



MUSEU ARQUEOLÒGIC DE DENIA. Arxiu fotogràfic.
Foto: Josep Gisbert. (1)

La Pansa a la Marina Alta

D'antuvi es ve cultivant el raïm a la comarca de la Marina Alta.

Hi han vestigis de cups de vi a la Punta de Benimaquía datats al segle VI A. C.

Els romans fabricaven àmfores per a l'exportació de vi, i escaldaven pansa al S. II D.C.

Els àrabs, abstemis i amb cultura del fruit sec, desenvoluparen la producció de pansa "atzebid". A 1261, hi ha constància del pagament de impostos "lleuda" a la ciutat de Dénia per l'entrada de mercaderies com pansa i figues, també de nombroses transaccions comercials a l'edat mitjana efectuades per moriscos i cristians.

A meitat segle XIX es produeix una eclosió del cultiu de la pansa, el 90% de la producció s'exportava al mercat Britànic i a altres països del nord d'Europa.

A partir 1904 la fil·loxera, junt a la competència de països com Grècia, Turquia, Califòrnia, va provocar una forta crisi al sector que ja no va poder reviscolar, la ciutat de Dénia s'expandí amb nombrosos comerços i activitats d'oci. La comarca es va omplir de Riuraus, construccions específiques per al procés de producció de pansa.



MUSEU ETNOLÒGIC DE DÉNIA. Arxiu de memòria gràfica. (2)



El Riurau de L'Hort de L'Alé té cinc ulls (un d'ells per a l'entrada de carros), que permetien fer feines productives durant el dia i protegir el raïm per la nit. Abans de plantar-se el tarongers, a l'era es trillava i assecava el blat per a consum propi.

El procés de producció de la pansa a la Marina Alta durava uns 6 dies, i començava per l'escaldà. Al forn d'escaldar encès, es col·locava una caldera on es feia bullir aigua amb el lleixiu (sosa càustica) i herba pansera.

El raïm, disposat en casses, es submergia 12 segons dins la caldera i el lleixiu tallava subtilment la pell, talls diminuts que facilitaven la deshidratació del fruit.

Acte seguit el raïm escaldat s'estenia als canyissos, que s'escampaven ordenadament pel sequer per assecar-se al sol.

L' Estufa s'utilitzava en època de pluja i humitats, també per acurtar el procés de 6 dies a 58 hores.



MUSEU ETNOLÒGIC DE DÉNIA. Arxiu de memòria gràfica. (3)

Es conserven poques "estufes", sent la de L'Hort de L'Alé, una de les més boniques i amb la estructura bàsica completa. La llenya s'introduïa per un arc inferior fet de pedra de tosca, el foc calfava uns tubs d'aire i permetia que la temperatura interior arribara a 60 graus. Uns 30 canyissos entraven el raïm escaldat, posats en prestatgeries de ferro i moguts per vagonetes rodades, els tròlers.

Una vegada la pansa estava secada es portava als magatzems on es triava, seleccionava, es posava en caixes de grandària inversa a la qualitat de la pansa envasada, i s'etiquetava per a l'exportació.



