

XXIV LAS ABEJAS. ERLEA

LA CRÍA DE ABEJAS

La práctica de criar abejas estuvo ampliamente extendida en tiempos pasados hasta el punto de que son un buen número los informantes que conocen su cultivo. También es cierto que aquellas personas que nunca han criado abejas muestran gran recelo hacia estos insectos a los que atribuyen una peligrosidad desmedida.

En cada población solían ser varios los que tenían colmenas si bien su número no era alto. Se autoabastecían así de cera y miel. Pocas personas poseían colmenares grandes y menos obtenían beneficios económicos de su explotación.

Los informantes recuerdan distintas formas de trabajar con estos animales que abarcan desde estadios tan arcaicos como la depredación o prácticas como el apicidido, hasta procesos de producción y explotación más recientes, que son bastante sofisticados.

Los datos etnográficos consignados en nuestras encuestas actuales y los recogidos bibliográficamente permiten afirmar que, siendo doble el producto que se obtiene de la abeja, la miel y la cera, ha tenido más importancia la

producción cerera, debido a las obligaciones de la casa en el mundo tradicional para con los difuntos.

Un dato que llama la atención es el modo de denominar a la abeja y al enjambre, junto con el tratamiento que se le ofrece en lengua vasca. Si bien el término más usual, *erlea*, se refiere a cada insecto por separado, este mismo vocablo, en singular, alcanza a denominar a la abeja principal, la reina, o incluso al conjunto de las abejas del enjambre, lo que explica que incluso se llame *erlakumea* (lit. cría de abeja) a la formación de un nuevo enjambre. Puede que este uso esté relacionado con expresiones como *recoger una abeja* (Bernedo-A) que hacen referencia al enjambre entero.

Existe gran número de recitados y fórmulas dirigidas a las abejas en lengua vasca que utilizan el plural de respeto, *zuek*, a pesar de ser animales. En zonas castellanoparlantes se ha recogido también la expresión *gente* como sinónima de «las abejas» (Apodaca, Ayala-A).

En cuanto a las razones por las que se incluyen las abejas en un capítulo dedicado a la ganadería y el pastoreo, debe entenderse que ésta es una práctica ganadera más. Quizá no lo parezca así cuando se considera a las abejas

como a individuos difíciles de someter al mismo control que a otros animales domésticos. Pero cuando lo que se tiene en cuenta es cada colmena, un habitáculo estático y que por lo tanto puede supeditarse a un régimen de propiedad, y mucho más cuando el colmenar es un recinto cerrado con paredes y tejado, se comprende que esta práctica no esté tan alejada de la crianza de otros animales en establos y bordas. Otro matiz añadido es el hecho de que para unos cuantos de los encuestados el conjunto de insectos que ocupan una colmena recibe precisamente el nombre de *ganado*. Además, por equiparación con los restantes animales domésticos herbívoros, a la actividad de libar el néctar de las flores le llaman algunos *pacer*. Y en una amplia zona de las Encartaciones de Bizkaia, curiosamente, se emplea la voz *catar* para denominar a la actividad de extraer la miel de las colmenas y a la de ordeñar vacas y ovejas.

A diferencia de lo que ocurre con quienes se han dedicado a la labor de criar otros animales, no se ha recogido un nombre popular que designe a los que se ocupan de las abejas. Por ello, cuando en este capítulo se hable de apicultores debe entenderse que no es una designación popular; ni siquiera la de abejero, hoy un tanto despectiva, se ha utilizado.

En la actualidad la práctica de la apicultura se ha reducido pero, al igual que ha ocurrido con otras actividades ganaderas, si bien son menos los que se ocupan de ella, el número de colmenas por explotación ha crecido considerablemente.

Extensión del cultivo de abejas

Como ya se ha indicado antes, en tiempos pasados eran frecuentes los caseríos que tenían pequeños colmenares que les proporcionaban dos productos de gran aprecio en nuestra cultura, la miel, a veces el único edulcorante en una época en que resultaba difícil obtener azúcar y a la que se atribuían variadas propiedades curativas; y la cera, que permitía fabricar velas y cerilla, no tanto para la iluminación doméstica como para un uso ritual: alumbrar la sepultura de la iglesia.

En Allo (N) la cría de abejas ha sido una actividad bastante habitual si bien su explota-

ción no ha sido masiva ni nadie ha hecho de ésta su profesión. La miel obtenida era consumida por la familia y a lo sumo vendida a otros vecinos que carecían de ella. En Sangüesa (N) existen *abejares* explotados desde muy antiguo para la obtención de miel y de cera. En la localidad habrá aproximadamente unas cuatrocientas colmenas.

El Valle de Carranza (B) tuvo en tiempos pasados notable importancia apícola y aún mantiene parte de ella. A principios de siglo los colmenares eran abundantes, especialmente en los barrios altos, esto es, en los más próximos a las zonas de monte, pues eran los que disponían de inmejorables condiciones para la apicultura por la abundancia de vegetación melífera, fundamentalmente *berezo*, brezo. Los que han gozado de mayor tradición apícola han sido además los situados en el sur del Valle ya que se asientan en las faldas de los montes de Ordunte, donde las condiciones para la apicultura son las más idóneas.

En Urduliz (B) aunque no era lo general había abejas en varios caseríos y la miel que se obtenía era para consumo doméstico. Había un promedio de tres o cuatro colmenas por casa. En Apodaca (A) a mediados de siglo casi todos tenían abejas.

Aun así hay poblaciones en las que la actividad nunca ha sido importante.

En Zeanuri (B) un informante, pastor de ovejas, recuerda que no ha tenido por costumbre cultivar abejas, aunque en alguna ocasión sí lo hizo y las tuvo en Gorbea. En cambio, guarda memoria de que había pastores que sí criaban estos insectos, principalmente los alaveses. Añade que hay un refrán que dice «*Arditan eta erlatan ez imini dirua*», esto es, en ovejas y abejas no se puede invertir todo el dinero. Otro refrán castellano asegura: «Si quieres ovejas y abejas no te faltarán quejas». En Astigarraga (G) se han cultivado poco. En Elosua (G) sólo las ha habido en un caserío que aún hoy en día tiene dos colmenas.

En Améscoa (N) a principios de siglo sólo en tres casas de San Martín tenían abejas. Lo mismo ocurría en el resto del valle. En Aoiz (N) no ha existido ni existe tradición de criarlas. Únicamente dos personas del pueblo se dedicaron a ello hasta hace muy poco, pero como resultaba poco rentable abandonaron la actividad.



Fig. 355. Colmenar en Valdegovía (A).

San Martín de Unx (N) tiene antecedentes en lo que se refiere a la cría de abejas, si bien no puede decirse que se haya hecho apicultura en el pueblo. Entre 1945 y 1950, debido a la escasez de azúcar en los mercados del país y aprovechando la bonanza climática, se pusieron numerosísimas colmenas en el pueblo que pronto se echaron a perder debido a la falta de preparación de la gente, lo cual redujo rápidamente el interés por esta actividad hasta el punto de que muchos apicultores de antaño ya no conservan utensilio alguno. En la actualidad no habrá más de un centenar de colmenas en explotación.

En Mérida (N) no ha habido gran tradición de cultivar abejas. Sin embargo hubo tres vecinos que lo hicieron y hoy día existe una persona que continúa a modo de entretenimiento con esta labor. En Lezaun (N) hasta los años cuarenta no hubo abejas.

En Sara (L) en los años cuarenta tenían abejas, *erlea*, en algunas casas¹.

¹ Los datos referentes a esta localidad han sido tomados de José Miguel de BARANDIARAN. «Bosquejo etnográfico de Sara (II)» in AEF, XVIII (1961) p. 144.

En un buen número de localidades se ha constatado una importante reducción en la práctica de la cría de abejas. Los informantes saben que en tiempos pasados tuvo mayor o menor importancia en sus respectivas poblaciones, pero que en la actualidad ha decrecido e incluso desaparecido.

En Triano (B) sí se cultivan abejas pero en menor cantidad que hace unas décadas. Se considera que los mejores tiempos para esta actividad fueron los años cincuenta. En Abadiano (B) hasta hace unos años eran muchos los caseríos que tenían unas abejas. En la actualidad sólo se dedican a ellas algunos. En Getaria (G) hoy día no se cultivan tanto, pero en tiempos pasados sí.

En Araia (A) se ha perdido la costumbre de su cría, solamente un informante las mantiene. En Ayala (A) en muchos caseríos se dedicaban a esta labor antiguamente, mientras que hoy son poquísimos. En Berganzo (A) en la actualidad casi no hay abejas, pero antaño se cultivaron mucho. En Valderejo (A) si bien hoy día prácticamente ha desaparecido esta actividad, hasta los años sesenta existían algunas familias que la practicaban.

En Zuya (A) se criaron abundantemente en tiempos pasados. Aún se puede comprobar por los numerosos *abejales* que hasta hace poco quedaban en los rincones de las huertas y raines, aunque muchos ya no prestan servicio. También eran corrientes en las laderas de las dehesas cercanas a los pueblos.

En Bajauri, Obécuri y Urturi (A) cuando se realizó la encuesta a finales de los años sesenta quedaban pocas colmenas, pero se recordaba que en tiempos anteriores se cultivaron mucho: en la última de las localidades citadas, por ejemplo, tenían abejas todos los vecinos².

En Allo (N) estos insectos se criaban en abejas, también llamadas *bejeras*. A juzgar por las numerosas ruinas repartidas por el campo y teniendo en cuenta la opinión de algunos informantes, pasaban del medio centenar las abejas que estuvieron en funcionamiento hasta los años veinte. En la actualidad sólo permanecen en activo seis o siete.

En Larraun (N) también ha habido costumbre de cultivar abejas, sobre todo en Arruitz, hasta los años cuarenta. En la actualidad un vecino de Azpíroz posee unas colmenas por afición.

En Arraioz (N) antiguamente la mayoría de los vecinos tenían abejas, *erlea*, con el fin de obtener miel para el consumo doméstico. Actualmente, a finales de los noventa, las poseen unas pocas familias.

En Vasconia continental hace años se criaban abejas en muchos caseríos; se veían colmenas, *kofoinak*, en los alrededores de las casas. Hoy en día en muchos pueblos ya no queda ni una colmena. Antaño algunos caseríos contaban con cuarenta y más colmenas, a veces refugiadas bajo techo. Fue la guerra de 1945 la que marcó el inicio del descenso de esta actividad³.

Algunas de las razones que han contribuido al declive generalizado de ésta han podido ser similares a las constatadas en la siguiente localidad vizcaina.

En Carranza (B), con el paulatino desarrollo de la ganadería de vacuno, la actividad de los miembros del caserío se fue orientando a la explotación lechera. Esto les restó tiempo para dedicarse a otros trabajos considerados menores como la atención de la huerta familiar o la cría de pequeños animales, entre ellos las abejas. A este declive de la apicultura también ha contribuido que las condiciones generales para su práctica han empeorado. En las zonas bajas, con el desarrollo de la ganadería, se ha incrementado la superficie de las praderas en detrimento de los frutales tradicionales y otras especies melíferas. En las altas se han reducido las zonas de matorral, antaño ricas en brezos, bien porque se han transformado en pastizales o porque se han repoblado con arbolado.

En Ezkio (G) aún se crían abejas pero es reducido el número de colmenas que se mantienen. En tiempos pasados este cultivo tuvo mayores dimensiones. Entre las diversas razones a las que se atribuye este declive, una de cierta importancia es que a partir de los años treinta se difundió la plantación de pinos, lo que desplazó a los restantes árboles, arbustos y vegetación melífera en general.

En alguna población se ha observado con la apicultura un proceso similar al ocurrido con las restantes actividades ganaderas: ha disminuido el número de productores, pero los que prosiguen con la labor han incrementado la cantidad de colmenas en un intento de aumentar la rentabilidad.

En Bernedo (A) hoy apenas hay quien cultive abejas, pero el que lo hace es a mayor escala que antaño y asociado a más apicultores de otras zonas de la provincia. Hasta hace unos años tenían abejas alrededor de la mitad de los vecinos.

En Ayala (A) en la actualidad son pocas las personas que se dedican a la explotación apícola pero quienes la practican tienen el mayor número posible de colmenas para obtener la máxima rentabilidad.

La situación actual más extendida es que en cada localidad haya unos cuantos aficionados que críen abejas para aprovechar la miel que ellos mismos consumen y regalan a vecinos y familiares, o unos pequeños apicultores que venden parte de ésta y obtienen algún rendi-

² Los datos concernientes a estas localidades han sido tomados de José Antonio GONZÁLEZ SALAZAR. «Vida agrícola de Bajauri, Obécuri y Urturi» in AEF, XXIII (1969-1970) pp. 38-39.

³ Los datos referentes a Vasconia continental han sido tomados de Peio GOÍTY. «Erleak» in AEF, XXXV (1988-1989) pp. 193-204.



Fig. 356. Colmenar en Lasa (BN).

miento económico como complemento a otra actividad más importante.

En Carranza en la actualidad, al igual que ocurrió en tiempos pasados, sigue siendo una actividad complementaria de otras más importantes del caserío, que no tiene más finalidad que abastecer de miel a los miembros de la casa y a sus familiares y amigos, que la suelen recibir como regalo. También cumple esta función entre carranzanos que ya no se dedican al sector primario y que incluso desempeñan un trabajo fuera del Valle. Fueron escasos, y lo siguen siendo, los aficionados que obtienen beneficios económicos de la venta de miel u otros productos apícolas.

En Beasain (G) hoy día se cultivan muchas más abejas que cincuenta años atrás, pero no en los caseríos, donde lo hacen menos que antes. Los actuales aficionados son casi todos descendientes de casas rurales que se instalaron en el área urbana de Beasain; trabajan en la industria y desarrollan esta actividad como entretenimiento y para obtener un sobresuelo. Hace más de sesenta años en casi todos los hogares tenían una, dos o tres colmenas.

En Moreda (A) actualmente las cultivan cuatro vecinos. El número de colmenas que tiene cada uno suele superar la media docena. Se dedican a esta actividad por afición, sin intereses económicos, tan sólo por obtener miel natural para el consumo propio. El cultivo de las abejas en esta villa data de muy antiguo.

La trashumancia

Entre los apicultores se entiende por trashumancia la práctica de trasladar las colmenas de unas zonas a otras en búsqueda de áreas de mayor benignidad climática y cuya vegetación florezca en épocas del año diferentes a la de la zona donde se ubican habitualmente.

En las localidades encuestadas no se ha constatado en tiempos pasados la costumbre de transportar las colmenas fuera de su ubicación habitual. Es propia de los tiempos actuales y se halla más difundida entre los modernos apicultores, sobre todo entre aquellos que practican el cultivo de las abejas con intención de obtener beneficios económicos. Sin duda, ha contribuido a ello que las modernas colmenas sean más fáciles de transportar.



Fig. 357. Trashumancia de colmenas.

Entre las localidades que se incluyen seguidamente se aprecian movimientos de mayor o menor amplitud y cómo en ocasiones esas mismas poblaciones se han convertido en receptoras de colmenas procedentes de otros puntos.

