

pasa. La pasa es la uva seca y se obtiene mediante su desecación. Recibe diversas denominaciones, según la especie o variedad de la vid de origen, su ámbito geográfico, o bien según el procedimiento de elaboración. Frente a la pasa de sol (*pansa verge*), elaborada mediante la exposición de la uva al sol, característica de la producción malagueña, en nuestro ámbito predomina la *pansa escaldada*, proceso en el que se acelera su desecación mediante un escaldado previo. Ello conlleva la adopción de un utillaje, de un procedimiento y de una arquitectura específicos que caracterizan una producción con raíces que nos remiten a la cultura islámica.

Las fuentes documentales más antiguas en torno a la producción de pasa en el País Valenciano son de la segunda mitad del siglo XV. En la Marina Alta, se trata de contratos -de 1476- entre moriscos de Pedreguer, Xaló y Ondara, entre otros asentamientos, y comerciantes de Valencia, para el abastecimiento de *panse de pop*. Se exportaban en espuertas de pleita. También en Alzira, los cristianos, aunque era más propio de los moriscos, confeccionaban *adzabib* o pasa. En el siglo XVII, la pasa está presente en algunas cartas pueblas. A excepción de los años de la guerra de Sucesión, la producción y exportación de pasa experimenta un notable incremento durante los siglos XVII y XVIII. Pese a que nuestra pasa alcanza el cénit en cuanto a volumen de producción y exportación durante la segunda mitad del siglo XIX, procedente de plantas de Moscatel, esta especie es relativamente moderna. Durante el siglo XVIII, y anteriormente, la pasa de Dénia se elaboraba de la uva *Plante de Engord*.

El proceso de elaboración de la pasa es una actividad artesanal de tipo tradicional. De hecho, no existen notables diferencias entre la descripción de J. Münzer, del siglo XV; o la de Abu Sacarí (siglo XII) y el procedimiento actual, aún vivo y ligado al marco de los viñedos y riu-raus de la Marina Alta, con un ciclo de actividad que se desarrolla entre las últimas semanas de agosto y el mes de octubre.

El escaldado de la pasa se realiza introduciendo la uva en una caldera con una solución de *leixiu* y agua en ebullición. El agrietamiento de la piel de la uva incide

en una desecación más rápida. Después, el secado se completa con la exposición al sol sobre *canyisos* en el *sequer*. La preservación de inclemencias del tiempo y del rocío nocturno requiere su cubrimiento con *bous* o bien el traslado y apilamiento de los *canyisos*, mediante *pilons*, en el interior del riu-rau. El *leixiu* se confeccionaba con cenizas vegetales y, en la actualidad, se ha sustituido por sosa cáustica.

Su ámbito geográfico en la Península Ibérica se circunscribe a la costa valenciana y a las costas granadina y malagueña. En ambos contextos se presume un origen en época árabe y existe abundante documentación medieval y moderna acerca de su comercialización. Su apetencia va ligada a su uso como edulcorante en la cocina y también, como la miel o el azúcar, a sus propiedades medicinales. En el País Valenciano, la producción de pasa se extiende por las comarcas de la Marina Alta, la Safor y, en menor medida, la Costera, la Vall d'Albaida, la Ribera Alta y la Marina Baixa. El puerto de Dénia constituye, especialmente durante los siglos XVIII y XIX, la salida natural de este producto hacia los mercados británico y europeo y, coyunturalmente, hacia el americano. La producción y comercio de la pasa constituye el elemento catalizador de la economía y de la vida de la Marina Alta durante el siglo XIX y las primeras décadas del siglo XX. En la segunda mitad del XIX el volumen de exportaciones llega a unos máximos nunca sobrepasados y el tradicional mercado inglés es complementado con la apertura de otros en diversos países de Europa, incluyendo la costosa y efímera conquista del mercado de EE.UU. El éxito de la pasa en los mercados anglosajones se basaba en su perfecta imbricación con los gustos y apetencias de los usuarios, que la consideraban como un elemento indispensable de su repostería y dulcería. En el País Valenciano, su uso en la gastronomía tradicional, con una clara filiación morisca, queda bien patente en platos como el *arròs amb panses i cigrons*, así como en la dulcería tradicional: *coques amb panses*, etc.

La topografía urbana de Dénia aún conserva buenos ejemplos de la arquitectura, en cierto modo, ligada al momento de expansión de la pasa. Así, el edificio de la Estación de Valencia (1884), o la residencia de la familia Riera y el Hotel Comercio,