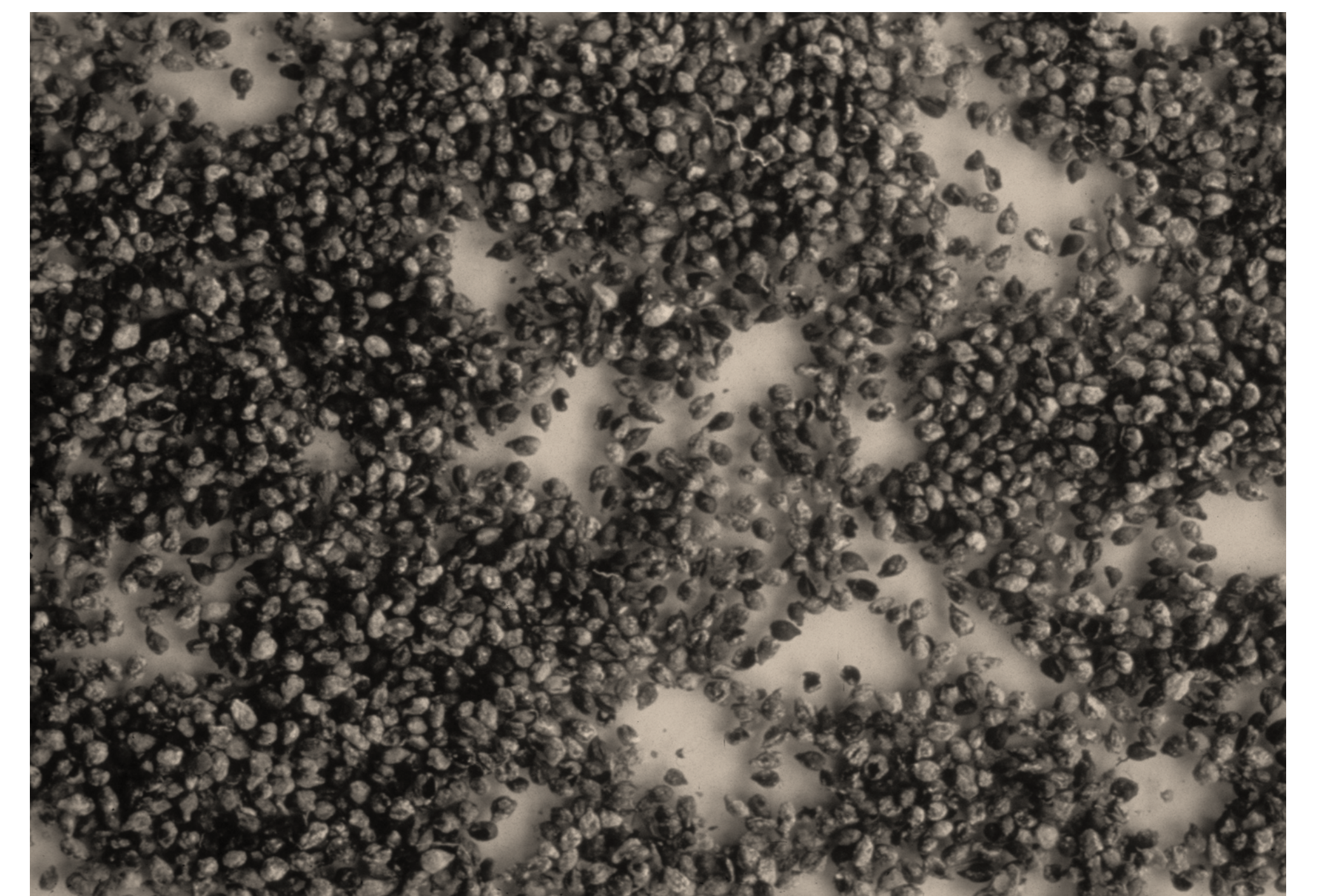
FUNDACIÓN
CHRISTIAN
- MARC
OLMOS
VENTE

"Make life your prayer"

La Pasa en la Marina Alta

Desde tiempos ancestrales se viene cultivando la vid en la comarca de la Marina Alta. Hay vestigios de lagares de vino en el poblado ibérico de la Punta de Benimaquía del S. VI A.C. Los romanos fabricaban ánforas para la exportación de vino y escaldaban la pasa en el S. II D.C. Los árabes abstemios y con cultura del fruto seco, desarrollaron la producción de pasa "atzebid". En 1261 hay constancia del cobro del impuesto "lleuda" de entrada de mercaderías como la pasa y los higos en la ciudad de Dénia y también numerosas transacciones comerciales en la época medieval efectuadas por moriscos y cristianos.

A mediados del siglo XIX se produce una eclosión del cultivo de la pasa, el 90% de la producción se exportaba a los mercados británico y de otros países del norte de Europa. En 1904 la filoxera unida a la competencia de países como Grecia, Turquía y California produjo una profunda crisis en el sector que nunca recobró su esplendor. La ciudad de Dénia se expandió con numerosos comercios y actividades de ocio, la comarca se llenó de Riu-Raus, construcciones típicas adaptadas al proceso de producción de pasas.