En Ayala (A) antaño las colmenas no se movían de casa mientras que hoy se trasladan a Sierra Salvada y otras zonas montañosas.

En Urkabustaiz (A) antaño no era habitual mover las colmenas, pero en la actualidad, sí. Los encuestados indican que en algunas zonas catan dos veces, esto es, sus abejas producen miel en dos ocasiones. Esto ocurre cuando se trasladan las colmenas desde Burgos, donde hay mucho eucalipto, hasta Arrasate. Añaden además que esta miel de eucalipto es la mejor contra los catarros. Otros colocan las colmenas en la sierra a finales del mes de mayo, preferentemente en zonas en las que crecen *berozos*, porque se considera que la miel obtenida de ellos es de excelente calidad.

En Moreda (A) los dedicados a la apicultura no transportan sus colmenas fuera de la jurisdicción del municipio.

En invierno, sin embargo, las suelen poner a resguardo en algún ribazo o en sitios bien protegidos del viento y de los temporales. Un vecino las introduce en un recinto de paredes de piedra perteneciente al viejo cementerio o ruinas de la antigua ermita de Santa Eufemia. En cambio, las tierras de Rioja Alavesa, por tener una temperatura invernal más suave, acogen colmenas de otros lugares de clima más severo. Así, al término de Marimoreda todos los años llegan colmenas procedentes de la localidad de Antoñana, sita en la Montaña Alavesa. Aquí pasan la temporada invernal hasta que por primavera se las llevan de nuevo a la montaña.

En Beasain (G) hoy en día en cualquier *casco* no cultivado se ven hileras de colmenas cuyo propietario en muchas ocasiones ni siquiera es del pueblo. Hay personas de Beasain que tienen más de treinta colmenas cada una en los montes de Cameros, entre Logroño y Soria.

En Oñati (G) antiguamente la miel se producía para consumo casero, pero hoy en día algunos se dedican a la producción de miel

para su comercialización y éstos transportan las colmenas en busca de mejores pastos.

En Sangüesa (N), aprovechando las ventajas que presentan las colmenas modernas, las desplazan a voluntad a lugares bastante alejados para aprovechar determinadas floraciones: a Tafalla, Murillo del Fruto, en la zona Media de Navarra, y Orbaizeta, ya en el Pirineo.

En San Martín de Unx (N) hay enjambres procedentes de Gipuzkoa pertenecientes a un industrial apicultor que explota las abejas en trashumancia.

FABRICACIÓN Y TIPOS DE COLMENAS, ERLAUNTZA

Tradicionalmente las colmenas se han fabricado con dos tipos de materiales: la madera, bien aprovechando el tronco de un árbol o utilizando tablas, y tallos vegetales de diferente procedencia que se tejen en torno a unas ramas o varas que hacen de armazón. Las dos clases de colmenas más frecuentes han sido precisamente las de tronco y las tejidas. Las primeras se obtenían a partir de troncos vaciados, para lo que era frecuente recurrir a árboles que tuviesen podrida su parte central ya que a menudo era necesario agrandar este orificio natural a fin de que quedase más espacio para el enjambre. Las segundas resultaban de tejer algún tipo de tallo vegetal, a menudo enredaderas como madreSelva o *aihena*, *ezker-aihena* (virigaza), paja, cañas, cañizo, varas o mimbre hasta darle forma cónica. Estas últimas se recubrían posteriormente con estiércol de vaca, arcilla, barro, yeso o mezclas de estos materiales para taponar los orificios.

Con el tiempo, en localidades donde hubo costumbre de utilizar troncos vaciados, se sustituyeron éstos por colmenas prismáticas construidas con cuatro tablas.

Las colmenas de tronco han sido más frecuentes en la zona occidental del territorio estudiado mientras que las obtenidas tejiendo tallos vegetales han dominado en la mitad oriental.

Colmenas de tronco, cuezos, cepos

El tipo de colmena de tronco más primitivo quizá sea el descrito en Aurizperri (N) a

mediados de los años veinte. En una heredad de esta localidad se podían observar por esa época un par de colmenas consistentes en dos troncos huecos, dispuestos verticalmente, que por haberse convertido en colmenas por dos enjambres que los habitaban, fueron cortados en el monte y trasladados con sus respectivas colonias al sitio que ocupaban⁴.

En cuanto a las colmenas artesanales de tronco, conviene tener en cuenta que en algunas poblaciones ha sido costumbre que éstas tuviesen una disposición vertical, mientras que en otras se colocaban horizontalmente.

En Carranza (B) la colmena tradicional recibe el nombre de *cepo*. La forma habitual de construirlo ha sido a partir del tronco de un árbol al que se le vaciaba la parte central o *corazón*. Para ahorrar trabajo se solía aprovechar el precedente de un árbol viejo que tuviese el *corazón* podrido. Una vez cortado el tronco a la largura deseada se descortezaba con un hacha. También se igualaba la superficie quitando los nudos y salientes. Después se procedía a eliminar la madera central sobrante. Para ello se utilizaba un instrumento alargado de hierro conocido como *gubia* y en el barrio de la Calera de esta misma localidad como *madreca*. Al final se obtenía un cilindro con una pared de varios centímetros de espesor.

A continuación, con un barreno, se abrían dos pares de orificios hacia la mitad del *cepo* o un poco más arriba. Se hacían de tal modo, que cada par de agujeros quedase enfrentado, lo que permitía introducir un palo de un orificio al otro. Una vez colocados los dos palos, éstos quedaban dispuestos en cruz, uno ligeramente por encima del otro. Recibían el nombre de *cabillas* o *gabillas*. Una de las *cabillas* sobresalía por ambos lados de modo que servía para asir la colmena.

Se hacían también varios agujeros con el barreno en la parte inferior para que entrasen y saliesen las abejas. A veces se acompañaban de un rebaje que servía para que se posasen antes de entrar o salir y para que al llover y res-

⁴ Los datos que hacen referencia a esta localidad han sido tomados de José Miguel de BARANDIARAN. «Pueblo de Aurizperri (Espinal). Establecimientos humanos y condiciones naturales» in AEF, VI (1926) pp. 9-10.



Fig. 358. Vaciando un cepo con la gubia. Carranza (B).

balar la lluvia por la superficie del *cepo* no entrase a su interior. Estos orificios, normalmente dos o tres, recibían en algunos barrios el nombre de *aviaderos*. También eran conocidos como los *agujeros*. En la Calera además de éstos también perforaban otros tantos por encima de la *gabilla* central. De esta forma facilitaban la salida de las abejas de la colmena durante el periodo invernal. En esta época algunos tapaban los orificios inferiores con *carollos*, esto es, con zuros de *panojas* o mazorcas, para que la colmena conservase mejor el calor. En la primavera se los quitaban.

Por último, en la parte superior del cepo, que recibía el nombre de *cabeza*, se clavaba una tapa circular de madera o *tapadero* normalmente de castaño, roble o haya. La base no se cubría. Cuando el *cepo* se iba a utilizar se posaba sobre una losa plana de modo que asentase bien, sin que quedasen rendijas por las que se pudiesen colar pequeños animales. Esta piedra recibía en la Calera el nombre de

asiento. Sobre la colmena se colocaba otra losa plana de menor grosor que la anterior que hacía las veces de tejado y evitaba que fuese volcada por el viento. Cuando se carecía de losas se hacía un tejadillo con unas tablas sobre las que se disponían unas tejas sujetas con piedras.

En Lanestosa (B) los *cepos* o colmenas se hacían con troncos huecos de roble. En Abanto y Zierbena (B) las colmenas, conocidas como *cepos* o *colmenas*, consistían en unos cajones hechos con tablas colocadas en altura; sin embargo, las más antiguas se hacían a partir de un tronco hueco con una base de piedra, y otra piedra por encima a modo de tapa. En Triano (B) las colmenas fijas se fabrican con un tronco de árbol hueco, generalmente de castaño o roble, y de unos cuarenta centímetros de diámetro.

En el entorno de Belatxikieta (B) utilizaban troncos de roble huecos, conocidos como *aritz-marroak*. El extremo posterior se cerraba con una madera y al delantero se le hacían unos orificios para que las abejas pudiesen entrar y salir.

En Ayala (A) para fabricar una colmena se iba al monte en busca de un tronco de árbol que estuviese podrido en su parte central. Una vez en casa se vaciaba por dentro con una gubia. Cuanta más madera se quitase, más grande quedaría la colmena. Una vez terminado el *cuezo* se frotaba con unas hierbas especiales para atraer a las abejas y se colocaba en el camarote de la casa o en cualquier otro lugar. Cuando entraba un enjambre se tapaban los agujeros delantero y trasero con unas maderas que se ajustasen al tronco y que tuviesen unos pequeños orificios para que pudiesen entrar y salir las abejas.

En Urkabustaiz (A) las colmenas se fabricaban antiguamente con troncos huecos de roble que se vaciaban y en cuyo interior se colocaban varias tablas cruzadas donde irían los panales. Se conocían con el nombre de *cuezos*.

En Zuya (A) llamaban también a las colmenas *cuezos* y se obtenían a partir de troncos de tocornos ahuecados con herramientas apropiadas. La madera que cerraba la parte anterior tenía una piqueta para que pudiesen salir las abejas; en la posterior, la tabla que servía de tapa se apoyaba en sencillos tabiques de

piedra o ladrillo y se ajustaba con basura o yeso.

En Apodaca (A) los *vasos* o *cuezos* eran troncos vaciados; otros eran rectangulares de tabla. En la parte delantera se abría la piqueta, unos agujeros en la tabla pequeña para que saliesen y entrasen las abejas, pero no los ratones. En la parte trasera tenían otra tapa de madera para poder catar los panales y observar la marcha de la colmena. Estas tapas se pegaban con arcilla o *muñiga* de vaca.

En Valdegovía (A) antiguamente consistían en troncos huecos. En esta localidad se las llama *comenas*. En Treviño (A) hasta hace algunos años se utilizaban troncos ahuecados que recibían el nombre de *cuezos*. En Ribera Alta (A) las colmenas, conocidas por este mismo nombre, estaban formadas por el tronco hueco de un roble.

En Bernedo (A) se conocían también por el nombre de *cuezos*. Eran troncos de árboles huecos y cerrados en los extremos con una pequeña entrada para las abejas. También los hacían parecidos con cuatro tablas clavadas y recibían idéntico nombre.

En Bajauri, Obécuri y Urturi (A) llaman *cuezo* a la colmena y *bejera* al colmenar. La colmena es un tronco de árbol ahuecado con los extremos taponados, si bien se deja una grieta para que entren y salgan las abejas.

En Ezkio (G) en la mayoría de los caseríos había colmenas, *erlauntzak*, hechas con troncos vacíos de roble o castaño. En Telleriarte (G) antaño las preparaban ahuecando troncos de roble o castaño.

En Améscoa (N) los *vasos* eran troncos huecos de roble, con los extremos cerrados con sendas tablas circulares. En uno de estos discos, el orientado al sur, se horadaba la piqueta.

* * *

En cuanto a las clases de madera con las que se fabricaban las colmenas, ha sido mayoritario el uso del roble (Triano-B; Apellániz, Ribera-Alta, Urkabustaiz-A; Ezkio-G; Améscoa-N) y el castaño (Triano-B; Ezkio-G). En Zuya (A) se ha utilizado otra especie de roble, el tocorno.

En Carranza (B) la madera más apreciada para hacer *cepos* era el castaño, ya que resistía mejor que ninguna otra la humedad inver-



Fig. 359. *Cabillas* en el interior de un cepo de tronco. Carranza (B).

nal. Además era fácil de trabajar y para las abejas resultaba buena. También se utilizaba haya y roble, dependiendo de la abundancia de la especie en cada barrio. Un informante cuenta que él tuvo uno de *nebro*, esto es, de tejo. Otro añade que la mayoría de los que componen su colmenar son de haya por predominar este árbol en la zona donde vive, aunque reconoce que es mejor el castaño. El haya, si no se cuida y se moja, dura pocos años. Agrega que también son resistentes los de roble. Además ha tenido *cepos* de encina, *chopo carolino*, cerezo, uno de manzano y otro de *salce*, sauce.

Colmenas de tabla, *erlauntza*

En algunas localidades se han utilizado colmenas de tabla. En un buen número de poblaciones existe constancia de que éstas sustituyeron a las más viejas de tronco o coexistieron



Fig. 360. Colmenas de tronco y de tabla en Carranza (B).

con ellas. Como en el caso de los troncos, también podían colocarse horizontal o verticalmente. Ya se ha citado su uso con anterioridad en Abanto y Zierbena (B), donde recibían el nombre de *cepos* o *colmenas*; en Oñati (G) y en Apodaca (A), donde se llamaban *vasos* o *cuezos*; y en Bernedo (A), donde se conocían también como *cuezos*.

En Carranza (B) la construcción del *cepo* de tronco fue mayoritaria, pero cuando no se disponía de troncos apropiados se empleaban tablas. Se hacía con cuatro tablas rectangulares que se clavaban por los lados de modo que se obtuviese una colmena de sección cuadrada y de dimensiones similares a la cilíndrica. A ésta se le hacían igualmente agujeros para que saliesen las abejas, se le colocaban las *cabillas* y se le fijaba una tapa cuadrada. Este *cepo* se colocaba verticalmente.

En Urduliz (B) la colmena, *erlautzea*, era una caja alargada de madera con una abertura en el centro de la parte frontal para que transitasen las abejas. En sus dos extremos tenía unas tapas que se levantaban y por allí se procedía a la extracción de los panales. También había

otro modelo con uno de los laterales abierto, que servía de entrada a las abejas. Las fabricaba el carpintero del pueblo. En Fruiz (B) la colmena o *erletxea* se hacía también con cuatro tablas.

En Abadiano (B) consistía en una caja alargada que tenía uno de los extremos abierto, de forma que las abejas saliesen y entrasen por él. A este cajón se le denominaba *erle-ontzia*.

En Berastegi (G) la colmena es una caja de madera rectangular de unos 40 cm de lado y 70 cm de largo que recibe también el nombre de *erle-ontzia*.

En Agurain (A) siguen empleándose los *cuezos* de tablas de roble, haya o pino. En Berganzo (A) los *cuezos* estaban contruidos con tablas de idénticas maderas.

Otras colmenas de tabla, menos frecuentes que las anteriores, fueron las de forma más o menos cúbica.

Hay constancia de su uso en Ataun (G) a mitad de los años veinte, coexistiendo con las cilíndricas de tronco de árbol y las que tenían forma de prisma cuadrangular hechas con tablas largas. Las primeras se consideraban

raras y no eran de industria indígena⁵. En Ezkio (G) también había colmenas cuadradas hechas con tablas de cerezo.

Otro tipo de colmenas de madera son las modernas, que se utilizan mayoritariamente hoy en día y que han ido desplazando progresivamente a las tradicionales. A pesar de la consideración de modernas, en algunas poblaciones hay constancia de que comenzaron a difundirse hace seis décadas, en los años cuarenta. En la actualidad incorporan a menudo componentes metálicos y plásticos. No presentan tampoco uniformidad en su aspecto ya que obedecen a varios modelos. En tiempos pasados se conocieron, además, otros tipos de colmenas, lo que incrementa su diversidad.

