

OFICIO ARTESANO: LA ELABORACION DE LA PASA

Carmen PADILLA MONTOYA
Eduardo del ARCO MARTIN

Una de las industrias populares tradicionalmente más extendida en una amplia zona del litoral levantino español fue la de la elaboración de la pasa. Fue Denia su centro más importante, debido a ser el puerto desde donde se exportaba la producción. Allí es donde hemos recogido la casi totalidad de la información, pese a que esta industria ya ha desaparecido, gracias a los recuerdos de Pascual Martí, hombre enamorado de su ciudad, que en otra época se dedicó a su comercialización.

Los datos concretos más antiguos que se conservan son del tiempo de la denominación árabe en España, cuando el reino de Denia era una de las «Taifas» más importantes de la península, aunque es probable que la pasa se consumiera en esta zona con anterioridad, y el cultivo de la uva es indudablemente mucho más antiguo. Pero los frutos deshidratados, especialmente pasas, dátiles e higos, son parte fundamental de la dieta de los hombres del desierto, sin duda por ser su conservación casi indefinida y mantener todo su contenido energético original parece ser en estas condiciones. De hecho, buena parte de la fisonomía de la región parece ser debida a los invasores musulmanes, que realizan el escalonamiento de los montes (bancales) en una obra de ingeniería de impresionante volumen y casi sin parangón en la historia, para aumentar la superficie cultivable en condiciones adecuadas, evitándose la erosión excesiva y logrando la recogida de la tierra de aluvión, que es óptima para la agricultura.

Al igual que para otras actividades, el comercio industrializado de la pasa comienza a desarrollarse en el siglo XVIII, siendo los ingleses los que vienen en busca de este producto y organizan su distribución a gran escala. En el siglo XIX ya hay factorías inglesas plenamente establecidas, e incluso una colonia estable de gentes de esta nacionalidad y numerosos matrimonios mixtos, reforzando con ello los vínculos entre ambos países.

Todo el comercio de la zona, desde Benicasim hasta Calpe, se centra en Denia, desde donde se exportaba a Inglaterra y otros países, sien-

do ésta la primera exportación de frutos de la región altamente organizada, con un gran desarrollo e importancia. Su época de apogeo comienza hacia 1890 y termina en 1920, con la plaga de filoxera que obligó a descepar casi todo el país, y en el área de Denia hubo extensiones que ya no se replantaron (Las Planas, laderas del Mongó, etc.). Una segunda crisis se produce con la guerra civil, a cuyo término esta industria es nuevamente la primera en iniciar las exportaciones españolas. La decadencia definitiva empieza hacia 1950, debido a la competencia exterior, y desapareciendo prácticamente en unos diez o quince años.

En su mejor momento llegaron a exportarse hasta casi medio millón de quintales anuales a Inglaterra; su desaparición supuso un gran quiebro en la economía de la zona e incluso en la española.

La uva utilizada era la llamada «moscatel romana» —azucarada, dulce y aromática— que se daba en toda la costa mediterránea (Grecia, Turquía e Italia; hoy en día es en Pantelaria el único sitio donde hay). Para este tipo de uva era óptimo el localizarse cerca o junto al mar. De cada cepa se obtenía un capazo de uva, alrededor de veinticinco kilos; posteriormente, con la filoxera, se cambió este tipo de uva por un injerto americano, resistente a la plaga.

Intervenían varios escalones en la industria de la pasa:

Productores: propietarios de la uva y elaboradores.

Corredores o Factores: eran los intermediarios.

Comercializadores: encargados de la preparación, empaquetado y exportación.

Sus misiones estaban claramente diferenciadas y dentro de cada una de ellas se dividían en múltiples operaciones.

DEPENDENCIAS

Las dependencias donde se llevan a término eran varias; así, en la propia finca donde se recogía la uva se llevaba a cabo la elaboración. Para ello se disponía el «sequero», área de terreno aplanada mediante rulos

rectangulares y recubierta posteriormente de arena (greda o albero).

