de los indígenas gomeros, que la comían con gofio o con tortas de helecho. Son muchas las recetas que nos permitían disfrutar de esta miel de palma, pero Manuel y Candelaria la solían tomar con pan, queso fresco, amasada con gofio y almendras, con torta de cuajada e incluso en forma de turrón. En mi opinión, es una **miel exquisita** que combina dulzor y un toque acaramelado.



## LA FABRICACIÓN DEL PAPEL

El papel es uno de esos materiales que están presentes en nuestra vida diaria para multitud de usos. Pero ¿sabes que hasta hace un par de siglos el papel se fabricaba con **telas y trapos viejos**? Aprovechando la rehabilitación que se llevó a cabo en el Museu Molí Paperer de Capellades (Barcelona), propuse a algunos de sus colaboradores la grabación de todo el proceso de fabricación con las herramientas y máquinas que se utilizaban en otros tiempos.

De entrada, lo que más llamó la atención fue la **gran balsa** de almacenamiento de agua, que se utilizaba como fuente de energía para mover la maquinaria. La materia prima para fabricar el papel se obtenía de los trapos viejos, que, una vez seleccionados, se partían en trozos pequeños, se pasaban por un **torno** para eliminar el polvo y otras impurezas y se echaban por capas en una pila con agua, donde se pisaban. Cuando los trapos se habían descompuesto se introducían en las **pilas desfibradoras**, donde se trinchaban, mezclados con agua y a golpes de mazo. El producto resultante se pasaba a las **pilas de afinar**, donde la fibra se convertía en pasta con otros mazos. Por último, se procedía al refinado de la pasta en otras pilas.

En una tina se vertía una mezcla de agua y pasta y un operario introducía un **marco de madera** recubierto con una tela metálica fina. Cuando estaba lleno lo sacaba y colocaba cada hoja sobre unas bayetas de lana hasta obtener la posta, que eran **261 hojas**. La pila de bayetas y hojas pasaba a la **prensa**, donde se eliminaba el agua restante y se daba consistencia al papel. La **posta** llegaba a manos del levador, que se ocupaba de separar las hojas de las bayetas. Para secar las hojas había que subirlas a la planta superior del edificio, abierta por numerosas ventanas, donde las **tendedoras** las colgaban en unas cuerdas de cáñamo.

**Para dar impermeabilidad al papel y que la tinta no se corriera se le aplicaba un baño de cola fabricada con gelatina animal.**

Una vez secas, las hojas pasaban al **satinador**, también accionado por la fuerza motriz del agua, donde se conseguía alisar la superficie y darles uniformidad con los continuos golpes del **mazo**. El acabado final consistía en frotar o desbarbar las hojas, igualando los bordes con un **cuchillo** bien afilado. El papel terminado se llevaba a la sala del contador, donde se realizaba un estricto control de calidad y se empaquetaba.

El papel, que tiene detrás varios siglos de historia, se fabrica actualmente de manera industrial con las **fibras de celulosa** y con el propio **papel reciclado**. Sin embargo, el Molí Paperer de Capellades sigue mostrando al visitante el proceso tradicional de fabricación de este soporte que ha servido para transmitir los conocimientos. Como curiosidad, también he podido ver y conocer a otros artesanos que, además de trapos viejos, utilizaban para su elaboración **pelos de perro y de zorro**.



## EL CULTIVO Y LA CONFECCIÓN DEL LINO

En muchos de los armarios y los arcones de las casas de nuestros pueblos todavía se conservan algunas sábanas, camisas, camiones, toallas y otras prendas del ajuar confeccionadas con lino. Hilario Artigas, de Agüero (Huesca), era uno de esos pocos agricultores que conocían todos los secretos del **cultivo del lino**. A finales del siglo pasado, en 1996, le propuse la recuperación tradicional de esta **fibra vegetal**, comenzando con la preparación del terreno en una pequeña parcela del huerto.

Era el mes de mayo cuando Hilario sembraba el lino **a voleo** en un terreno dividido en tablas para facilitar el riego semanal. Tres meses después, en agosto, el lino florecía y el calor estival favorecía el secado de la planta y la terminación de su ciclo de desarrollo. En septiembre recolectaba el lino, arrancándolo con un tirón y tendiéndolo en el suelo en pequeños **manojos** atados con la misma planta. Allí los dejaba expuestos al sol para que se orearan y perdieran humedad, y después **desgranaba las semillas** frotándolas entre las manos.