Estas colmenas tienen como característica principal el que los panales están montados en bastidores de madera que se pueden extraer con facilidad, lo que facilita en gran manera los trabajos habituales en el colmenar. A menudo se han comprado en el mercado, pero muchos aficionados a la apicultura las han construido con sus propias manos o las han encargado fabricar a carpinteros, tomando como modelos las compradas. Sus características y cualidades se describen detalladamente en un apartado posterior dedicado a las transformaciones que se han operado en la apicultura.

Colmenas tejidas con vegetales, erle-kofoina

El otro tipo de colmena mayoritario ha sido el resultante de tejer diversos tallos vegetales hasta obtener un recipiente de forma cilíndrica, cónica o troncocónica o también con el aspecto de una botella o un garrafón.

Al igual que las colmenas de tronco y de tabla, que podían tener una disposición vertical u horizontal según costumbre de cada localidad, con éstas ocurre lo mismo. Posiblemente las troncocónicas o con forma próxima a la cilíndrica han sido las que por sus características han podido descansar tumbadas; mientras que las que tenían forma de garrafón



Fig. 361. Tejido de una colmena en Lasa (BN).

no podían tener otra disposición que sobre su base más amplia.

En Elosua (G) en tiempos pasados las colmenas se fabricaban con varas delgadas entretejidas, dándoles forma cilíndrica. Después se recibían con yeso o con *ganadu-betuna*, literalmente betún de ganado, esto es, excrementos. La parte posterior se cerraba con dos tablas y se cubrían las rendijas con betún de ganado. La parte frontal también se cerraba con dos tablas y se tapaban los huecos, pero se le hacía un pequeño agujero de entrada llamado *txipeixia*. A la colmena se la llama *erlauntza*.

En Mélida (N) antiguamente las colmenas tenían forma de «vasos», es decir, eran cilíndricas. Se hacían con caña entretejida forrada con barro y tela.

En Allo (N) los vasos tienen forma troncocónica y están contruidos con mimbre y recubiertos externa e internamente con una capa de yeso. Tienen una longitud aproximada de 1,2 m y se instalan en la abejera horizontal-

⁵ Idem, «Contribución al estudio de la casa rural y de los establecimientos humanos. Pueblo de Ataun» in AEF, V (1925) p. 12.

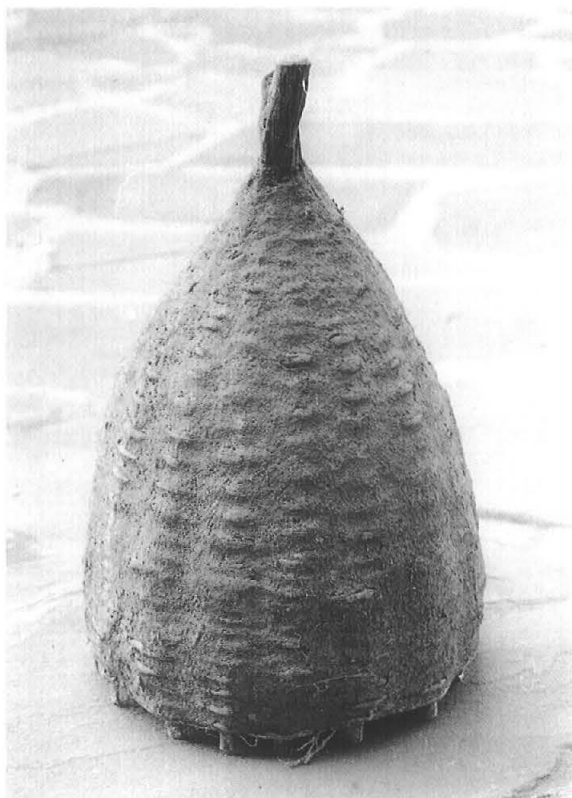


Fig. 362. *Erle-kofoina*, colmena tejida típica de Vasconia continental.

mente, con la boca más ancha hacia el interior de aquélla y dando la parte estrecha al campo. Esta cara se tabica luego con pared delgada de ladrillos y yeso o *adobas* de barro, teniendo cuidado de dejar un pequeño orificio para permitir el tránsito de las abejas. La abertura opuesta del vaso se cierra con una tapa de madera y las juntas se recubren con barro.

En Sangüesa (N) las colmenas, llamadas *arnas*, eran de forma troncocónica, «boca estrecha, culo ancho». Se hacían con entramado de caña o de mimbre recubierto con barro y paja para evitar que la luz llegase a las abejas. Los extremos se cerraban con dos tapas, bien ajustadas, hechas con el mismo material. En la anterior se dejaba un pequeño orificio, la piquera, que permitía el tránsito a los insectos; la posterior, de diámetro más ancho, se cerraba herméticamente.

En San Martín de Unx (N) la colmena tradicional es de forma troncocónica, de un metro de largo y diámetros máximo y mínimo de 24 y 12 cm respectivamente. Está construi-

da con cañizo entramado, recubierto por dentro y fuera con barro. Se cierra por ambos extremos con tapas revestidas de barro, si bien a la mayor se le deja un agujerito que, a modo de piquera, permite el libre acceso y salida de las abejas.

En Arraioz (N) las colmenas antiguas eran de forma cónica y estaban fabricadas por los propios apicultores. Se hacían con un entramado de *ximisteria* o *aiena*, una hierba trepadora de flor blanca semejante a una liana, que también se utilizaba para atar las gavillas de trigo. La colmena se construía colocando en el suelo un trozo de *aiena* a la que se le había dado forma circular y a la que se ataban cuatro palos dispuestos verticalmente y unidos por el extremo superior. Después se tejía más *aiena* alrededor de los palos hasta formar el cono. A continuación se recubría con excremento de vaca mezclado con arcilla, con el fin de tapar bien los huecos y se dejaba al sol para que se secase. Una vez seca se limpiaba por dentro y se frotaba con menta. Se hacían unas aberturas o piqueras en la base para que se moviesen las abejas y se colocaba encima de una tabla. En una casa de esta localidad hubo colmenas de este tipo hasta el año 1990 aproximadamente. La colmena recibe el nombre de *kojoiña* en el euskera de Arraioz y *colmena* en castellano.

En Aurizperri (Erro-N) las colmenas, *erle-saskia*, eran de forma cónica, tejidas como una cesta con tiras de madre selva, *bilurra*, y embardnadas por fuera con estiércol de vaca. Las cubrían además con tablillas a fin de que quedasen más defendidas contra la lluvia.

En Oiartzun (G) las colmenas, *eultzak*, eran de mimbre o enredadera silvestre, *aiena*, y externamente tenían la forma de una botella o garrafón forrado de mimbre⁶.

Un caso particular de este tipo de colmena es la que se fabrica en Vasconia continental. Su peculiaridad consiste en la forma en que se teje.

En Sara (L) la colmena tradicional, *erle-kofoina*, era un recipiente de forma cónica tejido con enredaderas y recubierto con estiércol de

⁶ Los datos referentes a esta localidad han sido tomados de Manuel de LEKUONA. «Establecimientos humanos y casa rural. Pueblo de Oyartzun» in AEF, V (1925) p. 115.

vaca. Se colocaba boca abajo sobre una piedra plana.

En Liginaga (Z) la colmena era también de forma cónica. Se hacía con una rama de fresno o de avellano ahorquillada que servía de armadura sobre la cual se tejían enredaderas, *aihen txuriak*. Después se embadurnaba con una pasta hecha con estiércol de vaca, *behigorotz*, y ceniza, *hautsa*, del hogar. Por último se forraba por fuera con paja de trigo⁷.

En Heleta (BN) el nombre de la colmena es *kofoa*. Se hace utilizando una rama de castaño o quejigo a la cual se le sueltan tiras de su corteza partiendo de un extremo hasta cerca del otro. Después le quitan el núcleo de madera y extienden las tiras, de suerte que el conjunto tome la figura de cono. Con las tiras y *ezker-aihera* (virigaza) tejen el recipiente cónico que, embadurnado por dentro y por fuera con estiércol de ganado, será la colmena.

En Vasconia continental hay constancia de que a finales de los ochenta todavía se han fabricado colmenas artesanales de este tipo. Según los informantes lo primero es cortar una rama verde de castaño, teniendo en cuenta la fase de la luna. En lugar de castaño también se puede utilizar quejigo o sauce. La rama se abre en cinco o siete tiras, siempre un número impar. Con un cuchillo se alisa la parte que queda hacia el interior de éstas y se van separando unas de las otras. Estas tiras se atan y a continuación se tejen con sarmiento. A medida que la separación entre ellas aumenta se introducen nuevas ramas, siempre en número impar. Se sigue tejiendo hasta llegar al extremo, donde en todo caso hay que dejar un hueco para que transiten las abejas. En algunos lugares las tiras se separan utilizando los hierros que abrazan las duelas de las barricas. Otros, en cambio, al ser las tiras largas, las cortan y las unen mediante un hilo metálico, luego las cubren con sarmiento del mismo modo a como se ha descrito. Había quien sustituía el castaño por acebo: entonces era preciso escoger un trozo de madera concreto, del que saliesen las ramas necesarias; cortado ese

trozo se les daba a las ramas la forma de la colmena. Una vez tejida se cubre con estiércol de vaca. Esta operación se efectúa a mano para poder introducirlo adecuadamente entre el sarmiento. Se cubre con una capa uniforme y se deja secar. Después se frota la parte interior con hierbabuena. En invierno algunos cubren la colmena con heno.

Giese constató en Laburdi la existencia de otro tipo de colmena tejida con una cofia de paja que correspondía a la colmena de estilo landés. Fue introducido en este territorio de Vasconia continental desde la Gascuña⁸.

* * *

En algunas localidades hay constancia de que convivieron ambos tipos de colmenas, las de tronco y las tejidas.

En Valderejo (A) las colmenas más antiguas tenían forma cónica y estaban fabricadas con paja y barro. Los informantes apenas saben describirlas. Más conocidas han sido posteriormente las cilíndricas construidas con troncos de árboles gruesos, podridos en su parte interior. Las dos bocas se tapaban con tablas cortadas de tal manera que se acoplaran a la forma del tronco. La altura era de un metro aproximadamente. En la parte central del cilindro se practicaban dos agujeros para facilitar el acceso de las abejas. En su interior se colocaban unos palos apoyados en las paredes para que las abejas fueran fabricando los panales. Este tipo de colmena recibía el nombre de *dujo*.

En Hondarribia (G) la colmena o *erlauntza* más primitiva se construía a partir de un tronco de castaño. Se disponía en posición vertical sobre una losa situada en el suelo y colocando encima otra piedra grande que evitase la entrada de agua. Antaño también se usaban unas colmenas consistentes en cestos alargados con forma de embudo invertido. La cara de mayor diámetro se ponía hacia abajo y la más estrecha hacia arriba. Estaban tejidos con tallos de madreSelva, que son suficientemente largos. Se revestían con boñiga de vaca mezclada con cal, tanto exterior como interiormente, para cubrir todos los orificios. Se colo-

⁷ Los datos referentes a esta localidad han sido tomados de José Miguel de BARANDIARAN. «Materiales para el estudio del pueblo vasco: En Liginaga (Laguinge)» in *Ikuska*. N.º 8-9 (1948) pp. 21, 12.

⁸ Wilhelm GIESE. «Notas sobre abejas y apicultura en el País Vasco» in *Eusko-Jakintza*. N.º 4-5-6 (1949) p. 374.

caban sobre una losa de piedra. En la parte superior se introducían algunas astillas por los laterales y encima se posaba un tarro de barro o un balde viejo para que no entrara el agua de lluvia.

En Triano (B) el nombre habitual de la colmena es este mismo, aunque también es frecuente denominarla panal, enjambre y en ocasiones dujo. Con esta designación se conoce un tipo de colmena que se fabrica con *cispalla*, el mismo material con el que se tejen los cestos. El apicultor que proporcionó esta información aseguró que este nombre y tipo era más frecuente en las zonas altas y aledañas al sur de las Encartaciones (B), además de en Respaldiza, Tierra de Ayala (A) y Valle de Mena (Burgos) y que él también la vio en alguna ocasión en Sopuerta y Galdames (B).

Colmenas en oquedades

Por último se constatan dos peculiares tipos de colmenas. En la zona de Galdames (B) y en las laderas occidentales de los montes de Triano o de Galdames, en el barrio Las Cortes, se conoce otro sistema, hoy en desuso: las colmenas en muros o tapias. Se utiliza una pared de medio metro de espesor, fabricada ex profeso para este menester o se aprovecha la de un cobertizo, anexo a la vivienda, como en el caso del existente en Soberrón, Galdames, que esté orientado al sur o en su defecto al este. Se preparan varios huecos extrayendo los cascotes del muro en la cara orientada al mediodía de tal modo que el receptáculo donde se colocan los panales quede con forma vertical, con una ranura horizontal por donde se muevan las abejas. En la cara opuesta del muro se abre el hueco de laboreo, por donde se retiran los panales en la época de cata. Esta abertura se sella con arcilla o argamasa débil para facilitar la retirada en la siguiente campaña.

En Moreda (A) también se han aprovechado los huecos de las paredes de las casas; se tiene noticia de la existencia de *abejeras* en los huecos de las paredes de varias de ellas. En cuanto a las *abejeras* ubicadas en las huertas las colmenas están formadas por *cuezos* o troncos huecos de madera dura, probablemente de olmo; sin embargo otras colmenas, las menos, están construidas con ladrillos. Los *cuezos* de

madera son redondos mientras que los de ladrillo poseen forma cuadrada. Las colmenas se encuentran tapadas tanto por su interior como por la parte de fuera y además el cierre de estos *cuezos* lo constituyen unas tapas de piedra redondas. Se trata de lastras bien trabajadas a las que se les ha dado la forma circular. Las tapas son muy delgadas, las exteriores poseen en la parte inferior un agujero por donde entran y salen las abejas. Las piedras interiores cierran herméticamente. Los *cuezos* de ladrillo rectangulares poseen tapas de esta forma.

En Apodaca (A) en algunas casas y en las iglesias de la zona suele haber abejas en ventanas ciegas o agujeros; a éstas se les pone una trampilla por el interior para poder extraer la miel.

EL COLMENAR, ABEJAR, ERLATEGIA

Para la construcción de los colmenares se han tenido en cuenta factores ambientales que favorezcan la actividad de las abejas. El principal ha sido el de la orientación. Siempre se ha procurado que las colmenas miren al sol para que de este modo mantengan una temperatura óptima. Además se les ha protegido de los vientos fríos y húmedos, sobre todo del norte. Igualmente se ha procurado aislarlas del suelo para que su humedad no las pudra.

En las poblaciones donde ha prevalecido la costumbre de levantar construcciones para alojar las colmenas ha sido habitual que éstas estén abiertas al sur (Zuya, Moreda-A; Améscoa-N). En Bernedo (A) se colocaban en sitios abrigados de los vientos y en Sangüesa (N) los *abejares* se han instalado igualmente en abrigos, *carasoles*, resguardados del viento.

