

# Panses a l'ombria del Benicadell

Riurus i sequers a la Vall d'Albaida

*ESTUDIS COMARCALS*

12

# Panses a l'ombria del Benicadell

Riuraus i sequers a la Vall d'Albaida

Carlos V. Fuster Montagud



institució  
alfons el magnànim  
centre valencià  
d'estudis i d'investigació

VALÈNCIA 2020

Col·lecció «Estudis Comarcals» — 12  
Dirigida per Enric Estrela

L'Institut d'Estudis de la Vall d'Albaida (IEVA) va concedir a finals del 2012 a Carlos V. Fuster Montagud el IX Premi d'Investigació a l'obra titulada *Temps de pansa. Riurau i sequers a la Vall d'Albaida*, la qual correspon a aquesta publicació.

Edició composta amb el tipus Adobe Caslon Pro, l'interior s'ha imprès sobre paper Prinset Ivori de 90 g/m<sup>2</sup> i la coberta sobre cartolina Image Silk de 350 g/m<sup>2</sup>

© 2020, de les imatges: Arxiu Casa-Museu José Segrelles; Arxiu Carlos V. Fuster Montagud (CVFM); Artés, Frederic; Banyuls, Mireia; Castelló, Zoe; Coco i Coco, Ignacio (Arxiu de la família Gil-Masarell); Costa Caselles, Jaume; De Luis Casademunt, Rafael; Faber, Andrés; Ajuntament de Montitxelvo; Gisbert, Carles; Lekkerkerk, Cornelia; Lorenzi, Marta; Marín, Andrés; Moreno Irigaray, Saúl; Rocher Torregrosa, Rosa; Romero, Casimir; Silvestre Borrego, Luis; Soler, Abel; Terrateig records del passat (llibre); Uvas Cabrera; Vidal Romero, Martín.

© 2020, Carlos V. Fuster Montagud

© 2020, d'aquesta edició:

Institució Alfons el Magnànim  
Centre Valencià d'Estudis i d'Investigació  
Diputació de València  
Corona, 36 — 46003 València  
Tel. +34 963 883 169  
contacte@alfonselmagnanim.com  
www.alfonselmagnanim.net

ISBN: 978-84-7822-855-3

DL: V-2400-2020

Disseny de la coberta: Eugenio Simó/Manolo Sánchez

Imatge de la coberta: Riurau de l'Heretat de Linares. Carles Gisbert

Maquetació: Nuntium Comunicació

Imprimeix:  IMPREMTA  
DIPUTACIÓ DE VALÈNCIA

# Índex

Pròleg, per Antoni Ferrando .....	9
Prefaci. La pansa a la Vall d'Albaida, un món oblidat .....	13
Agraïments .....	15
La pansa .....	17
L'arquitectura de la pansa .....	61
Un nou element al paisatge: el riurau o sequer .....	61
Nova arquitectura rural: sequers, estufes .....	75
Fi de la pansa: la transformació del riurau .....	89
<b>Inventari dels riuraus de la Vall d'Albaida</b> .....	95
Terrateig .....	103
Montitxelvo .....	115
Benicolet .....	127
Llutxent .....	137
Aielo de Rugat .....	141
Rugat .....	151
<b>La defensa del nostre patrimoni</b> .....	165
Els riuraus, Béns de Rellevància Local .....	165
Propostes de futur .....	168
La recuperació de l'escaldada a la comarca .....	170
<b>Conclusions</b> .....	175
<b>Bibliografia</b> .....	181
<b>Annexos</b> .....	191
<b>Les paraules de la pansa</b> .....	233

# Pròleg

El conreu de la pansa –l'*atzebib* dels andalusins– constituí durant segles un dels principals mitjans de subsistència de pobles valldalбайдins com Rugat, Aiello de Rugat, Montitxelvo, Terrateig i Benicolet, i encara tenia una presència notable en les poblacions veïnes de Llutxent i Castelló de les Gerres i en els pobles més occidentals de la comarca de la Safor. Les transformacions econòmiques que es produïren a l'Estat espanyol als anys seixanta i setanta del segle xx van afectar profundament el sistema de vida dels pobles més orientals de la Vall d'Albaida, tant pel que fa a la producció material de béns com a l'organització familiar i als costums i tradicions. La crisi de l'exportació de la pansa, d'una banda, i l'auge del turisme i del sector terciari de l'economia, de l'altra, van obligar a buscar nous cultius i van provocar l'eixida dels excedents demogràfics rurals cap a les ciutats i cap a les zones en expansió econòmica. La inviabilitat econòmica de la pansa també afectà la manera d'articular l'economia familiar, ja que, en deixar de conrear-se, es va perdre la dimensió col·lectiva de les tasques que implicava.