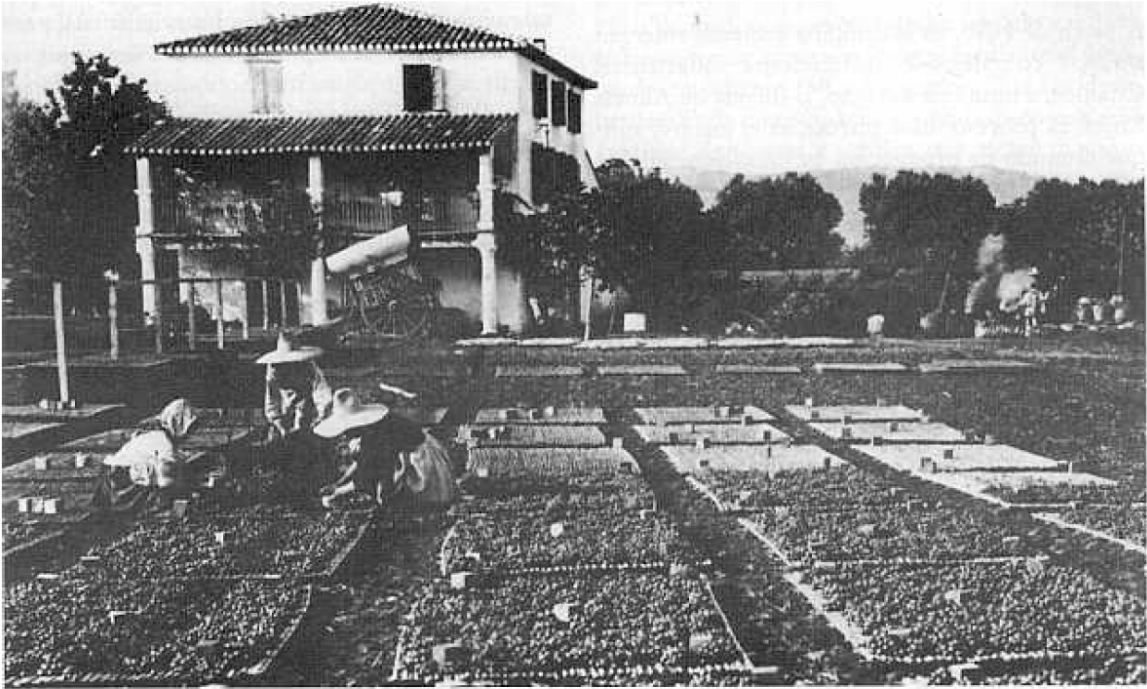
ambos en la calle Marqués de Campo, y, más directamente, un todavía denso paisaje de almacenes y fábricas de cajas y envases, que se localizan en las calles Sandunga, Fontanella, Mar y Diana. Destaca el almacén de la Wholesale Cooperative Society, con sede central en Manchester, ubicado en la plaza de Sant Antoni.

Diseminada por la campiña, emerge la arquitectura característica de la pasa. El riu rau es el contenedor del proceso de elaboración y su propia funcionalidad le dota de rasgos diferenciadores. Desafortunadamente, no conocemos ejemplares anteriores a los últimos años del siglo XVIII. El riu-rau es una nave abierta al exterior, hacia Levante o Mediodía, con amplios arcos o dinteles. En materiales de construcción, predomina la mampostería unida con cal de los muros y el ladrillo o la sillería de arenisca local de los arcos. La techumbre presenta una cubierta lúnea y teja árabe. El riu-rau es un edificio exento, o bien adosado a la fachada de una casa o vivienda, con cubiertas a dos o a una agua, respectivamente. Frente a éste, presenta un área abierta: el *sequer*. Otras estructuras ligadas al proceso de elaboración de la pasa son el *forn d'escaldar* y la *estufa*. El horno es básico para el escaldado de la uva. De planta circular, presenta una obertura inferior a un lado para la alimentación. Su interior se construye con ladrillo. En la parte superior aloja la caldera, de cobre o hierro. En el interior de los riu rau aún se conservan algunas de las herramientas de uso específico en el cultivo de la viña: *podadora*, *falcó*, etc., y en la elaboración de la pasa: *cosi*, *cassa*, *esbromador*, *canyís*, *pilons*, etc.

El proceso de elaboración de la pasa no experimenta cambios notables. Quizás la existencia o no y los rasgos tipológicos de la estufa sean los únicos síntomas de innovación tecnológica que se detectan en el riu rau o en sus inmediaciones. La estufa ocupa un espacio regular del edificio. En su interior se almacena la uva en bandejas de madera y metal y un horno adyacente asegura un proceso de desecación de la pasa más rápido y eficaz. Al exterior, un termómetro permite el control de temperatura.

A partir de 1880, en la campiña dianense emergen algunos complejos o instalaciones industriales. Citamos, a modo de ejemplo, la Boveta de Almela Rojas. El proceso, básicamente, es el mismo, aunque el modo de producción ha cambiado. Disponen de distintos edificios, exentos y especializados. Una estufa de grandes dimensiones y con acceso mediante vagonetas y raíles, riu- rau exentos, de notable longitud y con cubierta a dos aguas, y edificios residenciales separados de los industriales son algunos de los aspectos de esta nueva cultura material y concepción en relación con la elaboración de la pasa. Este proceso es más evidente en otras industrias complementarias, como la maderera, con la introducción del vapor. Estos aires pronto se verán truncados por la caída de la exportación en las primeras décadas del actual siglo. Estas instalaciones sucumben y tan sólo continuarán con vida los primigenios riu rau, dado su carácter multifuncional.

El ciclo de la pasa, que se inicia en la *Mare de Déu d'Agost* y se desarrolla durante los meses de septiembre y octubre, aunque con carácter marginal, está aún vivo y presente en la Marina Alta. El proceso de elaboración está vinculado al ámbito familiar. La actividad se centra en riu-raus de los términos municipales de Benissa, Gata, Dénia y Xaló, entre otros, y el centro de recepción de la producción es la Cooperativa Valenciana CAS, de Gata de Gorgos. [*Josep A. Gisbert Santonja*].



Secando la pasa. Dénia. Década de 1920