En Ribera Alta (A) la ubicación de las colmenas dependía de su número. Si eran pocas se colocaban en el balcón de la casa o en la solana. Si eran bastantes se buscaba un *abejal*. Éste se ubicaba en una finca cercana a la casa que reuniera una serie de condiciones como estar protegida del frío del norte y del oeste y que alrededor crecieran plantas de brezo o tomillo.

En Allo (N) estas construcciones también se han levantado en lugares abrigados, orienta-



Fig. 363. Colmenar en Escota (A).

das al bochorno y nunca al cierzo. Además se ha procurado ubicarlas en los *carasoles*, mirando hacia el este para que disfrutasen del mayor número de horas de sol.

En San Martín de Unx (N) las casetas para las colmenas tenían orientación sur. Hoy en día se sigue considerando que la mejor disposición es hacia el sol naciente, a fin de que la colmena tenga el mayor número de horas de luz y por lo tanto las abejas trabajen durante más tiempo. Sin embargo esta ubicación no siempre se cumple por cuanto las colmenas del pueblo, en su mayoría, se distribuyen por los *carasoles* orientadas al S, SE y SW. El informante tiene instaladas las suyas bajo un cobertizo, orientadas hacia el sur y protegidas del cierzo por una pared, ya que es conveniente preservarlas del viento.

En Valdegovía (A) las colmenas se disponen con la salida orientada hacia el sur. Habitualmente se colocan sobre una superficie para que queden en alto. En Valderejo (A), próximas a la vivienda en lugares soleados, al abrigo del viento y del frío y orientadas a un espacio abierto.

En Larraun (N), en la huerta, orientadas de manera que por la mañana les diera el sol y por la tarde la sombra, lo que suponía una gran ventaja sobre todo en verano ya que el calor de la tarde podía derretir la miel.

En Roncal (N) el *abejar* se ponía en lugares abrigados del monte donde le diese el sol. En Mérida (N) en sitios resguardados del aire y del frío. La mejor orientación es hacia el este, aunque no es imprescindible. Las colmenas están cercadas para que no entre el ganado.

En Carranza (B) el colmenar se disponía preferiblemente en laderas soleadas orientadas al sur o al sureste, donde las abejas estuviesen protegidas del viento norte. En Abanto y Zierbena (B), cara al sol. En Triano (B), en lugares resguardados de vientos y orientados al sureste y preferentemente al mediodía.

En Ezkio (G), de modo que su entrada, *txispirua*, quede mirando al sur, para que el sol pueda calentar las colmenas el mayor tiempo posible. En Elgoibar (G), en un lugar resguardado del norte y además soleado. En Urduliz (B), en una zona protegida del viento.

En Vasconia continental, en un paraje resguardado ya que estos insectos necesitan de un lugar templado, orientado hacia el sol.

Se ha procurado además que en las proximidades del colmenar las abejas dispongan de plantas melíferas apropiadas y que cerca haya agua.

En Moreda (A) se esforzaban en que tuviesen buenas fuentes de alimentos: las paredes cubiertas de yedra, las flores de las distintas hortalizas y la zona de monte bajo repleta de tomillo. Las *abejeras* se colocaban además junto a los ríos.

En Valdegovía (A) no es extraño ver las colmenas situadas en lugares estratégicos donde crezcan abundantes flores de brezo.

En Sangüesa (N) los *abejares* se han solido levantar cerca del agua, mejor una balsa o charca que un río. También se procura que en sus proximidades crezca romero, espliego, tomillo o escobizo. Actualmente las abejas aprovechan además de las plantas citadas las flores de los almendros, que han ido en aumento, y las del girasol, cultivo que también está en auge, aunque la miel elaborada con el néctar de estas últimas no sea la de mejor calidad.

En Abanto y Zierbena (B) se disponen los colmenares en lugares que tengan agua cercana y buen pasto como flores, *berezo*, romero o frutales. En Ezkio (G) se tiene la precaución de ubicarlos en parajes donde haya abundantes prados.

En Allo (N) es condición fundamental la cercanía de una acequia o de un caudal de agua. En San Martín de Unx (N) se ubican cerca de los barrancos para que dispongan de agua corriente. En Carranza (B) se procura que en las proximidades del colmenar haya agua.

En esta última localidad vizcaina, según un informante, convenía que junto al colmenar creciesen árboles que lo resguardaran de las inclemencias y también para que en sus ramas se posasen los enjambres que durante el verano marchaban de los *cepos*. De este modo resultaba más fácil capturarlos y no era necesario perseguirlos.

Precisamente en Améscoa (N) cuando sospechaban que una colmena iba a enjambrar, colocaban cerca de la abejera una gavilla de

abarras sujeta en la parte superior de una estaca clavada en el suelo.

En cuanto a las características del colmenar, en algunas poblaciones, como ya se ha recogido antes, ha consistido en una pequeña construcción de piedra en cuyo interior se alojaban las colmenas. De este modo quedaban protegidas de las inclemencias del tiempo. Este tipo de colmenar parece haber sido mayoritario en Álava y Navarra.

En Apodaca (A) las *abejeras* solían estar en una tejavana en la huerta o *rein* cerca de la casa. Los *cuezos* se colocaban sobre una plataforma de medio metro de altura para que no tocasen el suelo ya que la humedad los dañaba. En la parte trasera tenía una puerta. Entre la pared y los *cuezos* había un pequeño pasillo que permitía maniobrar en ellos. Éstos se disponían en fila, en pisos. Solían tener hasta cuatro filas. El lugar donde se ubican las colmenas se llama *abejal* o *abejera*.

En Urkabustaiz (A) se colocan las colmenas unas sobre otras, las inferiores a sólo unos centímetros del suelo, protegidas por un tejado de teja y una pared trasera de piedra. También se habilita un pequeño espacio entre los *cuezos* y la citada pared para poder andar y maniobrar con las colmenas. Los *abejales* se ubican en una finca o rain cercana a la casa y protegida del frío.

En Agurain (A) los *cuezos* se colocan unos sobre otros bajo un tejado cubierto de teja curva, edificado exclusivamente con este fin en la rain, junto a los caseríos de los labradores.

En Zuya (A) los *abejales* consisten en una serie de *vasos* o *cuezos* dispuestos unos sobre otros y cubiertos con una simple tejavana que se apoya en sencillos tabiques de piedra o ladrillo.

En Bernedo (A) los *cuezos* se colocaban en filas superpuestas sobre el suelo dentro de un recinto de cuatro paredes cubierto con tejado, de forma que las piqueras quedasen orientadas hacia la calle, cerrando así el pequeño edificio que se denominaba *bejera*. En el interior quedaba un pasillo entre el fondo de los *cuezos* y la pared que permitía pasar y extraer la miel durante el otoño. Alguna *bejera* tenía entre la pila de *cuezos* y el tejado un piso con fogón para las labores de extracción de la miel y la



Fig. 364. Colmenar en Carranza (B), 1988.

cera. Las *bejeras* se colocaban en una finca o huerto propios.

En Moreda (A) las abejas también se tenían en pequeñas construcciones llamadas *abejeras* ubicadas en las huertas. Se tiene noticia de la existencia de dos edificios considerados como *abejeras*, uno ya desaparecido y el otro en pie aunque la cría de abejas en él se abandonó en la década de los ochenta. Esta construcción se ubica en una huerta cerrada por muros y hay constancia documental de que ya existía en el siglo XVIII. Tiene orientación sur y el tejado a un agua desnivelado en dirección oeste-este. Las treinta o cuarenta colmenas que contiene se hallan en la fachada de la pared sureste.

En Allo (N) cada *abejera* o *bejera* es una sencilla cabaña de campo, construida con piedra de mampostería y cubierta con tejado a un agua. Aparte de la puerta de entrada, casi siempre de escasa altura, no suele tener ventanas y cuando las lleva son muy pequeñas. En las proximidades del río Ega se ubica la mayor parte de las *abejeras* actualmente explotadas en esta localidad. Su tamaño varía

mucho. Las mayores contienen de 80-100 *vasos*; las medianas entre 30-50 y las más pequeñas menos de 20. No todos los *vasos* están en producción, pueden estar vacíos. Se colocan en filas de tres o cuatro alturas. En un rincón de la cabaña suele haber un sencillo fogón con chimenea. En él se hace fuego en los días más crudos del invierno para calentar las colmenas. También se hace humo a la hora de catar los enjambres para ahuyentar las abejas.

En San Martín de Unx (N) un informante conserva una caseta para las antiguas colmenas junto a una casa hoy deshabitada. Es de planta cuadrangular y recuerda bastante en su estructura a las cabañas de campo, tanto por sus paredes de mampuesto como por su tejado a un agua. La construcción tiene 1,80 m de altura aproximadamente. En una de sus paredes se abre una puerta de unos 50 centímetros de alto, con una anchura suficiente como para que se deslice un hombre a su interior. Por el lado perpendicular contiguo, en dirección al sur, carece de pared a fin de airear su interior y a la vez facilitar el tránsito de las abejas. Den-

tro de la construcción, de pared a pared, se disponen unas vigas paralelas en número de a dos y en dos pisos, con una anchura entre viga y viga paralela de unos 40 cm. Sobre éstas se colocan las colmenas tumbadas, unas cuatro o cinco en cada piso.

En Sangüesa (N) los *abejares* antiguos consistían en una especie de caseta levantada con piedra o adobe de poco fondo y con tejadillo de tejas curvas. Las colmenas se colocaban tumbadas en la fachada, en filas horizontales unas sobre otras.

En algunas localidades las colmenas se instalaban adosadas a una pared de la casa.

En Abadiano (B) se colocaban en las paredes del caserío. Otras veces se disponían en casetas un poco más apartadas. En Oiartzun (G) el lugar donde se alojaban las colmenas era un cobertizo adosado a la pared de la casa por su parte más soleada o más comúnmente una tejavana separada.

En las Encartaciones de Bizkaia los colmenares consistían sencillamente en hileras de colmenas colocadas verticalmente sobre losas y más o menos protegidas de las inclemencias. No ha sido frecuente la construcción de pequeñas edificaciones para proteger las colmenas, aunque algunos las han tenido en los balcones de las casas.

En Carranza (B) se construía una base de losas de piedra que aislase los *cepos* de la humedad. Por detrás, es decir, hacia el norte, se solía levantar una pared para evitar el azote del viento. Si el colmenar estaba en una ladera, se excavaba ésta a azada y la pared servía para contener la tierra y también para aislar las colmenas de la humedad. También los ha habido que han aprovechado los salientes rocosos de algunas peñas para disponer las colmenas al abrigo de las inclemencias. En algunas casas colocaban los *cepos* en uno de los balcones, casi siempre en el del *sobrao* o camarote.

En Abanto y Zierbena (B) las colmenas se colocan en balcones o en las inmediaciones de la casa, siempre en número muy reducido, tres o cuatro. En Triano (B) en los últimos años han proliferado o al menos se han reparado algunos colmenares. Las colmenas están dispuestas en hilera, distanciadas entre ellas unos 40 centímetros.

En la actualidad también deben tenerse presentes los condicionantes de naturaleza legal, al menos en los territorios donde existen, ya que atendiendo a la peligrosidad de estos insectos se han regulado los lugares donde se pueden instalar colmenas.

Según los informantes de Sangüesa (N) existe una legislación que regula su ubicación, en el terreno comunal o no, la distancia a los caminos y la obligatoriedad de su alambrado o de colocar carteles que avisen de la cercanía de las colmenas.

En Mérida (N) aseguran que hoy día no se pueden colocar las colmenas próximas a los caminos, tal como dictan las normas de la administración. También es obligatorio contratar seguros de responsabilidad civil para su colocación.

CAPTURA DE ENJAMBRES, ERLAKUMEA HARRAPATU

En algunas poblaciones se creía que cuando se producían enjambrazones naturales en una colmena, el número de colonias que la abandonaba era siempre impar: uno, tres e incluso cinco, pero nunca par (Carranza-B, Urkabustaiz-A).

En Abanto y Zierbena (B) también se dice que el número de enjambres que parten de la colmena es siempre *non*; por ello cuando se está atento a su salida, si la ha abandonado un número par se tiene la seguridad de que al menos saldrá otro.

En Carranza aseguran algunos informantes que la cifra más frecuente era tres; si *echaban* cinco, las colonias que salían contenían pocas abejas y además el *padre* o *cepo* del que salían los enjambres quedaba muy debilitado.

La salida del enjambre

El aficionado a las abejas debe estar atento a la salida de los enjambres para capturarlos y así poder sustituir las colmenas que hayan muerto o incrementar el tamaño de su colmenar. Se conocen varios indicios del momento en que es más probable que se produzca la enjambrazón. Esto permite al apicultor no tener que estar permanentemente en el colmenar, aun-

que en la época del año en que salen las nuevas colonias deba permanecer vigilante.

En Carranza (B) antaño siempre cuidaba el colmenar una persona durante el periodo estival, atenta a los enjambres que abandonaban las colmenas para poder atraparlos. Su captura era una labor de mucha paciencia ya que los apicultores que poseían colmenares en el monte, cuando sabían que se iban a producir las enjambrazones, se apostaban próximos a los *cepos* en espera de que saliesen para capturarlos. En Apodaca (A) el *abejero* también suele estar atento los días en que hay más probabilidades de que salgan enjambres. En Vasconia continental era alguna persona mayor de la casa la encargada de vigilar durante la primavera, en los meses de mayo y junio, la salida de éstos.

En lo referente a los meses en los que se produce con mayor frecuencia las enjambrazones, en Agurain (A) estiman que el periodo más propicio es el que va de junio a primeros de julio y en Apodaca de mayo a junio.

En Carranza consideran que depende en buena medida del tiempo que haya hecho durante la primavera. Para San Pedro ya comenzaban a salir los primeros, siendo habitual que lo hiciesen en los meses de julio y agosto.

En cuanto al momento del día más propicio para la salida del enjambre, en Agurain dicen que es entre las once de la mañana y las dos de la tarde, siempre según el horario solar.

En Apodaca también por la mañana, entre las nueve y las doce; aunque alguno lo hace por la tarde cuando disminuye el calor. En Vasconia continental anotan que se van normalmente por la mañana o alrededor de las tres.

En Carranza se tenía por señal inequívoca de enjambrazón ver abejas inspeccionando los *cepos muertos* o vacíos. Obviamente era de esperar que sólo produjeran enjambres nuevos las colmenas que estuviesen *fuertes*. Cuando un *cepo* tiene muchas abejas y no ha enjambreado, al hacer calor, éstas salen a su superficie exterior. Se dice entonces que está *albardo*. Si se *albarda* temprano es que enjambreará; si ocurre tarde, no. Lo que sí es seguro es que a la hora de *catar* dará miel.