De xiquet i d'adolescent, encara vaig arribar a temps de viure plenament aquell món, que en pocs anys va experimentar uns canvis molt ràpids. Amb el temps anaren desapareixent lentament la pansa, els sequers, el raïm de moscatell –base principal de la pansa– i els riuraus. Qui podia haver intuït als anys setanta que, quaranta anys després, el canvi climàtic hauria fet pràcticament inviable el moscatell en aquelles terres que l'havien conreat durant segles i segles! De molts riuraus, ja no n'hi queda ni rastre. S'han mantingut els millors conservats, però generalment rehabilitats com a magatzems. Dels sequers, només se'n conserva el record. Hui molt més de la meitat de la població de la zona oriental de la Vall d'Albaida no ha conegut el procés de producció de la pansa. Qui podia haver imaginat en aquells anys de relativa bonança agrícola que els camps de vinya de moscatell quedarien erms! Qui podia haver imaginat llavors la rapidesa dels canvis socials, econòmics i tecnològics que es van produir a partir de les dues darreres dècades del segle xx. Res de tot això em ballava pel cap quan se'm va ocórrer



Escaldant a Montitxelvo. Fototeca Ajuntament de Montitxelvo.

presentar al professor Manuel Sanchis Guarner un treball de curs, el 1967-1968, sobre el conreu de la pansa a la Vall d'Albaida! Llavors, el treball només perseguia inventariar el lèxic usat en el conreu de la pansa.

Certament, el conreu de la pansa responia a una altra manera de viure. La pansa era un aliment calòric que satisfesia les necessitats de tot tipus de gent, especialment els de menor capacitat adquisitiva. Ara ja no cal guardar durant tot un any els raïms pansats, i consumir-los sobretot en les temporades en què no hi havia fruita del temps. Ara podem i preferim menjar fruita del temps, importada d'altres llocs i fins i tot de l'estranger, en qualsevol època de l'any. I la pansa, sempre importada, ha passat a formar part de les nostres exquisiteses culinàries.

Els imperatius de la globalització amenacen ja no sols les nostres formes de vida mediterrànies, sinó també la memòria col·lectiva del nostre país i de les nostres comarques. Per això no puc sinó saludar amb satisfacció que s'haja produït tot un moviment de gent jove que ha volgut cridar l'atenció sobre el conreu de la pansa i que el reivindica com a patrimoni cultural a preservar. Entre aquests joves es troba Carlos V. Fuster Montagud, impulsor d'iniciatives de recuperació de l'escaldada, dels atifells d'escaldar, dels sequers i, no menys important, de fer congregar aquells col·lectius i famílies que millor han preservat la memòria d'una activitat com el conreu de la pansa, que tants records suscita entre els qui la vam viure en primera persona.

En el llibre que el lector té a les mans, Carlos Fuster, que no prové de la Vall, sinó de la veïna Safor, ha procurat sintetitzar les seues investigacions sobre una activitat agrícola dels pobles orientals de la Vall d'Albaida que encara és ben viva en el record de les generacions mitjanes i majors de tots aquests pobles i que encara és ben visible en les petges físiques que ha deixat en els nostres termes municipals. Des del 2006, Carlos Fuster s'ha deixat endur per la passió de qui se sent identificat amb un llegat tan pròxim com arrelat encara en les vivències d'una bona part de la nostra gent, però en perill de desaparició, en nom d'un progrés despersonalitzador. I, així, no ha estalviat esforços buscant informacions sobre el conreu de la pansa no sols entre papers d'arxiu i d'hemeroteca, sinó de la boca dels qui se n'han ocupat durant molt anys i entre els qui millor n'han conservat la memòria.

Amb les seues recerques, Fuster ha volgut sensibilitzar les generacions joves perquè sàprien valorar i estimar un llegat íntimament unit a la història quotidiana dels nostres avantpassats. I ha fet veure l'interés d'una activitat al voltant de la qual trobem no sols una arquitectura pròpia, el riurau, sinó tota una sèrie d'imbricacions relacionades amb la cultura, l'economia, el folklore, la música i els costums populars. Més encara, ha aconseguit, el 2013, recuperar



la tradició d'escaldar raïm de moscatell per a fer panses i de fer-hi participar activament persones i famílies dels nostres pobles. Feia goig en setembre de l'any passat veure molts dels meus paisans de Benicolet involucrar-se en la pràctica de l'escaldada i en l'estesa de raïms escaldats damunt els canyissos!