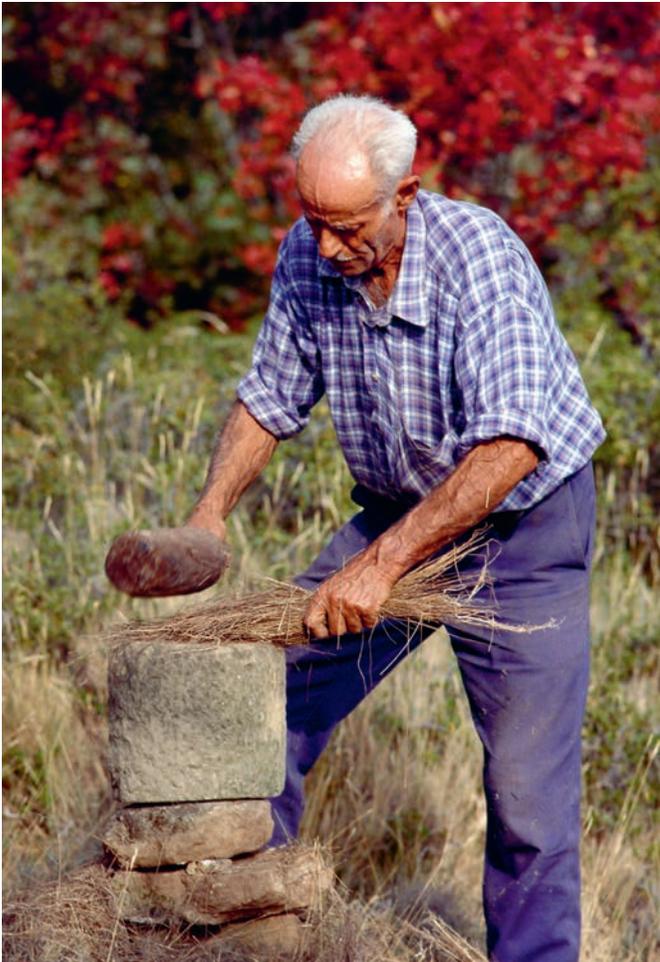
La operación más delicada era el **enriado o cocción** del lino en una pequeña balsa ensanchada en la acequia. Allí colocaba los fajos cubiertos con unas losas para que no se los llevara la corriente, con el fin de que **se pudriera** la planta y de este modo poder separar las fibras de la materia leñosa. Nueve días después Hilario sacaba los fajos y los tendía en el campo para que se secaran.

### **Toda la familia colaboraba en la transformación de la planta en fibra. Cada uno tenía su función dentro de este proceso.**

Su hijo Eugenio golpeaba los manojos de lino con un **mazo** de madera sobre una piedra para romper la parte leñosa, que Hilario remataba con la **esforacha**, una herramienta que servía para golpear el lino y separar la fibra del tallo. Con certeros golpes de la **espadilla**—un instrumento de madera parecido a un machete—, Pilar, su mujer, retiraba la paja que había quedado en la fibra, y su amiga Orosia se encargaba de separar las **hebras** bastas con el rastrillo y guardar las finas en pequeños puñados llamados copas.

Con un manojo de lino en la punta de la **rueca**, Pilar y su hija Ana iban sacando las hebras con los dedos de la mano izquierda para unir las al **hilo** que se estaba formando, mientras con la derecha lo torcían con el movimiento de giro del **fuso**. Luego, con el hilo obtenido formaban las madejas en el **dimuré**, un aparejo giratorio en forma de cruz con cuatro brazos en movimiento, y las **blanqueaban** con ceniza y agua hirviendo. Las madejas se dejaban un día entero a la intemperie para que se secaran y Pilar formaba con ellas los ovillos en la **devanadera**, que era la forma de llevar el hilo de lino a los tejedores.

Actualmente, por ser una **fibra natural y sostenible**, los tejidos de lino tienen diversas funciones en la industria textil y son muy apreciados para la elaboración de una gran variedad de productos, como vestuario, prendas del hogar, material quirúrgico o lienzos para pintura.



## EL NIVELADOR

Las gentes de muchos pueblos me decían lo siguiente sobre la nivelación de los terrenos para un **regadío uniforme**: «Prado que quieras regar, se deberá nivelar, que estando bien nivelado con poca agua es más regado».

En el pueblo de Lalueza (Huesca) Valentín Baseca fabricó su propio nivel con dos botellas unidas con un tubo por su base, que cumplía la función de **vasos comunicantes**. Un día de 1995 me mostró cómo nivelaba en otros tiempos los campos de los pueblos de su entorno, ya que cuando llegaron los regadíos a las desérticas tierras de Los Monegros Valentín estaba disponible con su artilingio para «echar los puntos» en aquellos terrenos que había que nivelar.