En Apodaca (A) suelen considerarse indicios de que una colonia va a abandonar la col-



Fig. 365. A punto de enjambrear.

mena el que se observe mucha *gente*⁹ alrededor de la piquera o que haya zánganos en la zona del colmenar al mediodía. Al anochecer se acerca el oído a los *cuezos* que puedan enjambrear; se escucha un ruido especial que producen las reinas, al que llaman *cantar*, que indica que están preparadas con toda su *gente* para salir en cuanto el tiempo se lo permita.

En Urkabustaiz (A) los entendidos aseguran conocer el momento en el que comienzan a enjambrear porque las reinas *cantan*; incluso distinguen si se trata de una reina vieja o joven en función de si el sonido es más grave o fino.

⁹ También en Ayala (A) algunos se refieren a las abejas como *gente*. «hay mucha gente en esa colmena».

En Astigarraga (G) si determinados movimientos de las abejas coincidían con días calurosos se sabía que un enjambre iba a abandonar la colmena.

En Carranza (B) también se tenía por síntoma que delataba que una colonia iba a enjambrear la presencia de un líquido negruzco sobre la piedra que servía de asiento al *cepo*, que fluía de su interior.

Detención del enjambre

Los procedimientos que tradicionalmente se han empleado para conseguir que se detenga un enjambre que huye volando de una colmena son los mismos en todas las localidades encuestadas y a juzgar por las numerosas respuestas obtenidas han gozado de una amplia distribución geográfica.

Básicamente han consistido en hacer ruido por variados procedimientos y arrojar tierra o agua a la nube de insectos que se aleja volando. En algunas poblaciones han conocido uno solo de estos recursos y en otras los dos.

Resulta interesante comprobar que algunos informantes explican que se obra así para simular la lluvia o la cercanía de una tormenta y que teniendo en cuenta que con tales condiciones climáticas las abejas nunca se alejan de la colmena, se consigue que detengan su vuelo.

En Bernedo (A) golpeaban dos piedras sujetas con las manos. Decían que las abejas tenían miedo a la tormenta y se paraban para resguardarse. Se basaban en la observación de que cuando las abejas estaban bebiendo en un río, si de repente tronaba desaparecían todas rápidamente. Otro procedimiento consistía en arrojarles tierra o hacer ruido con una caldera o tambor.

En Apellániz (A) cuando una *jambre*, enjambre, huía de una colmena, se debían batir las palmas de las manos, golpear un caldero de metal o tocar un cuerno, arrojándoles agua para que creyesen que se acercaba una tormenta, ya que a las abejas nunca les pillaba un *nublado* porque solían presentirlo con antelación¹⁰.

¹⁰ Los datos referentes a esta localidad han sido tomados de Gerardo LÓPEZ DE GUEREÑU. «Apellániz. Pasado y presente de un pueblo alavés» in *Ohitura*, 0 (1981) pp. 118-119.

En algunas poblaciones se habla de la importancia de simular la lluvia pero sin ofrecer explicación alguna.

En San Martín de Unx (N) se le puede inducir a bajar y posarse mediante el lanzamiento al aire de tierra o bien de agua, en forma de lluvia, con una manguera, a la vez que se producen grandes ruidos golpeando, por ejemplo, un caldero.

En Améscoa (N) para obligar a posarse a una *enjambre* que salía volando de la colmena arrojaban agua a lo alto para que le cayera en forma de lluvia, también lanzaban al aire arena y polvo y a la vez producían ruido golpeando calderos con un palo.

En Belatzikieta (B) se daba fuego a unas boñigas secas en algún puchero o recipiente viejo para hacer humo; al mismo tiempo otra persona golpeaba una sartén o un balde con un palo de madera como si fuera un tambor. Además se echaba agua con un bote en las cercanías de la colmena creando la apariencia de una lluvia. Todas estas operaciones debían ejecutarse con rapidez.

Como se puede comprobar a continuación estas prácticas han estado ampliamente difundidas.

En Carranza (B), cuando una colonia de abejas salía de la colmena y permanecía un breve periodo de tiempo volando en sus cercanías, se aprovechaba para hacer ruido con objetos metálicos como tapas de cazuelas o latas, o bien se golpeaban dos piedras o, si no se disponía de nada de ello, se daban palmas. Se creía que así se posaba en la rama de un árbol próximo al colmenar, resultando de este modo más fácil capturarla. Había ocasiones en que escapaba a pesar de tener estas precauciones, entonces se arrojaba al aire tierra o arena intentando acertar al frente de la colonia en vuelo. Un informante dice que también se le podía lanzar agua. Se pensaba que así descendía nuevamente. En Abanto y Zierbena (B) se produce ruido con latas y tapaderas. También se golpea con piedras en el *cepo* y se lanza tierra al aire.

En Urduliz (B) si el enjambre no se posaba en una rama, había que ir tras él haciendo ruido con tapas de cazuelas o aporreando una sartén con un palo y diciendo «*orr, orr, orr...*» para que se detuviera. En Fruiz (B) se

decía que había que hacer mucho ruido. Algún informante cuenta que incluso salían a la calle tocando el tambor para atraer a las abejas.

En Abadiano (B) se conseguía que se posasen en los árboles haciendo ruido con un tambor o con cualquier otro tipo de procedimiento. En Zeanuri (B) se hacían sonar cencerros, *arranak joten jakozan*, o también se lanzaban terrones de tierra, *mokilak bota*.

En Beasain (G) se le echa agua de forma que le rocíe de arriba abajo; si se consigue, el enjambre suele posarse. En Elosua (G) se le arroja tierra. Otro modo de parar un enjambre consiste en gritar «*abel, abel*»¹¹ al tiempo que se hace ruido golpeando un caldero viejo o una marmita. En Getaria (G) se le lanza tierra y agua y se profieren grandes gritos *berto, berto* para obligarle a posarse.

En Hondarribia (G) golpeaban un caldero viejo a modo de tambor o dos azadas o dos hachas entre sí. Otros le tiraban un puñado de tierra. En Oñati (G) antiguamente se cantaba o se hacía sonar una campana y luego se le echaba agua. En Ezkio (G) se lanzaba polvo o agua. Un informante de esta localidad asegura que también da muy buenos resultados poner un espejo delante del enjambre, aunque él nunca ha utilizado este método.

En Agurain (A) echan tierra al aire y producen ruido golpeando una teja o caldero. En Apodaca (A) le arrojan tierra o agua y también hacen ruido. En Araia (A) arrojan tierra.

Cuenta un informante de Ayala (A) que si pasaba un enjambre volando se hacían sonar cencerros, se golpeaban piedras o se producía cualquier otro ruido para atraer la atención de las abejas y que se introdujeran en las colmenas. Reconoce que en la mayor parte de las ocasiones pasaban de largo.

En Berganzo (A) para parar un enjambre se considera preciso echarle tierra o hacer ruido con una piedra o un caldero. En Pipaón (A) el único *abejero* dice que haciendo sonar un caldero, dando palmas y tirando tierra al aire. En

Ribera Alta (A), golpeando una piedra contra otra tratando de producir el mayor ruido posible, dando palmas o arrojando agua al aire. En Treviño (A), echando agua, polvo o arena; de esta forma aseguran que desciende hasta la *recogedera*.

En Urkabustaiz (A) se lanza agua al aire, tierra, se golpean dos piedras, se hacen chocar dos cencerros o se palmea con ambas manos. En Valdegovía (A) se golpean dos piedras o tejas. También se arroja tierra. En Valderejo (A) se produce el mayor ruido posible valiéndose de la voz, del choque de piedras entre sí o de cualquier otro objeto. Esta maniobra se suele acompañar del lanzamiento de tierra sobre el enjambre. En Bajauri, Obécure y Urturi (A) se daban golpes con dos piedras o con una hojalata y un palo; también se tiraba tierra al aire.

En Allo (N) se dan repetidos golpes con cascajos o piedras, golpeándolos con fuerza. En Lezaun (N) se hace ruido con dos piedras o con un caldero. En Arraioz (N) se arroja tierra o arena, pero no es muy eficaz. En Sangüesa (N) conocían varios procedimientos para obligar a posarse a un enjambre: se le ponía sobre una caja algo de pan remojado con vino y azúcar o algo de miel; cuando volaba muy bajo se le tiraba tierra; e incluso un comunicante pastor ha afirmado que cuando las abejas estaban cerca, si se tocaba una esquila acudían allí.

En Sara (L) para obligar a detenerse al enjambre era costumbre que los presentes batiesen las palmas de sus manos mientras decían en voz alta: «*Maria, bil, bil, bil*» (María, recógete, recógete, recógete), y le arrojaban polvo.

En Larraun (N) se salpicaban gotas de agua con una mano que se iba metiendo en un balde de agua, *pertzta*. Aseguran que era lo más eficaz. También se hacían chocar dos piedras a la vez que se decía: «*Bertan Maria, bertan Maria*», pues recuerdan que a las abejas se las llamaba *María*.

En Liginaga (Z) producían ruido golpeando útiles de hierro, echaban al aire tierra o polvo y le dirigían estas palabras: «*Ainddere edderra, pausa zite*» (Señora hermosa, detente).

En Aurizperri (N) a fin de que las abejas no se alejaran se tomaban dos piedras en las manos y se golpeaban una contra otra a la vez

¹¹ «Arrautzen defensorca Jonas da, erlcena Abel. [...] *Abelek gorde dagizala esaten da erleakaitik. Ume bateatu bagakoari bere esaten ddako Abelek gorde dagizala*». Vide Resurrección M^a de AZKUE. *Euskalerraren Yakintza*. Tomo I. Madrid, 1935, p. 98.

que en voz alta se decía repetidas veces: «*Ainddere ederra, bill etxera*» (Señora hermosa, recógete a casa).

Una informante de Mélida (N) ha oído que para obligar a posarse a un enjambre se echa una prenda de ropa al aire, pero nunca lo ha intentado.

En Astigarraga (G) no se obligaba al enjambre a posarse, antes bien, se observaba y esperaba a que lo hiciera por sí mismo, siguiéndole en su vuelo. Se dice que las abejas se posan en dos lugares distintos y que el segundo es el definitivo, por lo que se aprovecha este último para capturarlas.

Recogida del enjambre

En este apartado detallamos varias prácticas encaminadas a capturar los enjambres que viven en estado silvestre o los que cada cierto tiempo marchan de los colmenares. Reflejan diferentes grados de evolución en la actividad apícola, desde la simple depredación o el aprovechamiento de lo que ofrece la naturaleza, hasta las labores que se realizan en el colmenar para sustituir las colonias muertas o incrementar su número o las modernas técnicas que permiten controlar las enjambrazones. Esta posible evolución no ha supuesto una sustitución en el tiempo de unas formas de trabajar por otras, bien al contrario, varias de ellas han coexistido.

Búsqueda de enjambres silvestres

En alguna población se ha constatado la existencia de una práctica que consiste en depredar las colonias silvestres que se encuentran alojadas en los árboles. Es posible que se trate de una reminiscencia de costumbres anteriores a la generalización del cultivo de las abejas.

En Lezaun (N) no era habitual capturar el enjambre que se localizaba en un árbol sino llevarse tan sólo la miel. Para protegerse se hacía fuego y no importaba demasiado si se quemaban o no las abejas ya que en cualquier caso se abandonaban a su suerte.

En Améscoa (N) si se encontraba una colonia de abejas en un árbol o en una peña, daban humo, arramplaban la miel y abandonaban los insectos.

La localización de enjambres silvestres alojados en los troncos de los árboles podía ocurrir por azar, pero algunos también conocían medios para averiguar su ubicación.

En Lezaun se iba a una fuente o balsa y se esperaba a que apareciesen abejas, ya que se decía que «después de beber» acudían derechas a su enjambre. Si volaban bajo era señal de que éste estaba cerca, mientras que si remontaban el vuelo se hallaba lejos. Se veía la dirección que tomaba la abeja y se seguía con la vista hasta que se perdía. Se iba hasta ese punto y se esperaba a que pasase otra y así sucesivamente hasta dar con el panal. Pero eran pocos quienes hacían esto, lo normal era encontrarlo por casualidad.

En Apodaca (A) para localizar un enjambre en un árbol o una peña, se vigilan las fuentes y los charcos del monte durante los meses de agosto y septiembre fijándose dónde *maman* las abejas. Una vez se localiza uno de estos lugares observan la dirección que llevan, casi siempre en línea recta. Si además alzan mucho el vuelo es que la colonia se halla lejana. Siguiendo la dirección que toman se comienza a mirar en todos los tocornos o robles viejos. A veces son necesarios varios días para localizarlas.

En Urkabustaiz (A) también dicen que el mejor método para descubrir un enjambre silvestre consiste en observar a las abejas que están *manando* en una fuente y seguir las en su camino hasta descubrir el árbol en el que se alojan.

En Vasconia continental se vigilaban igualmente los lugares donde bebían. Se observaban sus movimientos y así se averiguaba su ubicación.

Recogida de enjambres silvestres

Cuando se encuentran enjambres de abejas en troncos huecos o en oquedades de la roca lo normal ha sido proceder a su extracción a fin de trasladar esas colonias al colmenar. En función de la época en la que se llevaba a cabo esta labor se extraían sólo las abejas, cuando se realizaba en la primavera o el verano, o también se aprovechaba la miel, si es que ya era otoño.

En Carranza (B) antaño tan pronto se localizaba un enjambre que viviese en el interior



Fig. 366. Capturando un enjambre.

de un tronco hueco se procedía a recogerlo, independientemente de la época del año. Normalmente se divisaban en verano. El informante de esta práctica recuerda que en la mayoría de las ocasiones estas colmenas no sobrevivían. Sólo con el transcurso de los años y el cúmulo de experiencia y conocimientos se percató de que al extraer los panales tan tempranamente se les mataba la cría; por esa razón, a partir de entonces, cuando localizaba un enjambre silvestre demoraba su captura hasta octubre. Para ello abría con el hacha un hueco y extraía los panales, de los que recogía la miel. Introducía la colonia de abejas en un *cepo* vacío pero que contuviese panales de cera y después la alimentaba con los desperdicios que quedaban de extraer la miel.

En Treviño (A) cuando se localiza una colonia que vive dentro de un tronco, con un hacha se hace un agujero mayor y por él se le

extrae la *obra*. Después, con la ayuda de humo, se intenta hacer entrar a las abejas en la *recogedera*.

En Urkabustaiz (A) se practica una abertura mayor en el árbol a fin de poder sacar el enjambre. Se hace humo con el fuelle, utilizando para ello *moñigas*. Ahuyentadas las abejas, salen de su habitáculo y entran en el *cerán*, un cesto de mimbre alargado, de sección redonda y más estrecho en la parte superior. En Unza recuerdan que utilizaban para ello el *cuévano*, también de mimbre, y que como muchas veces tenía el culo roto tenían que cubrirse con una tela. A continuación la colonia se lleva a una colmena y se recoge la miel. Los informantes recalcan la importancia de lograr que la reina entre en el *cerán*, porque de no conseguirlo el resto del enjambre seguirá sus pasos.