Allí mismo estaban los riu-raus, construcciones porticadas, muy alargadas, con amplias arcadas que se utilizaban como secadero cuando el tiempo era desfavorable, apilándose en su interior los cañizos con las pasas, de los que luego hablaremos. Los pórticos debían ser, por tanto suficientemente amplios como para dar cabida al cañizo y las personas que lo transportaban. Fuera de temporada se utilizaban para guardar los cañizos, calderas..., en general todos los aperos de esta labor. Cuando posteriormente empiezan a utilizarse los toldos, y también cuando esta industria desaparece, esta función secundaria pasará a ser la principal. (1)

Junto a esto se situaba un «escalador», que era una elevación del terreno, de ser posible aprovechando un accidente natural del mismo, donde se preparaba el horno para meter la caldera, aproximadamente de un metro de diámetro.



La vendimia.

También en la finca, en el piso alto de la casa, solía utilizarse una habitación («andanas» o «cambra») para almacenar provisionalmente las pasas, esperando el momento oportuno para su venta.

Siguiendo el proceso, ya fuera de la propiedad del cultivador, estarían los almacenes de los intermediarios y exportadores, donde se realizaba el proceso de selección, empaquetado, etcétera. Por último, se podría mencionar el propio puerto, donde se apilaban las cajas esperando su embarque.

(1) Hasta llegar a ser en muchos casos una dependencia de la casa, incluso la más importante, durante el buen tiempo.

TRANSFORMACION

El proceso era tradicionalmente manual, aunque algunas de sus partes, como más adelante veremos, se fueron mecanizando a lo largo del siglo XX.

La recogida de la uva solía empezar a partir de la Virgen de Agosto, y duraba hasta principios de octubre; y al mismo tiempo se iban elaborando las pasas.

Realizaban dos recogidas de uva: la primera daba la uva de mejor calidad, y después se producía una segunda floración, de racimos más pequeños y dulces, llamados «cabrerots». Este nombre viene probablemente de la antiquísima costumbre, de origen semítico y recogida como obligación en la Torá, de que una vez terminada la recolección el fruto olvidado o no recogido en los campos estaba a disposición de pobres, ganados, etc., que podían comer o recoger lo que quisieran. Esta costumbre se fue perdiendo en la zona, por motivos evidentemente económicos, de ahí que se procediera a una segunda recolección y transformación de la uva en el mes de octubre.

Se contrataba a jornaleros, los «panseros» o «paseros», que venían de fuera para trabajar durante el tiempo que durase el proceso. Familias enteras se reunían en época de la recolección para cortar las uvas.

Esta operación se realizaba con una hoz («alfols») y las pequeñas («alfalsonets»). La uva cortada se trasladaba en capazos hasta las dependencias, donde era tratada.

En el «escaldador» se encendía el fuego, y la caldera, de cobre o hierro, se llenaba de agua; habitualmente bastaban diez cántaros (unos ochenta o noventa litros).

Cuando el agua hervía se echaba un ramo de hierbas aromáticas y cierta cantidad de lejía («leixiu») a ojo. Esta lejía se preparaba en el «cossí», lebrillo troncocónico con una espita de drenaje: se ponían capas alternativas de ceniza de sarmientos y otras plantas y de cal viva hasta llenarlo, y luego se añadía agua lentamente; por el drenaje se recogía el «leixiu». En tiempos más recientes esta lejía era apoyada por sosa cáustica y en algunas ocasiones sustituida totalmente, como es lógico con las precauciones necesarias, al ser su acción mucho más intensa; de todas formas, al decir de nuestra informante, el «leixiu» era mucho más suave y recomendable. Todas las piezas de cerámica se producían en Orba, a pocos kilómetros de Denia.

Al añadir la lejía a la caldera se formaba una espuma que debía retirarse con la «espumadera». A continuación se probaba con un racimo de uva si la concentración era la adecuada: el corte de la piel, una vez tratada, debía ser el justo. Si no lo era, añadiendo más agua o más «leixiu», según el caso, se ajustaba la concentración.

El proceso de escaldar requería gente veterana y fuerte; el dueño vigilaba continuamente, tanto el «fogonero», que mediante una horquilla mantenía el fuego de sarmientos, como al propio «escaldador», que introducía la «cassa» (especie de freidora, antiguamente de esparto sin machacar, y después de hierro, con mango), con sus entre siete y diez kilogramos de uva en la caldera, sólo unos segundos: «¡Kirieleison, fora!».