Carlos Fuster és tècnic en patrimoni cultural, professor de l'ESO al Col·legi El Rebollet, d'Oliva, professor d'Història Antiga i Medieval a la UNED, de Gandia, i membre actiu de Riuraus Vius. Ha sigut guionista del documental *Temps de pansa. La memòria del riurau*, centrat en la recuperació de l'escaldada a la Vall d'Albaida. El seu estudi més conegut és el llibre *Els riuraus. L'elaboració de la pansa* (Edicions Tivoli, 2015), on ja va recollir les seues investigacions sobre el conreu de la pansa amb la finalitat didàctica d'acostar aquest món a un públic ampli. Ara amb el treball, *Temps de pansa. Riuraus i sequers a la vall d'Albaida*, guardonat amb el IX premi d'investigació de l'Institut d'Estudis de la Vall d'Albaida (IEVA), Fuster ha vist coronada una intensa trajectòria d'estudis lligada a l'estudi i la recuperació de la cultura de la pansa.

Hem d'agrair a la Institució Alfons el Magnànim i a l'IEVA i que hagen fet possible l'edició d'aquest llibre. És una bella manera de fer reviure records entranyables entre els qui hem viscut el conreu de la pansa i un mitjà eficaç per fer acostar el món de la pansa a la resta de la Vall d'Albaida i, de retruc, a la resta de comarques centrals valencianes del litoral que compartien aquest llegat i, en general, a tots els valencians i valencianes. Gràcies a aquest llibre, podem trobar indicacions precises i precioses sobre la ubicació dels riuraus millor conservats i, sobretot, podem il·lustrar-nos sobre els orígens del conreu de la pansa, sobre la seua evolució històrica, sobre els drames humans que comportà la fil·loxera a la primeria del segle xx i sobre els seus darrers moments de gran vitalitat, a penes fa cinquanta anys. Com bé podem deduir d'aquestes últimes línies, en aquest llibre predomina el component històric. L'obra de Fuster complementa així les recerques anteriors i contribueix a informar-nos minuciosament sobre un patrimoni cultural que hauríem de ser capaços de transmetre amorosidament a les generacions futures.

*Antoni Ferrando Francés*  
Universitat de València  
Benicolet, març de 2017

# Prefaci

## La pansa a la Vall d'Albaida, un món oblidat

Aquest treball respon a la tasca investigadora d'un tema que pensem ha sigut oblidat i marginat per la historiografia comarcal: el món de la pansa a la comarca de la Vall d'Albaida. I és que, igual que els pobles saforencs de la Vall del Vernissa, els pobles pansers com Montitxelvo, Terrateig, Benicolet, Rugat, etc., es podria dir que han romàs silenciosos per a la Història, oblidats, apropiant-nos d'aquest terme de *pobles silenciosos* encunyat per l'insigne estudiós Josep Camarena.<sup>1</sup> Ara toca donar-los visibilitat.

El conreu del moscatell destinat a l'elaboració de panses va ser majoritari a l'espai de les Comarques Centrals al llarg del segle XIX i part del XX. *Panses a l'ombria del Benicadell* és un recull de tots aquells vestigis que trobem a la Vall sobre aquesta activitat: costums, cançons, dites, aspectes etnogràfics i lingüístics, encara que l'eix vertebrador del treball és la catalogació del seu patrimoni material: els riuraus.

El riurau és intrínsecament nostre, mostra sense igual d'arquitectura tradicional valenciana. Uns edificis de factura popular, fets pels mateixos llauradors amb els materials que tenien al seu voltant: canyes dels barrancs, teules i rajoles, bigues de pi, pedra de la serra... Edificis peculiars, amb eixos arcs a la manera d'ulls que aguaitaven el cel a la recerca de núvols carregats de pluja que podien fer perdre la renda en uns minuts: *Quan el Benicadell porta capell, pica espart i fes cordell*.

Cal donar a conèixer aquest patrimoni arquitectònic i, sobretot, la raó de ser dels riuraus. Aquest és un dels objectius d'aquest treball: transmetre als més joves tota una cultura existent al voltant del món de la pansa i els riuraus.