En Agurain (A) el enjambre que se encuentra en un árbol, en el hueco de una peña o en

las grietas de una pared se recoge en un escriño de paja o en un cajón de madera que llaman por ello *cogedera*. Primeramente se echa humo con el fuelle de chapa en el que se ha introducido paja o *moñiga* bien seca para producirlo. Una vez que las abejas se han concentrado se recogen y colocan en la *cogedera*; si entre éstas se encuentra la reina, se continúa dando humo a las que quedan en su ubicación primitiva hasta que la abandonan y se agrupan junto a ella.

En Valderejo (A) el enjambre se extraía con la ayuda de una *cuarteleja*. Se trataba de una caja de madera de forma alargada en cuyo interior se introducía una rama. Se colocaba su boca a la entrada del hueco donde estaba alojado el enjambre. A continuación se aplicaba humo sobre las abejas y éstas abandonaban el lugar en que estaban alojadas y pasaban a la rama de la *cuarteleja*. También se utilizaba un cesto: en él se introducía previamente la rama para que se pudiesen posar. La boca de éste estaba provista de una tela de saco para taparlo cuando se había concluido el trabajo. Para realizar estas operaciones se iba protegido con una careta y guantes, y se empleaba un puchero de barro en el que se depositaban ascuas encendidas y boñiga seca de vaca; para producir el humo se debía soplar sobre él. También se utilizaba un fuelle en el que el humo se generaba con los mismos materiales; este artificio resultaba más cómodo. El momento más apropiado para realizar estos trabajos era el amanecer, ya que las abejas se encontraban menos activas.

En Apodaca (A) cuando se pretende llevar la *enjambre* localizada en el interior de un árbol a la *colmenera* de casa, se saca de mayo a julio. Se debe elegir un día adecuado para esta labor, que haga bueno para que las abejas se dediquen a su trabajo y no alboroten demasiado. Los días de bochorno son malos. El utillaje necesario consiste en hacha, sierra, cubo, *cogedera*, *cuezo*, fuelle, rasqueta, careta, mono, guantes, agujas de coser, sacos y liza. Al llegar junto al árbol se hacen los preparativos, con unas *muñigas* muy secas o con trapos se produce humo en el fuelle. Si la *enjambre* está muy alta se prepara una escalera. También se efectúa un reconocimiento de las entradas. Con el hacha se propinan unos golpes en la parte

hueca para que las abejas se atiborren de miel y de este modo piquen menos. A continuación se les da humo. Seguidamente se practican varios cortes con la sierra y se abre un hueco con el hacha. Utilizando la espátula se despegan los panales del tronco, se cogen con la mano y se depositan en el cubo. Luego, la otra persona que ayuda los va cosiendo a los bastidores. Hay que procurar introducir la reina y los panales que tengan cría. Una vez que se han recogido los panales buenos, con una *cogedera* se mete la *gente*, las abejas, en el *cuezo*. Después se le pone la tapa y así se deja todo el día para que entre el resto del enjambre. A los dos días, antes de amanecer, se le clava la piquera y se transporta en unas angarillas o en un carro. Si esta operación se realiza de agosto a septiembre además se *cata* y se recoge la miel.

En Hondarribia (G) cuando se encuentra una colonia de abejas en el interior de un árbol se pone a su lado una colmena vacía y se trasladan a ella todos los panales, con cuidado de que también vaya la reina. Se les deja un tiempo para que se calmen y, al anochecer, cuando todas se hallan en el interior, se llevan a su ubicación definitiva.

Captura de enjambres propios. La cogedera

Como ya se ha recogido en el apartado anterior, una preocupación del aficionado a las abejas era la de evitar que huyesen los enjambres que durante el periodo primaveral o estival producían sus colmenas, lo que suponía un empobrecimiento del colmenar. Una vez que el enjambre recién salido se posaba en la rama de un árbol o en otro lugar, bien de forma espontánea o tras poner en práctica las técnicas explicadas antes, se procuraba capturarlo para devolverlo al colmenar. Para llevar a cabo esta operación fue habitual emplear un artificio que permitía transportar las abejas cómodamente y que en la mayoría de las localidades recibía el nombre de *cogedera*.

En Carranza (B) en la temporada de las enjambrazones el apicultor perseguía cada enjambre o *ensambre* que escapaba hasta que se posaba en la rama de un árbol, entonces procedía a recogerlo. Para capturar un enjambre de una rama se esperaba un tiempo a que *sentase* ya que si se trataba de cogerlo tan

pronto como se posara se volvía a volar. Se asestaba la rama y se llevaba hasta un *cepo* nuevo o uno *muerto*, esto es, vacío a causa de la desaparición de la colonia que lo habitaba. Se tumbaba la colmena dejándola inclinada en vez de horizontal y se depositaba la rama con las abejas junto a su base. Si no se introducían ellas solas se les *daba* un poco de humo. Se podía llevar el *cepo* hasta las proximidades del árbol en que se hubiese posado la colonia, pero era más sencillo acercar la rama con el enjambre hasta el colmenar ya que los *cepos* solían ser demasiado pesados para cargar con ellos.

En el barrio carranzano de Pando cuando se encontraba un enjambre en el monte se volvía a casa a recoger un cajón que se tenía preparado para su transporte y se regresaba al punto donde se hubiesen avistado las abejas. Este estrecho cajón era una especie de *cepo* de dimensiones reducidas para que fuese más fácil cargar con él. Estaba hecho con cuatro tablas y tenía una de las cabezas cerrada con una tapa y la otra con una tela metálica fina para que una vez dentro las abejas pudiesen respirar. También se han utilizado otros recipientes como pucheros grandes cuya boca se cubría con un saco, recipientes de hojalata a los que se les abría uno de los extremos para introducir las abejas y que luego se tapaban con tela de saco y cuerda, o sencillamente cestos. Todos ellos debían ser ligeros para poder acarrearlos con comodidad.

En Abanto y Zierbena (B) para recoger un enjambre se sierra la *quima* o rama de la que cuelga y se sacude junto a la boca de la colmena, que se ha colocado tumbada en el suelo tras tapar los agujeros de salida. Una vez entra la reina lo hace el resto del enjambre. Por la noche se traslada a su ubicación definitiva y se destapan los agujeros de la piquera. En estas dos poblaciones prefieren recoger el enjambre al atardecer, cuando decrece la intensidad del sol. La colmena se unta con vino y azúcar o con *menta de burro*.

En Zamudio (B) para coger un enjambre de un árbol se llena la boca con agua muy azucarada y se escupe sobre las abejas, mojándolas bien. Al anochecer se recogen y se introducen en una colmena bien tapada.

En Urduliz (B) esperaban a que se apelotonase el enjambre que había escapado y al ano-

checher procedían a recogerlo; lo metían en una caja, en un saco, o directamente llevaban la colmena y lo introducían en ella con la ayuda de algún cartón o papel.

En Abadiano (B) cuando llegaba la noche se cortaba la rama donde se había posado el enjambre y se transportaba con él a cuestras.

En Ezkio (G) cuando el enjambre se detiene en una rama se introduce en un saco. Para ello se colocan dos palos en su boca a fin de que permanezca abierta y se agita la rama para que las abejas caigan en su interior. También se puede capturar utilizando una caja adecuada para ello, con forma cuadrada como la colmena. Este último método suele dar mejores resultados ya que las abejas entran por su cuenta.

En Beasain (G) el enjambre que se halla colgando de un árbol o roca se recoge con un recipiente llamado *erlaukoa*, de forma cilíndrica y fabricado con la corteza de un cerezo de buen diámetro cuya parte inferior se cierra con una red metálica fina. Se coloca esta especie de cubo bajo el enjambre y se meten las abejas en él con la ayuda de un palo. Si se consigue introducir la reina se podrá llevar el enjambre a una colmena de casa; si no, toda la colonia escapará tras ella.

En Getaria (G) si el enjambre se posa en un árbol el que va a capturarlo se acerca protegido con *erle-saria* y con una sartén, *paela*, en la que produce humo. No tiene más que recogerlo con un cazo, *burruntzalia*, e introducirlo en la colmena, *ehuntza*.

En Hondarribia (G) cuando se encuentra en una rama un enjambre, *erlekumea*, se le aturde con humo, se corta la rama y se introduce en una caja. Se tapa ésta y ya en el case-río se traslada a una colmena vacía.

En Vasconia continental para recoger el enjambre que queda colgado de un árbol se le acerca una colmena y se hace caer en su interior. Las personas que están acostumbradas a realizar esta labor no se visten con ninguna protección especial.

En Ayala (A) si se encontraba un enjambre se regresaba a casa a por una caja de madera para recogerlo. Se introducía en ella cortando la rama en la que estaba posado o recogiendo en un cazo si se había introducido en el interior de un árbol. Después de un par de



Fig. 367. Recogiendo un enjambre de un olivo. Moreda (A), 1983.

días se liberaba dentro del *cuezo* para que quedase allí.

En Urkabustaiz (A) se introducen poco a poco las abejas con la mano en el *cerán* o *cuévano*. Para coger un enjambre colgado de un frutal el mejor procedimiento consiste en dar un golpe seco al árbol.

En Zuya (A) esperaban al anochecer a fin de que se reuniesen todas las abejas. Se introducían después en un cesto de mimbre de gran tamaño y forma oval llamado *cogedera*.

En Apodaca (A) cuando el enjambre que sale se posa en un árbol se le pone encima un saco para que no le dé el sol, de lo contrario se marcha. Se captura con una *cogedera* de mimbre o de madera con tapa metálica agujereada. Cuando todas las abejas están en su interior se cierra. A la *cogedera* de madera se le posa la tapa y a continuación se pesa para saber a qué *vaso* se echan las abejas. Hay que procurar que al introducir el enjambre en el

cuezo entre la reina, porque de lo contrario se salen todas.

En Valdegovía (A) se utiliza un *dujo* o *comenil*. Se coloca cerca de *la enjambre*, se echa un poco de humo y se espera a que entre en él. Después se pasa a la colmena.

En Ribera Alta (A) una vez localizado el enjambre se preparaba humo y un *colmenillo*. Se dirigía el humo a la parte inferior del enjambre y colocando el *colmenillo* en la superior se conseguía que las abejas se introdujesen en él. Después se trasladaban a una colmena.

En Berganzo (A) para recoger un enjambre que se halla en un árbol o en una peña se le echa humo para que las abejas no piquen y después se mete en un cesto hecho para este fin conocido como *cogedera*. En Bajauri, Obécuri y Urturi (A) obraban de igual modo y el recipiente recibía idéntica designación.

En Pipaón (A) con la mano se escurre el enjambre al *cuezo* y una vez en él se tapa con un saco. Si está en un árbol se corta la rama de modo que caiga en la *cogedera*, también se sacude la rama y si cae la reina entran las restantes abejas.

En Bernedo (A) se empleaba un recipiente llamado *cogedera* construido con paja de centeno y corteza de zarza, que le daba mucha resistencia. La forma era ovalada, con base y boca estrechas. Para introducirlo en la *cogedera* le daban humo con un fuelle, en cuyo interior se quemaba un trozo de saco o una *moñiga* seca. Con esta *cogedera* se llevaba a un *cuezo* vacío en el que previamente se había puesto miel para que no se marchara.

En Moreda (A) a los enjambres ambulantes se les denomina *bolas* o *uvas de abejas*. Por regla general se suelen posar en los árboles, frecuentemente en los brazos de los viejos olivos. Cuando ocurre esto, el que persigue la *bola* se viste con un traje adecuado que le cubra perfectamente y procede a recogerlo. El momento propicio para ello es el atardecer. Se sirve de una cesta de mimbre alargada que coloca debajo de las abejas. En caso de que logre introducir la reina, el resto de la colonia también entra en ella. A la mañana siguiente se tapa con un saco y se lleva a una colmena.

En Arraioz (N) cuando se descubre un enjambre, el apicultor utiliza para recogerlo

un cajón que ha frotado previamente con menta y en el que ha puesto dos o tres cucharadas de miel. Lo coloca debajo del enjambre y, atraídas por la miel, las abejas van penetrando en él. Una vez que lo han hecho algunas se golpean suavemente para que terminen de entrar todas. «Si a la abeja reina le gusta el sitio –cuenta el informante– las demás andarán unos diez minutos alrededor del cajón y finalmente entrarán todas en procesión». Una señal de que la operación dará buen resultado es cuando las abejas «se quedan quietas con el culo para arriba, frotando continuamente las alas, esto significa que se llaman unas a otras y todas van entrando». Cuando se hallan en el interior se tapa la piquera y se lleva a un lugar apropiado. Esta operación se realiza de mayo a julio.

En Ultzama y en Eugi (N) cuando una colmena se quedaba vacía se limpiaba bien y se frotaba el interior con un puñado de menta. Para recoger un *racimo* de abejas había que acercarse con mucho cuidado, se ponía la colmena boca arriba y se introducía el racimo en ella; luego se propinaba un golpe suave al enjambre para que cayese en su interior e inmediatamente se cerraba y se llevaba a su ubicación definitiva.

En Izurdiaga (N) una vez se ha posado el enjambre se hace fuego junto a él, a la vez se hace sonar un cencerro y se coloca un saco debajo o se le echa encima; se dice que así las abejas creen que hay tormenta y caen dentro.

En Lezaun (N) a la bola que forman las abejas al posarse se le llama *uva*. Se recogen con un saco ya que en estas circunstancias no pican. Hay que tener cuidado de capturar a la reina, pues de lo contrario huirán todas del cajón donde se pongan sin ella. Cuando se tiene un cajón vacío, se le pone a modo de cebo un poco de incienso para que de este modo entre más fácilmente un enjambre.

En Sangüesa (N) se colocaba debajo de la rama un saco de esparto, un cesto o una caja de madera y se sacudía para que cayesen los insectos. Si se podía, se cortaba. En cualquier caso siempre había que capturar a la reina. Otro procedimiento consistía en atraparla directamente e introducirla en una colmena vacía o en una caja, el resto del enjambre la seguía. Esta operación era mejor hacerla «a la fresca», esto es, al amanecer o al atardecer.

Como se ha podido observar en las anteriores descripciones las técnicas para capturar los enjambres han presentado algunas variaciones. Ahora se recogen las que podríamos considerar como más pasivas, ya que prácticamente se deja a elección de las abejas que se introduzcan o no en la colmena que se coloca en sus cercanías.

En Liginaga (Z) si el enjambre se detenía en algún árbol o arbusto, se colocaba al pie de éste una colmena provista de una cruz de cera bendita por dentro y cuyas paredes interiores hubiesen sido frotadas previamente con la planta llamada precisamente *erle-belharra*, tomillo.

En Carranza (B) antiguamente, algunos untaban con menta el interior de un *cepo* y después lo colocaban en las proximidades del enjambre para que el olor de esta hierba aromática las atrajese y se introdujeran en él.

En Larraun (N) solían poner un cajón cerca del árbol, pero consideran que las abejas son tan caprichosas que si no les gustaba se iban a otro lado.

Ha sido habitual que en los colmenares haya colmenas vacías que durante la temporada de las enjambrazones se llenen con nuevas colonias que proceden de otras del propio colmenar o de uno vecino. Conviene tener en cuenta que en las áreas con tradición apícola es normal que se emplacen varios colmenares, lo que supone un continuo trasiego de colonias entre unos y otros.