Este escaldar era «dar el corte» a la uva, abreviar el proceso de secado a unos cuatro días, en vez de los veinte o veinticinco que, si no, serían precisos. El «leixiu» servía para cau-

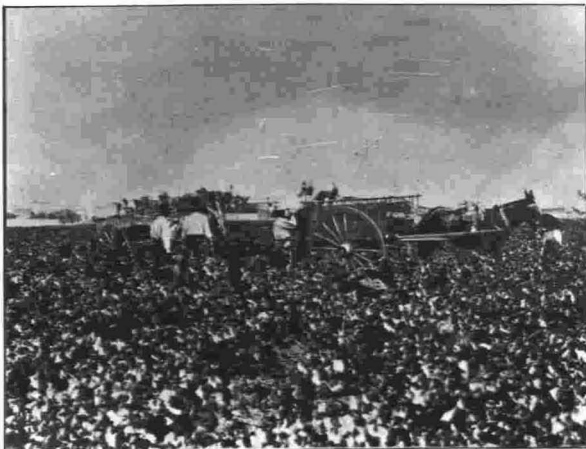
terizar y arrugar la pasa, cuyo pellejo gordo se suavizaba en la operación. En definitiva, lo que se provoca es una rápida deshidratación de la uva, que del noventa y ocho por ciento de humedad original debe quedar en tan sólo un veinte por ciento en la pasa. Una deshidratación incorrecta, debida a un mal escaldado o «mal arrugado», producía partes lisas o espejos («espillz»), se cas («sequellons») o vacías («bufes»).⁽²⁾

Después se extendían sobre cañizos rectangulares (tres o cuatro «casas» por cañizo), que se llevaban al secadero. Así permanecían mientras duraba el secado. Si amenaza lluvia, o se esperaba un fuerte rocío por la noche, los cañizos se apilaban en grupos de ocho o diez, separándolos mediante tarugos de madera, «pillons», uno en cada esquina y otro en el centro, cinco en total; el cañizo superior, sin pasas. Este apilamiento se hacía antiguamente dentro de los riurraus; posteriormente se cubrían con toldos.

Al tercer día se daba vuelta a los cañizos, sujetando las pasas con otro, pasándose así a secar el lado opuesto durante otros dos días, con lo que el proceso se daba por terminado.

Todas estas labores se hacían en jornadas que duraban de seis de la mañana a diez de la noche. La comida de los «passeros» se preparaba aprovechando el fuego, ya en cenizas, del horno de escaldar; la primera, el «almorzar, solía consistir en «tomacat» (especie de pisto de beren-

⁽²⁾ Modernamente también se ha añadido a veces al caldero un producto, el «pasoil», que forma una cutícula impermeable sobre la fruta, impidiendo que la lluvia o la humedad las dañe.



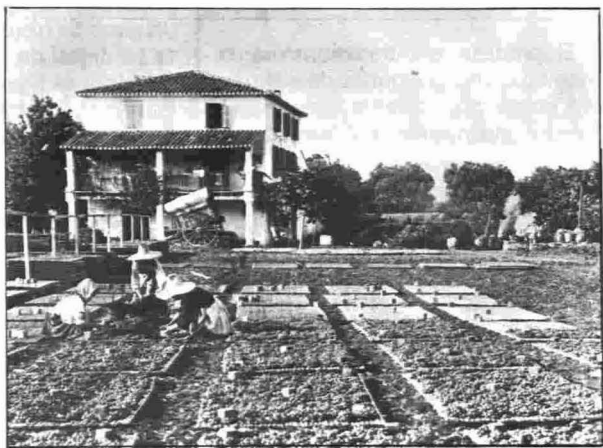
El transporte de la uva.



Escaldado de la uva.



Inmersión de la uva en la caldera con el «leixiu».



El secado de la pasa sobre los cañizos.

jena), «conill» (conejo), «pollastre» (pollo), «caragols» (caracoles), verduras, arroz, etc., y la segunda, hacia las seis de la tarde, la «paella». El dueño de la finca ponía el vino y el melón, y muchas veces también el resto de la comida.