MUSEO ARQUEOLÓGICO DE DENIA. Archivo Fotográfico.
Foto: Josep Gisbert. (1)



El Riu-Rau de "L'Hort de L'Alé" tiene cinco ojos, uno de ellos para la entrada de carros, que permitían efectuar labores productivas durante el día y proteger la uva de la humedad durante la noche. Inicialmente antes de la plantación de naranjos una "era" permitía el trillado y secado de trigo para consumo doméstico.

El proceso de producción de la pasa en la comarca de la Marina Alta, duraba unos 6 días y empezaba por el "escaldado".

El horno de escaldar encendido con leña permitía calentar una caldera rellena con "lletgiu" (agua, lejía y hierbas) que agrietaba sutilmente la uva sumergida a través de unos cestos o "cassas" durante unos 12 segundos.

Después se extendía la uva encima de unos cañizos secándose al sol. En época de lluvias y humedades o también, si se quería acelerar el proceso de 6 días a 58 horas se utilizaba la Estufa.



Pocas estufas se conservan en la Marina Alta, siendo la estufa de L'Hort de L'Alé una de las más bellas y con la estructura básica completa. La leña se introducía por un arco inferior hecho de piedras de tosca, que permitía calentar unos tubos con aire y alcanzar una temperatura de unos 60 grados. Unos 30 cañizos entraban la uva escaldada puestos en estantes de hierro y movidos a través de railes con unas vagonetas con ruedas.

Una vez secada la pasa se remitía a los almacenes para su envasado y etiquetado, exportándose principalmente al mercado británico.



ARCHAEOLOGICAL MUSEUM OF DÉNIA. Photographic Archive
Photo: Josep Gisbert

Raisins in the Marina Alta

Since ancient times, growing vine grape has been an important part of the daily life in the county of Marina Alta. There are remains of wineries in the Iberian village of Punta de Benimaquía, in the 6th Century, B.C.

The Romans fabricated amphoras for the exporting of wine and they scalded the raisin in the 2nd Century A.C. The Arabs, abstemious and with their knowledge of the dried fruit, developed the raisin production “*atzebid*”.

In 1261 there is proof of tax collection from any merchandise importation (such as raisins and figs) in the city of Dénia. There are also multiple commercial transactions in medieval times done by Arabs and Christians.

By mid-19th century there is an emergence of raisin farming, when 90% of the production was exported to Britain and other countries in Northern Europe.

In 1904 the phylloxera parasite, together with high competition from areas such as Greece, Turkey and California, created a deep crisis in the sector that never recovered its original splendour.

Denia’s city expanded with multiple shops and recreational activities. The region was flooded by Riu-Raus; buildings adapted for raisin production.