En Beasain (G) solían tener una colmena vacía consistente en un tronco ahuecado colocado en una de las fachadas, en el hueco triangular bajo el vértice del tejado y el desván superior, para que entrasen en ella los nuevos enjambres. Después los pasaban de aquí a otra más adecuada.

En Hondarribia (G) existe la costumbre entre los apicultores de poner *colmenas de reclamo* en sitios apropiados con el fin de que si pasan enjambres por allí se introduzcan en ellas.

En Izal (N) para conseguir enjambres suelen colocar en el monte durante la primavera cajas vacías para que entren.

Algunos trataban de facilitar la llegada de nuevos enjambres impregnando el interior de las colmenas vacías con plantas aromáticas, a menudo la menta, y más recientemente con productos que se adquieren en el mercado.

En Vasconia continental para recoger un enjambre o para retenerlo se frota la colmena con hierbabuena. Recientemente se aplica una pasta llamada *caple essaim*. Pero este método no se considera muy correcto ya que los enjambres huelen de lejos este producto y algunas veces se vacían colmenas vecinas, sobre todo aquéllas en las que se han instalado los enjambres recientemente.

En Apodaca (A) cerca del colmenar se ponen *vasos* vacíos preparados con cera e impregnados con un producto llamado caza-enjambres.

Separación y unión de enjambres

Cuando se procedía a recoger un enjambre podía ocurrir que fuese de un tamaño muy superior al normal. Algunos pensaban antaño que se trataba sencillamente de colonias formadas por un elevado número de individuos. Pero también ha habido apicultores que han aprendido o se han percatado de que esto se debía a que se habían agrupado dos o más enjambres.

En Carranza (B) dice un informante que, cuando abandonan el colmenar varios enjambres, a veces se reúnen, por lo que parecen uno solo pero de gran tamaño. Su padre, ante esta situación, optaba como todos los aficionados de su época por introducir este enjambre en el *cepo* más grande que tuviese y la mayoría de las veces no conseguía obtener nada de miel. En cambio, él ha aprendido a separar las diferentes colonias que lo componen y a introducir cada una en su *cepo* correspondiente; para separarlas localiza previamente las diferentes reinas.

También puede ocurrir la situación inversa, que los enjambres tengan tan pocos efectivos que el aficionado tema que sean inviables. En estos casos algunos han procedido a reunir al menos dos de ellos. Para lograr este fin han tenido que idear métodos que enmascaren el olor de cada una de las colonias y de este modo evitar la lucha que se desencadenaría entre las abejas de diferente procedencia.

En Carranza, en ocasiones, se solían juntar dos enjambres a la vez; para ello, cortadas las *quimas* o ramas donde se habían posado las abejas, se agrupaban y se sacudían, dejándolas caer al interior del *cepo*, insuflándoles un poco

de humo para que se mezclasen. También se solían juntar dos enjambres capturados en diferentes días. En este caso, para que las abejas no se matasen había que conseguir que tuviesen el mismo olor. Así, el enjambre que ya estaba en el *cepo* se rociaba con aguamiel y después se introducía el otro, que también se salpicaba con este líquido, a la vez que se les daba humo para ayudarles a mezclarse.

En Apellániz (A) si se ponían dos enjambres distintos en un solo *vaso*, para que no se acometiesen las abejas se les rociaba con vino, de este modo no se distinguían por el olor.

En Apodaca (A) cuando los enjambres son pequeños se juntan dos si han salido el mismo día. Para que tengan el mismo olor echan al *cuezo* o a las *cogederas* un producto oloroso de aguamiel que actualmente compran.

Hoy en día se ha modificado considerablemente el tratamiento de las enjambrazones. Es bien cierto que se siguen aprovechando las colonias que se encuentran o que escapan de las propias colmenas, pero además se han difundido técnicas que evitan que de las colmenas huyan nuevas colonias, se conocen procedimientos para multiplicar las colmenas de un modo controlado, se pueden sustituir las reinas viejas por otras criadas artificialmente, etc.

Propiedad y marcado de enjambres

Cuando los enjambres huyen del colmenar se considera que pertenecen al dueño del mismo mientras éste los persiga.

En Abanto y Zierbena (B) una de las formas de demostrar la propiedad sobre un enjambre consiste en perseguirlo hasta donde se pose y una vez allí recogerlo. Esta demostración es considerada suficiente para dejar sentado quién es el dueño.

En Carranza (B) el enjambre que huía de un colmenar pertenecía al dueño de éste siempre que lo persiguiese. Si entraba en un *cepo* vacío del colmenar de otro apicultor, la persona que lo seguía tenía derecho a recogerlo. Avisaba al dueño y sacaba el enjambre del *cepo* en que había entrado o bien se lo llevaba y a cambio devolvía uno vacío. Un informante del barrio de Lanzasagudas cuenta que en alguna ocasión oyó a su abuelo que para evitar esta situación y que a consecuencia de

ello surgiesen disputas, en las antiguas ordenanzas municipales se incluía una norma que obligaba a tener los *cepos* vacíos con la base abierta hacía arriba para que las abejas no se introdujesen en ellos.

En Apodaca (A) si *la enjambre* huye volando hay que correr tras ella ya que mientras se persiga no se pierde el derecho sobre ésta.

Cuando se localizaba un enjambre en un árbol o en una oquedad era costumbre realizar una marca para indicar que pertenecía al primero que lo había descubierto. Esta marca consistía en la mayoría de los casos en una cruz.

En Ayala (A) la colonia hallada era del que la encontraba, aunque el árbol en el que estuviese posada fuese de otro. Para que se supiese que tenía propietario se practicaba en el tronco una marca como una raya o una cruz.

En Valdegovía (A) antaño cuando se encontraba *una enjambre* en el monte se hacía una cruz debajo de ella para indicar que tenía dueño.

En Urkabustaiz (A) una vez localizado un enjambre en el tronco de un árbol, lo primero que se hace es marcarlo con una cruz ayudándose de la navaja o el hacha. De este modo todos saben que tiene propietario y lo respetan.

En Agurain (A) se considera que el enjambre es del primero que lo encuentra, pero es indispensable que el árbol o lugar donde se halle se marque con una cruz, lo cual confiere derecho de propiedad al que lo ha signado.

En Larraun (N) para señalar que un enjambre tenía dueño se marcaba una pequeña cruz en la corteza del árbol o se dibujaba una cruccecita con una piedra en la peña si era allí donde se encontraba. En Ultzama (N) cuando se veía un enjambre en el monte se hacía una cruz para expresar que tenía dueño.

En Carranza si alguien encontraba un enjambre sin dueño, o bien se trataba de uno suyo al que estaba persiguiendo, cuando lo alcanzaba hacía una marca sobre el árbol en el que se había posado. Para ello descortezaba el tronco con una hacha, una navaja o una piedra y de este modo indicaba que tenía dueño. Al menos hay constancia de que en el barrio de Lanzasagudas marcaban una cruz. Ninguna otra persona que viese la marca podía apro-

piarse del enjambre. Ésta era una costumbre que se respetaba fielmente.

En Ezkio (G) un informante recuerda haber visto cruces pintadas en los árboles para señalar que las abejas que allí se encontraban tenían dueño. El primero que encontraba un enjambre en un árbol pintaba una cruz para hacer saber que ya tenía dueño. También se ha constatado esta costumbre de marcar una cruz en Araia, Pipaón, Valderejo (A); Abadiano, Zeanuri (B); y Oñati (G).

La marca tenía tal validez, que se podía denunciar al contraventor de esta costumbre.

En Ribera Alta (A) cuando se marcaba una cruz en un árbol con un hacha para indicar que el enjambre que alojaba tenía dueño, si alguien no la respetaba podía ser denunciado por robo.

En Apodaca si se halla un enjambre en un árbol se hace un chaflán y se marca una cruz; si se trata de un lugar de peñas o tierra, la cruz se traza con cal o pintura. Desde ese momento se considera propiedad de quien lo encontró. Se recuerda el caso de un hombre que hace unos treinta años recogió varios enjambres que estaban marcados; quienes se consideraban sus dueños por haberlos marcado le denunciaron, perdió el juicio y tuvo que abonarles su importe.

A pesar de lo dicho, estas marcas no siempre se han respetado; es más, como se indica en una de las siguientes descripciones, el efecto que causaba la señalización del enjambre era contraproducente ya que indicaba el lugar preciso de su ubicación a quien no tenía ninguna intención de respetar la propiedad.

En Hondarribia (G) era costumbre que el primero que descubría un enjambre hiciera con el hacha o un cuchillo una cruz en el árbol para indicar que tenía dueño. En zonas rocosas se solía colgar un trapo con la misma intención, pero añade uno de los informantes que en muchas ocasiones no se respetaba y que, para cuando regresaba su descubridor, alguno ya se lo había llevado. Lo más prudente era entonces actuar con rapidez.

En Lezaun (N) no había costumbre de marcar el enjambre encontrado, bien al contrario se decía que en otros lugares que tenían la costumbre de marcarlo con una cruz lo único que conseguían era indicar a todos su localización.

Cuando para extraer el enjambre era necesario talar el árbol donde se alojaba era obligatorio pagar el daño causado.

En Zuya (A) cuando en tiempos pasados se encontraba una colmena en el interior de un árbol, una vez marcado se debía dar cuenta a la Justicia y pagar por el roble o haya si era necesario talarlo para poder recoger la miel y las abejas. Estas cantidades estaban establecidas de antemano¹². El que no lo cumplía era multado.

En Elosua (G) si un enjambre se introducía en el hueco de un árbol se le hacía una cruz y así se demostraba que tenía dueño. Si había necesidad de talarlo se debía pagar su valor.

En Hondarribia (G) si se encontraba en terrenos de un vecino había que pedirle permiso para llevarlo y si para capturarlo era necesario cortar una rama o causar algún daño en sus propiedades había que abonarle los perjuicios causados.

Tal como se recoge en la siguiente descripción el descubrimiento de un enjambre en el tronco de un árbol o en una oquedad no se traducían siempre en su extracción. En este caso la señal de propiedad era más importante.

En Arraioz (N) un informante recuerda que cuando se localizaba un enjambre se hacía una cruz con un hacha en la corteza, si se trataba de un árbol, o con pintura si se alojaba en una peña. Este tipo de descubrimiento solía tener lugar en primavera y, una vez marcada la cruz, se mantenía el enjambre en el mismo lugar hasta el otoño, e incluso hasta el año siguiente u otros dos años, en cuyo caso había que volver a grabar la señal.

¹² En Murguía, en las Cuentas del Concejo han quedado registradas las cantidades que algunos vecinos tuvieron que pagar: 35 reales por un roble y 25 por un haya. En las Ordenanzas del Ayuntamiento de 1727 se dice respecto a las abejas: De enjambres en la dehesa: -Item ordenamos y mandamos, que si alguno allase algún enjambre en la dehesa de dicho lugar, lo manifieste luego a los regidores y procuradores de dicho Concejo y sea la dicha enjambre para el dicho Concejo y por el hallazgo se le de, al que lo manifieste un real y si alguno se le fuera de su casa y le fuera siguiendo hasta donde se recoja la tal enjambre, sea obligado a decir y dar cuenta al dicho Concejo de como se le ha ido y jurando decir la verdad, en tal caso se le de licencia y la había de sacar, sin hacer daño ni cortar el árbol donde estubiese que los regidores lo vean y reconozcan y pague lo que le tasen los dichos regidores. (Archivo del Concejo de la Villa de Murguía-Ordenanza (N)^o Cp. XXXIII- año de 1727).

Se ha conocido alguna excepción a la norma general descrita en este apartado. En Triano (B) si se encuentra una colmena en un terreno comunal, bien en una roca o en un árbol, puede capturarlo quien esté interesado; sin embargo, si se halla en una propiedad, el enjambre pertenece al dueño del terreno.

En Vasconia continental para recoger la miel de una colonia alojada en el tronco de un árbol, si éste crecía en un lugar comunal, sencillamente se marcaba previamente con una cruz ya que era para el que la localizaba. También se obra así actualmente. Pero si se halla en tierras particulares se debe avisar al dueño y llegado el día de la recolección realizar un trato, como repartir la miel entre los dos.

Adquisición de enjambres

En un buen número de poblaciones encuestadas responden que la mejor forma de hacerse con enjambres, aparte de perseguir aquellos que abandonan el propio colmenar o adueñarse de los que se encuentran sin propietario, es comprándolos (Agurain, Araia, Moreda, Pipaón, Valdegovía-A; Zeanuri-B; Beasain, Elgoibar-G; Mélida-N). En Apodaca (A) algunos compran los enjambres solos y otras veces con los *vasos*, aunque son los menos. También es habitual que se regalen (Araia-A; Astigarraga-G).

En unas cuantas localidades se ha constatado la costumbre de efectuar el pago por las colmenas no en dinero sino en especie. En algunas ocasiones se afirma que nunca se debe pagar dinero por las abejas.

En Amorebieta-Etxano (B) se adquirían colmenas pero no se pagaban con dinero sino con grano. La forma más conocida era dar una fanega de trigo por una colmena. En Zeanuri (B) antiguamente se pagaba una cuarta de maíz o trigo por un enjambre, *kuarta bat arto edo gari erlakume bategatik*.

En Ezkio (G) se decía que no se podían adquirir a cambio de dinero. Su precio se establecía en fanegas de cereal. En Elosua (G) los informantes relatan que nunca han comprado ni vendido enjambres, pero dicen que el precio podía ser de media fanega de trigo y un par de pollas.

En Oñati (G) una colmena nunca debía venderse ni comprarse por dinero sino a cambio de una cantidad convenida de trigo, porque según se decía, la abeja fabricaba cera para el culto de Dios y era cosa sagrada¹³.

En Telleriarte (G) se dice que las abejas no tienen precio en dinero. Cuenta un informante que recibió un enjambre y que la persona que se lo dio no aceptó dinero por él; le citó, en cambio, algunas costumbres relacionadas con el intercambio de animales: la cría de gato se cambiaba por una polla; por una gallina clueca se daba un pollo y una polla; a cambio del trabajo de un día con el burro, una libra de chocolate; y por las abejas, una fanega de trigo. Y ése fue el precio que pagó.

En Liginaga (Z) las abejas no se vendían por dinero, sino que el comprador debía entregar al vendedor la mitad tanto de la miel que aquéllas produjesen, como de la cera y el enjambre que saliese. Se creía que si alguno las vendía por dinero, los demás enjambres que quedaban en el colmenar del que formaban parte morían. Lo mismo ocurría si se robaba un enjambre de un colmenar. A un informante le robaron en Altzai uno con su colmena y al poco tiempo murieron las abejas de las demás colmenas que poseía.

En Heleta (BN) sí se podían vender las abejas por dinero pero no había que disputar acerca de su precio. Si un licitador lograba mediante puja un enjambre, éste moría luego. Tal creencia estaba muy extendida en éste y en otros pueblos¹⁴.