La recogida de las pasas se hacía sobre lonas extendidas en el suelo, en las que se volcaban los cañizos. De las lonas se pasaba a los capazos, donde cabían unos veinticinco kilos; por cada cuatro capazos de uva originales se obtenía al final uno de pasas. Así se trasladaban a los almacenes de intermediarios o exportadores en carros, o, si se quería esperar mejores precios de venta se guardaban en las «andanas» o «cambras» ya mencionadas.

El precio se convenía por «asa»; naturalmente, cada capazo tiene dos asas. Por ejemplo, a principios de siglo podía ser de un duro por asa, o sea, dos duros los veinticinco kilos de un capazo. Aunque las medidas y pesos que se empleaban eran los ingleses (el quintal inglés) y no los propios de la zona para otras funciones.

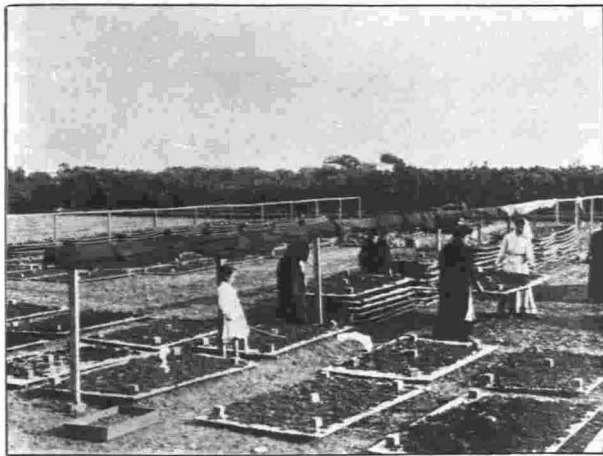
Para efectuar esta negociación con conocimiento de causa se llegó a editar un semanario, «Exportación de Pasas», que informaba de los precios alcanzados en las subastas londinenses, e incluso se recibían día a día por telégrafo, para saber cómo iba el mercado.

PREPARACION Y COMERCIALIZACION

Previamente a la compra, el intermediario efectuaba un reconocimiento del producto por muestras en «cofas» (capacitos), cuatro o cinco por cada carro. Los carros se llevaban al almacén, donde el encargado comprobaba la calidad en la descarga. La pasa se almacenaba extendida en grandes montones de hasta medio metro de altura sobre un suelo de madera o yeso. De allí se trasladaba a los «triadores», tablas de un metro de ancho y unos quince de largo, donde trabajaban unas veinte mujeres a cada lado; hasta cinco mil de ellas llegó a haber al mismo tiempo

en un almacén, contratadas a destajo. Su misión era quitar la raspa de los racimos («raspar») y los pezones de las pasas («despezonar»), así como separar las defectuosas. En un capazo grande en el suelo iban echando las raspas, que luego se quemarían para preparar la ceniza del «leixiu»; en otro, los pezones y las defectuosas, que se vendían a alcohólicas para la fabricación de «mistela», de lo que luego hablaremos. Las «triadoras», como se las llamaba, trabajaban todo el día, y, ocasionalmente, por la noche, a la luz de lámparas de gas; Denia fue el primer pueblo de la región que dispuso de este avance. Hay todavía recuerdos de un interesante folklore sociológico e incluso musical relativo a estas mujeres, que podría ser digno de un estudio separado.

Los quince mil habitantes habituales de Denia llegaban a ser hasta cincuenta mil en esta época del año, de primeros de septiembre hasta diciembre, acondicionándose casas y almacenes para recibir a la gente que venía «a la pasa» y luego se volvía a su pueblo acabada la temporada.



Cañizos apilados.



Protección de la pasa durante el mal tiempo.



Comercialización de la pasa en el puerto de Denia.

También eran, en general, mujeres las que realizaban el resto del proceso, graduando por tamaños las uvas seleccionadas mediante cedazos («garbells»), de castaño y piel de cordero agujereada al calibre deseado, de unos sesenta centímetros de diámetro.