---

1 JOSEP CAMARENA, nascut a Llocnou de Sant Jeroni el 1921, va ser un dels estudiosos més destacats de la història de la Safor en tots els seus àmbits. Utilitzava el terme "pobles silenciosos" per la poca o nul·la transcendència que els pobles de la zona interior de la comarca havien tingut en la historiografia. Si no es parlava d'ells, era com si no existiren.

L'escaldat del raïm és un sistema d'elaboració de panses que enfonsa les seues arrels en la Hispània romana, destacant segles després els moriscos valldalbaidins en aquest sistema de conservació d'aliments. La desfeta derivada de la fil·loxera: el maleït *any deu* seria l'altra de les fites cronològiques en aquest estudi.

La pansa, aquest fruit assecat aparentment insignificant va moure l'economia de molts pobles i va monopolitzar les vides dels nostres avantpassats. Unes panses de moscatell que suposaren vertebracions intercomarcals, teixint xarxes comercials que uniren les Comarques Centrals i d'on eixiren peculiars dites com el famós *Em cague en Dénia*. Unes panses que van recórrer mig món per omplir les taules d'Anglaterra, Alemanya, els llunyans Canadà i els Estats Units i molts altres països.

Tots sabem que allò que no es coneix, no es valora i per tant acaba perdent-se. *Panses a l'ombria del Benicadell* és un treball necessari per a la difusió de la nostra cultura. Esperem que ajude a fer que la societat de la Vall d'Albaida i valenciana en general pugui prendre consciència sobre la importància d'aquest patrimoni.

*Carlos V. Fuster Montagud*

# Agraïments

Aquest treball no hauria estat possible sense el recolzament, per part de l'IEVA, amb la concessió d'una beca d'investigació i la seua confiança en aquest foraster que està encisat amb la Vall.

La llista d'agraïments es podria fer interminable si els citara tots, així que ho resumiré en una comparació: igual que el panser, tal qual alquimista medieval, havia de mesurar amb cura i correcció la quantitat de sosa càustica que afegir a la caldera amb aigua bullent i amb les herbes, el que jo he fet és recopilar tota aquella saviesa que m'heu transmés. Jo senzillament he intentat posar ordre a tota eixa gran quantitat d'aspectes que giraven al voltant del món de la pansa i els riurauts.

Només volia recordar tota eixa gent que ha lluitat i col·laborat per fer possible la recuperació de l'escaldada de raïm a la comarca de la Vall d'Albaida. Montitxelvo, Terrateig i Benicolet ja ho han aconseguit. Parle de gent



Escaldà a Terrateig. Cessió de Casimir Romero.

desinteressada, de poble, gent senzilla, del camp, però que han mostrat a la resta del seu poble com s'elaboraven les panses, iniciant un procés de transmissió de saviesa i cultura popular que espere que mai tinga el seu fi. Cal conèixer d'on venim per a tindre clar on anem com a poble.

I uns noms que no puc deixar fora són els de Vicent i Ernest Mahiques per seguir conreant raïm de moscatell, una fita d'herois en ple segle XXI.

A Antoni Ferrando per ser el primer que enllà l'any 1968, amb el seu text *La pansa a la Vall d'Albaida* va fer una meravellosa radiografia de l'estat de la qüestió a Benicolet.

A la gent de l'associació Riurais al Vernissa, que ells plasmen eixe esperit de col·lectiu i col·laboracionisme tan necessari hui en dia.

Però sobretot a Casimir Romero, pura saviesa de poble, per ser lluitador incansable perquè no es perden els costums i la memòria dels nostres avant-passats. En fer una escaldada al riurau de Pep Constantino al setembre de 1994, gràcies a aquest gest simbòlic, es va plantar la llavor per a recuperar l'elaboració de les panses, encara que només siga en el format de festa. Per això aquest llibre és en gran part responsabilitat d'ell, no per tots els coneixements que m'ha transmés, sinó perquè ell m'ha conscienciat que la tasca que fem en valorar la Cultura de la Pansa no és només un recull d'històries interessants, sinó una responsabilitat que hi tenim els historiadors respecte a la nostra societat. Sense ell, la persona més *autèntica* de la Vall, aquest projecte no existiria.

Gràcies per tot amic.