Al llegar a un campo, por su experiencia Valentín localizaba a simple vista el punto más alto en el que tenía que colocar el nivel, mientras el dueño del terreno se situaba con una tablilla en la parte opuesta. El nivelador miraba el **trazo imaginario** formado por el nivel del líquido de las dos botellas (**una mezcla de agua con café** para dar un toque oscuro al líquido) y, a gritos, mandaba colocar la raya central de la tablilla en esa línea para obtener un **punto rasante** que le serviría de referencia en las próximas mediciones. A partir de ese momento el nivel ya no se podía mover de su ubicación.

Al colocar la tablilla en otra zona del campo, con la altura marcada en el punto de rasante, Valentín ya podía comprobar la **diferencia de altitud** en esta nueva ubicación con relación a la primera. Marcaba esta diferencia de nivel amontonando tierra hasta alcanzar la misma altura que el punto de rasante, o bien picando un agujero en el caso de ser más bajo. Había puntos en los que, por estar al mismo nivel, no había que rebajar ni acumular tierra, y a estos se los denominaba «**a cero**».

Una vez que Valentín señalaba los puntos de nivel, los especialistas se dedicaban a **mover la tierra**, pasándola de las zonas más altas a las más bajas del campo. Un volquete tirado por una mula era el primer método de trabajo que recordaba Valentín. Luego llegó la arrobadera, una especie de cazo de un metro de longitud que antiguamente se arrastraba con caballerías y después con el tractor, que recogía la tierra sobrante de un punto y la transportaba hasta la zona del campo donde hiciera falta.

**La introducción de nuevas tecnologías en la nivelación de terrenos, como el rayo láser, supuso la desaparición de este sistema artesanal y rústico basado en los vasos comunicantes.**

Casi todos los campos de los pueblos del entorno de Lalueza fueron revisados y nivelados por la vista ya cansada de Valentín que, de vez en cuando, a sus ochenta y cuatro años, seguía echando el punto con su nivel al campo de algún amigo.



## EL EMPOZADOR DE HIELO

Hoy en día la tarea de refrigerar los alimentos o de obtener y mantener en casa el **hielo** resulta muy fácil. Sin embargo, antiguamente, hasta que se implantaron los métodos industriales para su fabricación, la única forma de disponer de él en verano era **almacenando la nieve** en unos pozos durante todo el invierno y la primavera. En el pueblo de Uncastillo (Zaragoza) los miembros de la Asociación La Lonjeta restauraron el pozo de hielo y en 1999 recrearon cómo era el trabajo de almacenamiento y conservación de la **nieve**. Allí estuve en diferentes ocasiones para compartir la experiencia con ellos y documentar todas las operaciones.

Para aislar el suelo del pozo montaron una estructura de madera y sobre ella colocaron **ramas de boj y de carrasca**. También acopiaron gran cantidad de **cañas** y de **paja** que se emplearían más adelante como aislantes, gracias a las cámaras de aire que poseen sus tubos. Cuando todo el material estaba preparado solo hacía falta esperar una buena nevada en la zona.

Tras varios días, por fin, nevió. Llegó el momento de introducir toda la nieve en el pozo. El método de conservación consistía en preparar una cama de paja sobre el entramado del suelo, de unos 35 centímetros de grosor, y en **aislar las paredes** de piedra con cañas. Sobre la paja se iba echando la nieve con unos cestos y se extendía con los azadones (una herramienta agrícola) y las palas. El trabajo de los empozadores consistía en **compactar la nieve** dando sucesivos y uniformes golpes con unos **pisones de madera**, por lo que ya se empezaba a convertir en hielo. Cuando la capa de hielo alcanzaba los 30-40 centímetros se nivelaba la superficie y se añadía un nuevo manto de paja. Este proceso de componer capas se repetía hasta llenar el pozo por completo.

**Al abrir el pozo meses después comprobamos que el hielo solo se había derretido en aquellos lugares que estaban en contacto con el aire, pero se había mantenido firme en el resto del bloque.**

Con una pala de cortar y una sierra especial seccionaron el hielo, formaron **bloques rectangulares** y los subieron con una cuerda para sacarlos por la ventana superior a ras de suelo. Allí metieron los bloques de hielo, de unos cuarenta kilos, en unos **cajones** para transportarlos rápidamente a su destino, con el consiguiente riesgo de que se derritieran. El transporte del hielo se realizaba con **caballerías** o en **carros**, protegido con mantas o paja y siempre por la noche, que era cuando más frío hacía.

La demanda de hielo tuvo su máximo apogeo entre los siglos XVI y XIX, pues se utilizaba principalmente para **refrescar las bebidas y los alimentos de las clases ricas** y para aplicarlo en tratamientos terapéuticos. Actualmente el hielo es un elemento accesible para todos, por lo que este proceso ancestral de conservación es impensable hoy en día.