ETHNOLOGICAL MUSEUM OF DÉNIA. Archive graphics memory *

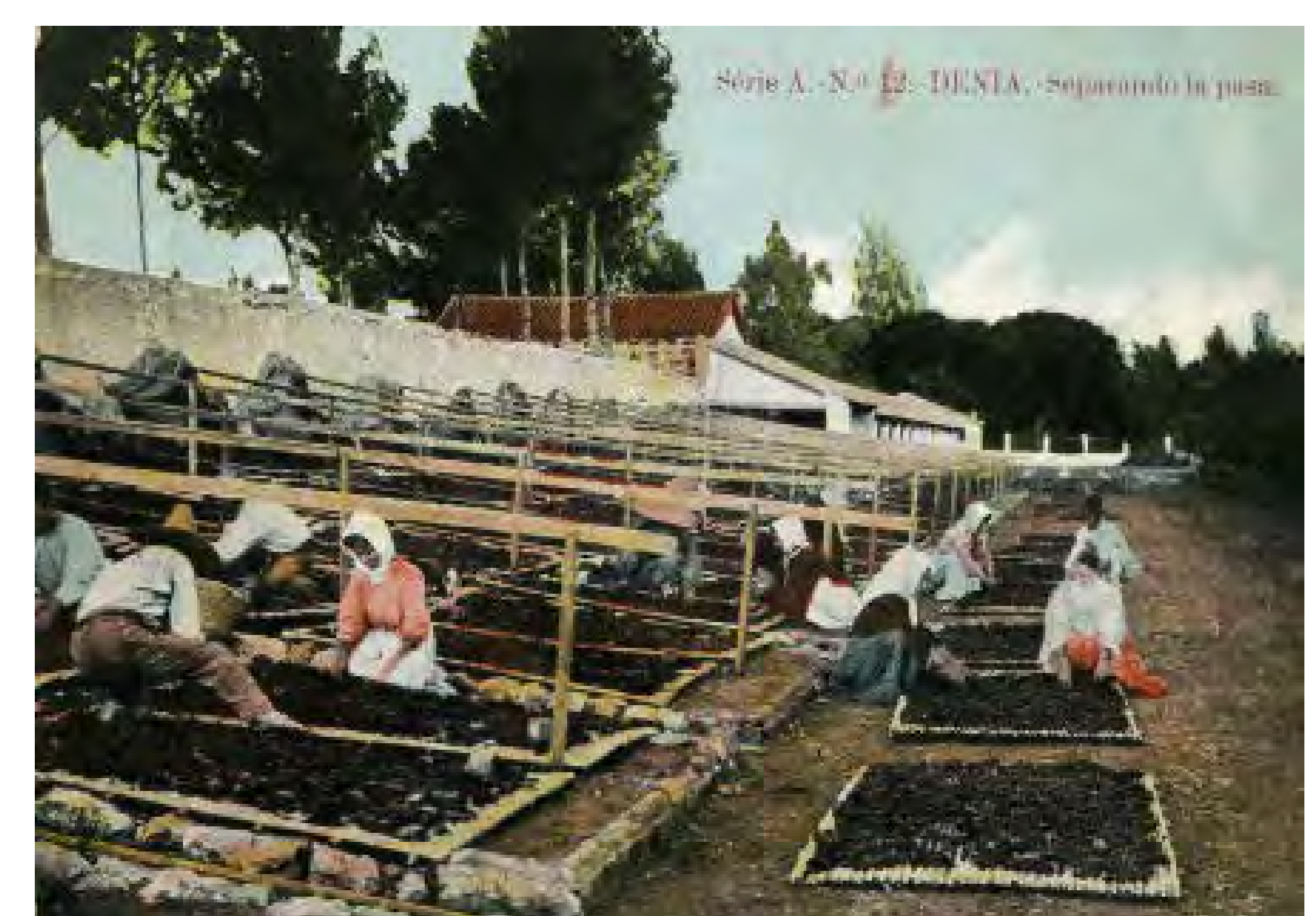


The Riu-Rau of “L’Hort de L’Alé” holds five arches (one was used as an entrance and exit of carriages) that allowed the production during the day and protected the grape from humidity during the night.

Initially before the orange plantation, the “*era*” permitted the trite and drying of the wheat. This was used for private consumption.

The raisin production process in the county of Marina Alta region lasted six days and started with the scald. The “*scalding oven*” full of firewood, would allow the heating of a recipient full of “*lletgiu*” (water, bleach, herbs). This would subtly crack the submerged grape through a basket case for twelve seconds.

The next step would be extending the grapes on some hurdles and drying them under the sunlight. In the rainy and humid season they would use a stove. This shortcut was also used when they wanted to speed up the process, which would go from the original six days to just fifty-eight hours.



ETHNOLOGICAL MUSEUM OF DÉNIA. Archive graphics memory *



ETHNOLOGICAL MUSEUM OF DÉNIA. Archive graphics memory *

A limited amount of stoves have been conserved in Marina Alta, making the one in L’Hort de L’Alé one of the few that preserves its complete basic structure. After the drying process, the firewood would be introduced by a lower arch made up of rough stones, that would permit heating some air tubes and reach the temperature of 60°C. Thirty wattles entered the scalded grape, positioned on iron shelves and pushed on rails by wheeled wagons.

Once the raisin was dry it would then be dispatched to warehouses where the packing and labelling took place, before exporting them overseas (mainly to the Britain).