# La pansa

El riurau, plasmació arquitectònica d'un món quasi desaparegut, no existiria sense la pansa, eixe fruit assecat obtingut del raïm. La pansa no és un producte exclusiu d'aquestes terres... Califòrnia, Màlaga, Grècia, Austràlia, Turquia, Sud-àfrica, Argentina i molts altres indrets van ser (i encara ho són) importants productors de panses.

La diferència, el caràcter propi de la pansa valenciana provindria del fet de no ser pansa verge com es fa a Màlaga. És a dir, ací, al procés de transformació de raïm a pansa, a més de la força del sol, s'accelerava l'assecament mitjançant l'escaldat del raïm, la seua immersió en una caldera d'aigua bullent juntament amb una barreja de lleixiu o sosa càustica i les herbes panseres...<sup>2</sup>

Descrivim el procés de l'escaldada amb més detall:

El dia abans, de vesprada, s'havia fet la verema del raïm. Els cabassos es deixaven al riurau així com la llenya que faria de combustible i la caldera plena d'aigua. Quan encara no havia despuntat l'alba, calia encendre el foc. L'encarregat era l'home més major de la família, acompanyat d'un xicot que li feia d'ajudant amb la llenya. En botar foc al forn, calia esperar un temps perquè l'aigua bullira. Mentrestant, la resta d'homes i dones anaven arribant al riurau, col·locant la pila de canyissos prop del forn, traient els canyissos que havien passat la nit dins del riurau o sota les veles, etc.

Quan la temperatura de l'aigua havia arribat als 100 graus, el seu punt d'ebullició, l'home gran de la casa procedia a submergir en l'aigua uns segons les herbes panseres, que gràcies a les seues qualitats tintoreres donarien color al raïm. De seguida, calia posar el lleixiu o la sosa càustica que clavillaria la pell del raïm, afavorint el seu assecament.

Aquest era el punt més important del procés de l'escaldada.

Per tal de provar si s'havia encertat el punt exacte, es posava un xanglot de raïm a la casseta i s'introduïa a l'interior de la caldera 7, 8 o 9 segons, els

---

2 Sorrosca, botja-rossa o botja-pansera, jolivarda, artemisa.

que l'escaldador considerava escaients. En aquest punt del procés, entraven en escena les dones.

*Talla o no talla?*

Eixa era la pregunta crucial. Els ulls de les dones de la família, les encarregades d'escampar, inspeccionaven la pell del raïm escaldat per veure si la sosa havia fet bé la seua faena i els talls o clavills eren els correctes.

Si la quantitat de sosa era excessiva, el raïm no es tallaria com toca sinó que les panses resultants estarien trencades. Si el panser es quedava curt a l'hora de posar sosa, aquesta no faria el seu efecte correcte i quasi no tallaria la pell dels grans de raïm, amb la qual cosa el procés d'assecamment s'allargaria.



Clavills en la pell del raïm acabat d'escaldar. Arxiu CVFM.

Una vegada encertada la quantitat de sosa, l'escaldada prenia característiques d'autèntic procés industrial; com si fos una cadena de muntatge, cada membre de l'equip escaldador tenia la seua funció assignada i actuava en conseqüència a aquesta.

Dos homes s'encarregaven d'escaldar. Mentre un omplia una cassà amb el raïm, l'altre introduïa altra cassà en la caldera. D'aquesta forma començava la cadena.

Les dones escampaven el raïm pels canyissos, desxinglotant els penjolls ajudades per les *forquetes* o directament amb els dits protegits per didals

de canya, per evitar l'acció corrosiva de la sosa o el lleixiu. De seguida es portava el canyís a l'era. Es feia entre dos, siguen homes o dones, depenia de la mà d'obra disponible en cada família. Una vegada a l'era, calia distribuir els canyissos de forma que entre ells hi haguera espai per a poder passar.

Una variant era que el raïm acabat d'escaldar en compte d'abocar-se damunt de la pila de canyissos, es feia dins de cabassos d'espert. Aquests es portaven a l'era, on estaven les dones esperaven agenollades a terra vora els canyissos ja col·locats i, quan els xicons abocaven els cabassets amb el raïm, elles l'escampaven de forma uniforme pel canyís, afavorint la seua dessecació. Aquest sistema s'utilitzava en riurats on el forn d'escaldar estava situat a un lloc de difícil accés, com per exemple al riurat dels Martínez, a Montitxelvo, on el forn està entre un marge i el riurat i no hi ha espai per a posar la pila de canyissos.