Las pasas más grandes se llamaban «flor», y se clasificaban en cinco, seis o siete coronas, según el tamaño, empaquetándose en un envase («lecho») de lujo, de madera, de tres kilogramos (unas doscientas cincuenta pasas) o seis kilogramos (unas seiscientas pasas) de capacidad, decorados con cromos y láminas de temas españoles. Las pasas se ponían por capas y sobre cada capa se ponía una tabla de madera, en la que se sentaba la mujer («lechera» o «caradora») para prensar las pasas. La capa superior se hacía con las pasas más grandes, seleccionadas; era el «carado», con varias formas posibles: tresbolillo, recto, diagonal, en cuadros o en figuras. También trabajaban a destajo, y cada caja preparada la presentaban a la encargada, que daba el visto bueno.

Después de la «flor», venía «selecciones», y, por último también seleccionadas, las más pequeñas, las de «corinto», que se vendían en «cuarterones» de tres kilogramos, y no se les hacía el «carado».

Originalmente, toda la venta se hacía para el exterior, transportándose en barco. El comercio interior se desarrolló algo tras la guerra civil, debido al hambre, pero duró poco tiempo; muchos fabricantes y productores se fueron a Australia y Nueva Zelanda, donde se conoce esta producción como «pasa valenciana».

Las pasas de menor calidad tenían su mercado en el norte de África, Marruecos, Túnez, Argelia... Las de calidad mediana, en Escandinavia,

donde maceradas en agua y trituradas, se empleaban para producir vino. Las mejores, como ya dijimos, al mercado inglés, donde se utilizaban principalmente para la elaboración de su repostería típica (plum-cakes); las fechas en que la producción de pasas se llevaba a cabo eran las ideales, puesto que el mejor mercado para la repostería tenía lugar durante las fiestas navideñas.

MECANIZACION

La mecanización comenzó con el siglo, con aparatos para quitar la raspa o seleccionar los tamaños; también, el envase pasó a hacerse a granel, eliminándose el oficio de «caradoras». Hacia 1945-46 se importaron de California máquinas para quitar las pepitas, alcanzándose así rebajar la humedad hasta el ocho o nueve por ciento. La máquina reblandecía las pasas con vapor e introducía unas púas que eliminaban así las pepitas, volviéndose luego a enfriar la pasa.

Otro aparato utilizado era el que medía los residuos sulfurosos de las pasas, requisito exigido por los ingleses.

En las casas ricas se construyeron también estufas especiales para secar la pasa y detener así la fermentación cuando por cualquier razón se mojaba o, incluso, para celebrar el proceso normal de secado. Pero la pasa lograda de esta forma no tenía la textura y calidad de la secada al aire libre.

MISTELA

Es ésta una bebida muy popular en la zona; consiste en un licor de no muy alta graduación alcohólica, dulce, y todo él derivado de la uva. El mejor sabor y aroma se logra obte-

niéndolo a partir de la uva moscatel y la pasa.

Como dijimos, las pasas defectuosas y los pezones se vendían a las alcoholeras para esta producción. Previamente se introducían en unas cámaras especiales, donde se quemaba azufre; el anhídrido sulfuroso tenía un efecto desinfectante, eliminando la fermentación, y también decolorante, haciendo las pasas de un color más ámbar.

En la alcoholera todo este conjunto se ponía a macerar en agua, mezclándose luego con la uva moscatel; al mosto que se obtenía al prensar se le añadía alcohol vínico hasta alcanzar más del dieciocho por ciento, lo que evita su posterior fermentación natural.

Además de su utilización directa, la mistela también se utilizaba en la medicina popular. Hirviéndola se concentra hasta obtener «arropo», utilizado en la farmacia casera contra la tos, o como fuente de vitaminas.

FOTOGRAFIAS

Archivo Marsal. Denia, 1920.

BIBLIOGRAFIA

- CABRERA GONZALEZ, M.^a Rosario: «*El cultivo de la viña y la elaboración de la pasa en la comarca de la Marina*». Caja de Ahorros Provincial de Alicante, 1977.
- CAPO GARCIA, Bernardo: «*Estampas costumbristas de la Marina Alta Alicantina*». Caja de Ahorros Provincial de Alicante, 1978.
- COSTA MAS, José: «*Jalón. Un pueblo de las sierras de la Marina*». Instituto de Estudios Alicantinos, 1975.
- MADOZ, Pascual: «*Diccionario Geográfico-Estadístico e Histórico de España y sus posesiones en ultramar*». Madrid, 1845-1850 (ver Benisa y Denia).