Ara entraven en escena els xiquets. Ells eren els encarregats de col·locar els pilons als canyissos. D'aquesta forma, quan fora necessari empilar, els canyissos superiors no xafarien la pansa dels canyissos inferiors. Normalment en posaven cinc, un en cada cantó i el cinquè al centre. Hi havia qui posava sis, quatre als cantons i els altres dos enmig del lateral, com la fitxa del 6 del dòmino. La raó era que els canyissos es desgastaven menys, ja que el pes del raïm es distribuïa de forma més uniforme en empilar. Altra raó era que, en moltes ocasions, al mateix riurat escaldaven dues famílies. Col·locant els pilons de forma diferent es podia saber a quina de les famílies pertanyia el canyís.<sup>3</sup> Una altra forma de distingir els canyissos era posar algun senyal o marca, com una garrofa en un raconet del canyís.

I d'altres, en compte de pilons, en posaven llistons, els quals només hem pogut testimoniar la seua utilització<sup>4</sup> a la Vall d'Albaida al poble de Benicolet.

L'escaldada continuava fins que s'acabava el raïm. Els cabassos buits es col·locaven boca per avall per a perdre les impureses i la humitat del raïm. Sobre el forn es posava una tapadora de fusta o un canyís, per evitar caigudes perilloses a la caldera. Tenim documentats alguns casos en què xiquets i no tan xiquets van acabar amb cremades a peus i cames en caure a la caldera. La corrosió per la sosa o el lleixiu és molt perillosa i esvarar a prop del forn no era tan estrany. Per això es col·locava una *estora* vora el forn per evitar esvarar.

3 També hem trobat pilons marcats amb números o inicials per tal de marcar el propietari.

4 Tampoc són massa habituals a les altres comarques. Nosaltres els hem localitzat només a Xaló, Pedreguer i Alcalalí, a la Marina Alta.



Acabada l'escaldada, era l'hora de l'esmorzar-dinar. Gran part dels riurauts de la Vall d'Albaida són de mides relativament menudes, no són grans riurauts. I la majoria es troben prop dels pobles. Per aquesta raó els riurauts no tenen cuineta ni forn on cuinar. Només hi trobem *infraestructura* per a cuinar en aquells adossats a cases, com el riuraut dels Rocher-Sinclair, l'Estufa de Daniel de Fermín o altres riurauts grans.

Així la major part de les vegades, es portava el recapte des del poble, aprofitant als més menuts per a fer els encàrrecs i portar el menjar des de les cases. Però també s'aprofitaven les brases del forn d'escaldar per a torrar carn o embotit, a més de pebreres, creïlles, cebes, etc. que acompanyades amb un poc de sal, herbes com el romer a més d'oli casolà, es convertien en un bon menjar amb què recuperar forces. Un glop de vi del porró completava el dinar.

Aquells que contractaven jornalers per a les faenes de la pansa, a més del sou en diners, estava estipulat que l'amo havia de donar-li menjar. El menjar del panser<sup>5</sup> consistia en un ou caigut, una sardina de bóta i un pebre verd torrat, a més d'una ració de vi i un bon xanglot de raïm moscatell, que d'això sempre hi havia.

Finalitzat el dinar, després d'una curta migdiada a l'ombra del riuraut, els homes agafaven el carro o el matxo i se'n anaven a veremar. Mentrestant dones i xiquets invertien la vesprada en, agenollats vora el canyís, anar girant els xanglots de raïm de l'escaldada de tres dies abans. Calia girar tots els xanglots de raïm perquè l'assecada fora uniforme i obtenir una bona pansa. Altra de les faenes de vesprada era anar per llenya o empilar-la al costat del forn per a tindre-la preparada el següent dia.

Passats set o huit dies, si el sol hi havia solejat com tocava a finals d'agost, eixe sol que feia badar les pedres, la pansa ja estaria llesta per a plegar. Qui decidia si estava en el seu punt òptim, era la gent gran de la família, els veterans. La pansa no podia estar assecada del tot, ja que així s'enduria, i tampoc massa molla, perquè corria risc de florir-se.

Així s'arreplegava la pansa i es col·locava en cabassos, deixant els ramells que encara no estaven assecats del tot bé en un canyís a banda, perquè el sol continuara la seua tasca un o dies més. Amb els pansots, els grans de major grandària, solia passar açò, ja que tardaven més a assecar.

Abans d'emmagatzemar la pansa, calia ventar-la per així eliminar les impureses que agafava a l'era. Una volta plegada, a voltes es venia directament

---

5 Aquest menú per esmorzar es va rememorar l'estiu del 2015 al riuraut de l'Heretat de Linares. Amb més de 200 comensals que van poder degustar aquestes viandes en el marc de la II Festa de l'escaldà de Terrateig.

al corredor, que anava al mateix riurau per a carregar-la al seu carro. Altres, s'emmagatzemava a la cambra de la casa del poble, solta, formant una motla amb la pansa estesa per la cambra, a l'espera que el preu de la pansa pujara i el corredor en pagara un millor preu. I els més valents la portaven directament als magatzems de Dénia o Gandia. Però això és una altra historietta...

Tornant amb la finalitat de l'*escaldada*, aquesta no és altra que accelerar l'asseccament, fer que del 98% d'aigua que té el raïm, baixi fins al 20%, convertint-se així en pansa.<sup>6</sup> Però al temps, l'*escaldada* «té un gran inconvenient: les sals procedents del lleixiu dipositades en els clevills són higromètrics, àvides d'aigua, pel que és necessari una bona protecció enfront de la humitat». (Ivars 2009: 31). Ací és on apareixen riurauts, estufes, bous i serandes, com a elements protectors d'eixos canyissos plens de pansa.

Si tractem el vessant etimològic pareix que el vocable *panses* prové del verb llatí *Pandere*. Aquest verb seria l'equivalent d'*estendre* (estendre el raïm al sol). El seu supí és *pansum*, d'on derivaria la paraula actual *panses*. Ja en època musulmana la pansa va rebre el nom àrab d'*atzebib*, mentre que al segle XIX serà exportada baix diverses denominacions com *valencia raisins* (*raisin* és pansa en anglés), *pasa de Dénia* o senzillament *denias*.<sup>7</sup> Una altra denominació que rebran és *pasa lejiada*, en referència a la peculiaritat de la seua elaboració.

Les panses, eren venudes pels llauradors valldalbaidins a l'engròs, en cabassos, mentre que se n'exportaven al detall, en caixetes anomenades *formalets*.

L'encaixat es feia a magatzems de fora de la Vall, a Gandia, Dénia o Pedreguer. Aquesta faena era feta exclusivament per dones. Es tractava de fer una selecció de les panses per qualitat i grandària. També es feia el *desraspat*, llevar la raspa de les panses de forma manual per a després fer la *carada* del formalet de forma més senzilla.

La grandària de les caixes venia marcada per la qualitat de la pansa. Com més grans, menys qualitat. D'una banda trobàvem les millors panses, les de les categories *Flor*, *Finest Selected* i *Superior*. A la manera de les actuals caixes de bombons, eren un producte amb la categoria *delicatessen*. I qui menjava aquestes panses? Les classes altes de la societat, burgesia i aristocràcia, industrials i comerciants enriquits.

6 PADILLA, Carmen i SALVE, Virginia (1985): «Oficio artesano: la elaboración de la pasa», *Narria: estudios de artes y costumbres Populares*, 37 i 38, p.13.

7 FERRANDO, Antoni (2010): «La pansa a la Vall d'Albaida», *Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura*, 85, p. 165.

Les panses es col·locaven als formalets amb molta cura, embolicades amb un paper especial que les protegia i evitava que agafaren el sabor de la fusta. Sobre aquestes *camisetes*, que solien decorar-se amb randes daurades o platejades les més elaborades, es col·locava un altre paper, un cromó decorat amb escenes romàntiques o folklòriques, moltes vegades amb toreros, falleres, sevillanes o roders entre els seus dibuixos. Les caixes més usuals tenien una capacitat de tres quilograms, els *octavillos*, encara que també trobem caixes de totes les grandàries: mitja arrova, quartes, etc.

D'altra banda trobaríem les panses més corrents, les *Off Stalk*, *Finest off Stalk* i *Selected ordinario*, destinades aquestes a les capes més baixes de la població. Amb *stalk* es feia referència a la raspa dels ramells de pansa. Gran part de la producció valenciana era d'aquest tipus. Destinades tant a fer els típics plum-cakes i púdings com a, senzillament, menjar en cru, molt apreciades pel seu alt valor calorífic i la seua fàcil conservació, a banda de per la característica dolçor de les panses de moscatell.

Les panses serien un dels motors de la Revolució Industrial. En una època on els drets laborals, temps de descans, etc., eren poc més que una utopia, un bon grapat de panses a la butxaca donarien la força necessària a filadores, obrers i miners a les extenses jornades laborals. Així és com les panses es convertiren un producte de notable consum als països industrialitzats.

A la quasi totalitat de països europeus trobem a la tardor i, sobre tot al Nadal, tota una sèrie de postres i menjars on les panses i altres fruits assecats tenen una presència clau, com el *panettone* italià, el *christmas cake* irlandès o el *kulich* rus, entre molts altres.

Però, on està l'origen d'aquest fruit assecat?

El seu origen no es pot determinar amb exactitud, encara que de temps immemorials forma part de la nostra dieta. Es pren com a referència la data aproximada del IV mil·lenni a.C. a les llunyanes valls del Tigris i l'Èufrates, on trobaríem l'actual Iraq.

Amb el desenvolupament de l'agricultura que va comportar el Neolític, els humans van haver de millorar i ampliar les formes de conservació dels aliments. Una de les més habituals i senzilles va ser la dessecació del fruit de les vinyes per a garantir una millor conservació, d'igual mode que es feia en dàtils, prunes i figues.<sup>8</sup>

---

8 Els detalls de tot aquest procés és explicat magníficament per IVARS PÉREZ, Josep (2009): «Figues seques, panses i riurauts» dins ESPINÓS QUERO, A. (ed.), *Xàbia a les exposicions universals del segle XIX. Pansa, figues seques i riurauts*, Fundació Cirne, pp. 21-32.

Encara que actualment quan parlem de pansa escaldada la relacionem directament amb el raïm de moscatell, al llarg de molts segles, el raïm utilitzat va ser l'anomenat com raïm de planta, una varietat que té com a característica que la seua pell és molt més grossa. Aquest detall possiblement és un dels factors que obligaria als llauradors a escaldar el raïm, ja que eixa grossor impediria que es poguera fer pansa de sol.

El moscatell, des de finals del segle XVIII, substitueix el raïm de planta, i esdevindrà un monopoli pel que fa a la pansa escaldada. Aquest canvi el podem documentar a un plet de l'arquebisbat de València contra els productors de pansa d'Oliva, on a les declaracions dels testimonis es parla sobre aquest canvi en la varietat de raïm escaldat.<sup>9</sup>

Per a parlar de raïm, qui millor que l'expert José María Bolufer, que ens parla al número tres de la revista *Riuralogia* de les dues variants més habituals del moscatell per aquestes terres:

#### 1. Moscatell *del terreno* (moscatell romà, morisc?)

S'ha cultivat en els últims segles a la Marina i ha quedat relegat a xicotetes vinyes durant el segle XX (probablement menys del 5% de la superfície). És una planta de vigorositat mitjana, amb aparença dreçada, que s'hi duu en got, de brotació, maduració i cicle vegeta u mitjà, té el xanglot apinyonat, de gra mitjà-xicotet, daurat i molt tendre. És resistent a la sequera, sensible a l'òidi i al míldiu, i els raïms es pansifiquen durant la maduració. El raïm és d'olor i sabor d'almesc o de rosa mesquera i d'aroma floral pic.

Quan el comerç de la pansa desapareix i s'introdueix el de raïm de taula, s'hi va anar replantant una altra varietat de moscatell, anomenat *gos*. És un raïm voluptuós, de baies més soltes i més grans, i és el que ocupa pràcticament tota la superfície de la vinya actual (més del 95% de la superfície), estem parlant del moscatell d'Alexandria, també de cicle vegeta u mitjà. Organolèicament són similars, encara que el moscatell *del terreny* potser té més finor, elegància i intensitat aromàtica.

#### 2. Moscatell d'Alexandria

D'origen egipci, és una vinya no excessivament vigorosa, amb aparença erta, es condueix en got (poda curta de dos brots). Brotació a mitjans de març i maduració mitjana. Necessita una temperatura elevada durant la floració, perquè té tendència a espolsar-se, si no hi ha les condicions

---

9 *Relación de los autos que sigue en grado de apelación el Cabildo eclesiástico de la metropolitana iglesia de esta ciudad con el común de los vecinos y terratenientes cosecheros de uva moscatel y planta de la Villa de Oliva sobre...* València, Oficina de Manuel López, 1833.