En Aurizperri (N) decían que el enjambre no se debía vender por dinero, pero sí a cambio de lienzo. Una familia de la localidad vendió a mediados de la década de los veinte una colmena con su enjambre al cura del pueblo, mas no quiso dinero por ella, se contentó con que fuese celebrada una misa a su intención. También vendió otro enjambre a un vecino por una camisa de lienzo.

Según se ha constatado en Vasconia continental a cambio de un enjambre no se puede

tomar dinero, debe canjearse por ropa o por alguna otra cosa.

CUIDADO DE LA COLMENA

En Carranza (B) el dueño de un colmenar lo visitaba regularmente a lo largo de todo el año. El final de la primavera y el comienzo del verano marcaban el inicio de la temporada en que las colmenas enjambaban por lo que el apicultor debía estar atento a la salida de los enjambres con los que reponer las bajas producidas durante el invierno o ampliar el colmenar.

El otoño era el tiempo de *catar* o extraer la miel de las colmenas y observar el estado en que se encontraban. El apicultor determinaba entonces la *fuerza* o cantidad de *ganado* de cada una de ellas, esto es, la abundancia de abejas que la componían, y en función de su fortaleza extraía mayor o menor cantidad de panales. Aunque la época propicia para *catar* era el otoño, tal y como señala el refrán que se recoge a continuación, cuanto más tarde se procediese a esta operación mayor seguridad había de que el enjambre sobreviviese al invierno:

*Si quieres miel por San Miguel,
si quieres colmenar por Navidad.*

Otra de las preocupaciones era la alimentación de las abejas. La única forma de controlarla era disponiendo las colmenas en áreas con abundantes plantas melíferas. Tradicionalmente se ha considerado que las mejores zonas son las de monte, allá donde predomina el brezo. Se considera que ésta es la ubicación idónea para el colmenar pues las abejas disponen de una abundante y prolongada floración y la miel resultante es de excelente calidad. Por el contrario se solía decir que la miel obtenida de *hieras* (hiedras) era muy amarga. La actividad de libar las flores y de recolectar su polen es denominada por algunos *pacar*, por equiparación a los demás herbívoros.

Durante la época invernal, sobre todo cuando nevaba, algunos alimentaban directamente a las abejas para evitar su muerte. Cerca de la piquera se les ponían platos con azúcar en estado sólido y a veces con compota de man-

¹³ José A. IJZARRALDE. «Establecimientos humanos y zonas pastoriles. Villa de Oñate» in AEF, VII (1927) p. 93.

¹⁴ Los datos referentes a esta localidad han sido tomados de José Miguel de BARANDIARAN. «Notas sueltas para un estudio de la vida popular en Heleta» in AEF, XXXIV (1987) p. 69.

zana. Se les tiraban las frutas medio podridas y cuando se hacía la sidra parte del *orujo*, esto es, los residuos prensados de la manzana tras haber extraído el zumo. También los *cerotes* o restos de cera que quedaban después de sacar la miel de los panales o éstos mismos cuando apenas contenían miel.

Durante la recolección de la miel el apicultor ya se había percatado de cuáles eran las colonias con menos reservas de alimento y era a éstas a las que prestaba más atención. En el barrio de la Calera, en tiempos pasados, metían dentro del *cepo* una torta de maíz. Esto lo hacían justo después de *catar*; si veían que el *cepo* estaba flojo dejaban una torta sobre el *asiento* antes de volver a poner la colmena vertical. También las alimentaban con los *cerotes* o untando con miel palos que introducían a través de los orificios de la piquera.

En Abanto y Zierbena (B) en épocas de escasez se alimentaba a las abejas con azúcar y vino. En Urduliz (B) cuando el invierno era duro y las abejas consumían todas sus provisiones, les solían poner un poco de azúcar. En Moreda (A), habas cocidas con azúcar, y en Urkabustaiz (A), agua y miel. En Astigarraga (G) se les proporcionaba agua con azúcar en unas tejas que se colocaban junto a las colmenas en las temporadas en que no había suficiente flor o en invierno.

Al estar las colmenas a la intemperie, con el transcurso del tiempo se agrietaban. En Carranza (B) tanto las grietas como otros defectos se cubrían con tablillas o trozos de hojalata. Los orificios y pequeñas hendiduras se tapaban con arcilla o con boñiga de vaca. Si la madera se rajaba completamente se clavaba una herradura para unir las dos partes o se rodeaba con un *cello*, esto es, con una tira metálica estrecha. Algunos consideraban que el momento idóneo para realizar estas labores era recién *catado* el *cepo* ya que entonces las abejas no atacaban.

En Valderejo (A) para evitar corrientes de aire en las colmenas cilíndricas, fabricadas a partir de troncos vaciados, y que pudiesen introducirse insectos o ratones en su interior, se tapaban las ranuras con estiércol fresco de vaca.

En Carranza antaño poco se sabía de las enfermedades que podían padecer las colonias

de abejas y de los parásitos que se desarrollaban en ellas. El único tratamiento recordado consistía en quemar tabaco en el interior del *cepo* para que el humo ahuyentase a los *arañones*, las arañas. Se introducía ardiendo, depositado en un plato o liado en cigarrillos gruesos. La muerte de un enjambre se atribuía siempre a la falta de alimento y al frío, no a enfermedades ni a la actividad de parásitos. En cambio, se sabía que algunos animales atacaban las colmenas para aprovechar la miel. La marta y la garguña roían la madera hasta hacer un agujero por el que extraían la miel y la cera provocando la muerte de la colonia. Los *picorrelínchos* o *picorrolínchos*, pájaros carpinteros, también abrían agujeros con su pico con idéntica intención.

En Telleriarte (G) recuerdan que el peor enemigo en invierno era el pájaro carpintero. Dando golpes con su pico hacía salir a las abejas a la entrada de la colmena y se las comía a medida que iban apareciendo.

En Urkabustaiz se intentaba evitar la entrada de ratones, que comían la miel, y de *arañuelos*, unos animales de minúsculo tamaño. En Apodaca (A), de los ratones, además del ataque de animales mayores como el *tasugo* o tejón.

En Vasconia continental saben que las abejas han de protegerse de los ratones y las garduñas, *sagu eta pilotxak*; también tienen constancia de que las avispas, *leizorrak*, capturan abejas y se las llevan.

En cuanto al colmenar, en Carranza el apicultor se encargaba de segar la hierba y la maleza que creciese alrededor y cuando había vendavales acudía a reparar los tejados de las colmenas y devolver a su posición las que hubiesen resultado volcadas.

RECOLECCIÓN DE LOS PANALES. ABARASKAK

El panal recibe este mismo nombre en Aguirain, Apodaca, Pipaón, Valderejo (A); Aoiz, Mérida y Roncal (N). En Treviño (A) el de *obra*, en Abanto y Zierbena (B) *tástano*, en Carranza (B) *tástana*, en San Martín de Unx (N) *brisca* o *bresca* y en Allo (N) también *brisca*. En Améscoa (N) llaman *bresca* al panal de miel

recién catado. En euskera recibe las denominaciones de *abaua* (*abaia*, *aboia*, *abana*) (Abadiano, Zeanuri-B; Elosua, Oñati-G), *abaraska* (Astigarraga, Beasain, Berastegi, Getaria, Oñati-G), *beraska* u *orrazea* (Sara-L).

Época de recolección

El periodo de recolección de la miel varía según las localidades desde finales de verano hasta el principio del invierno. Esta oscilación en el tiempo obedece a costumbres locales pero sobre todo a las características de la vegetación melífera de la zona donde se ubican los colmenares.

En Sara (L) la miel, *eztia*, se recogía durante la menguante de octubre ya que se creía que este producto era más abundante coincidiendo con dicha fase lunar. En Getaria (G) se recoge desde finales de verano hasta el otoño, hacia el diez de octubre, aprovechando igualmente los periodos de luna menguante, *ilberan*.

En Urduliz (B) las colmenas se vaciaban una vez al año, normalmente en otoño, y nunca se les quitaban todos los panales para que no murieran de hambre en invierno. En Zuya (A) se *cataba* también en otoño y en Beasain (G) a mediados de esta estación.

En Allo (N) se acostumbra a *catar* la miel en los primeros días del mes de septiembre. El informante razona que lo hace en esta época porque el sol aún tiene la suficiente fuerza para hacer caer la miel de los panales sin necesidad de poner peso sobre ellos o recurrir a otras técnicas. En Ribera Alta (A) la operación de extracción se solía realizar hacia el mes de octubre o comienzos de noviembre.

En Apodaca (A) antaño la *cata* de las colmenas tenía lugar por noviembre, pero si las abejas *ganaban* en la hiedra o los bortos se procuraba extraer la miel antes, ya que estas dos flores le dan amargor. Algún año se sacaba por agosto, por estar las colmenas repletas de miel. En Bernedo (A) se extraía una vez al año, por Navidad.

En poblaciones que se caracterizan por tener vegetaciones melíferas que florecen en periodos separados en el tiempo ha sido habitual la extracción de miel en más de una ocasión.

En Urkabustaiz (A) se saca a partir de San Miguel, es decir, en otoño, cuando la temperatura refresca. Excepcionalmente algunos lo hacen en primavera.

En San Martín de Unx (N) la recolección, en buen año, tiene lugar por San Fermín (primera quincena de julio) y a finales de septiembre.

Esta costumbre se ha acentuado en los últimos tiempos entre los aficionados a la apicultura que se dedican a esta actividad con ánimo de obtener beneficios económicos. La trashumancia ha contribuido en cierta medida a ello y también la difusión de la costumbre de comercializar las mieles especificando las flores de las que proceden.

En Sangüesa (N) antaño se efectuaba una sola cata, que solía verificarse en otoño; actualmente se realizan tres: la de primavera, para la miel del romero y tomillo; la de verano, para la del girasol, que por ser la peor se reserva para el alimento de las abejas; y la de otoño, que es la miel del espliego.

En cuanto a las características que debe reunir el día en que se efectúa la recolección o al momento de la jornada en que conviene realizarla, en Sangüesa consideran que es mejor hacer la operación en un día tranquilo y de poco aire, pues en las jornadas tormentosas las abejas se muestran más agresivas. En Izurdiaga (N) se espera a que llueva y en Urduliz se aguarda hasta el anochecer.

Procedimientos de recolección. Catar la miel

El procedimiento de recolección más antiguo que se ha recogido es el del apicidio.

En Vasconia continental antaño para recoger la miel había que deshacerse del enjambre. Decían además que se debía matar en la luna menguante de octubre. Se abría un agujero en el suelo, con la ayuda del pico, de un diámetro suficiente como para introducir la colmena, al menos la parte inferior. Allí se encendía una mecha de azufre y se colocaba la colmena encima, se tapaba con un trapo viejo y de esta manera morían todas las abejas.

Para no exterminar el enjambre algunos lo traspasaban a una colmena vacía, poniendo una boca abajo y la otra encima. Se prendía fuego a un lado de la colmena que estaba lle-



Fig. 368. Antes de la extracción de los panales. Vasconia continental.

na por lo que las abejas huían al otro lado y propinándoles un suave golpe pasaban todas a la vacía. Esta operación se efectuaba en una media hora y había que aguardar a que hiciera buen tiempo ya que con viento sur y niebla las abejas eran peligrosas y picaban.

En Liginaga (Z) se actuaba del mismo modo. Se abría un hoyo en la tierra, se colocaba en él una torcida azufrada a la que se prendía fuego, se posaba encima la colmena a la que se quería extraer la miel, *eztia*, y una vez morían las abejas se procedía a sacar los panales. En esta población la recolección de la miel se denominaba *erle-sohastüa*.

En Heleta (BN) el dueño de la colmena, *kofoa*, hace un hoyo en la tierra y pone en él una cinta de tela azufrada, *sofre-mihitxa*. La enciende y coloca la colmena sobre el hoyo tapándola. El gas mata a las abejas y pueden ser retirados los panales, *yeska*.

En Sara (L) mataban igualmente el enjambre con humo de azufre y a continuación extraían los panales, *beraska, orrazea*.

En Arraioz (N) hasta los años 75-80, aproximadamente, también sacrificaban el enjambre. Para ello se prendía fuego a una mecha de azufre, se introducía en la colmena y se tapaba. De esta manera las abejas se asfixiaban y se podían coger los panales. Hoy en día ya no se opera así.

En Vasconia continental para extraer la miel de una colonia alojada en el tronco de un árbol, llegada la temporada de la recolección, se llevan los recipientes necesarios y se introduce una mecha de azufre por el agujero para matar las abejas. Se corta el árbol con un tronizador y se recogen los panales para llevarlos a casa.

En Eugi (N) también se ha constatado la práctica de quemar azufre pero sin llegar a matar las abejas. En esta población lo que hacían era espantarlas. Primeramente derretían un poco de azufre en una sartén vieja y empapaban un trozo de trapo en él. Esta tela se envolvía alrededor de una vela y cuando se secaba ya estaba lista para producir *infernuko kea*, humo del infierno. Dándole fuego a esta vela se producía un humo de muy mal olor que obligaba a las abejas a huir de la colmena, momento que se aprovechaba para extraer los panales.

A continuación se describen técnicas de extracción de la miel que, aunque tradicionales, han sido más elaboradas que la anterior. En todas ellas se ha recurrido al humo como el principal elemento para protegerse de los picotazos de las abejas y el uso de instrumentos.

Otra preocupación ha sido la de dejar parte de la miel sin recolectar para que las abejas tuviesen alimento necesario para sobrevivir al periodo invernal. No tendría sentido recurrir a técnicas elaboradas y en cuya ejecución el aficionado se arriesgaba a recibir un buen número de picotazos y quitarles toda la miel o tanta que muriesen de hambre.

En Carranza (B) la actividad de extraer las *tástanas* o panales de miel del *cepo* se llama *catar*. El número ideal de personas para realizarla era de tres: dos para inclinar el *cepo*, ya que solía pesar mucho cuando estaba cargado

de miel, y una tercera para producir humo con el *humón*; después una seguía dando humo, otra extraía la miel y la tercera recogía los panales y los iba guardando en un recipiente.

Para producir o *dar* humo se utilizaba un puchero de barro o un recipiente metálico en el que se quemaba madera, hierba seca, trapos, *carollos* (carozos o zuros de mazorcas), excrementos secos o cualquier cosa que ardiese sin llama y produjese abundante humo. El encargado de dar humo soplabo o abanicaba el recipiente con una tablilla o cartón para producirlo. En la Calera este artulugio recibía el nombre de *humón*.

Una vez delante del *cepo*, se ahumaba éste por la piquera, aunque los ahumadores antes descritos no eran muy eficaces para este cometido. A continuación se despegaba de la losa sobre la que descansaba y se tumbaba de modo que la base abierta quedase frente al que *cataba*. Se procuraba colocarlo inclinado para lo cual se calzaba con otro *cepo muerto* o con un banco. Nunca se dejaba vertical porque en esa posición resultaba muy difícil dar humo. Después se seguía ahumando hasta que las abejas se alejasen hacia la *cabeza* o tapa. La proporción de miel que se retiraba y la que se quedaban las abejas venía determinada por las *cabillas*, los palos perpendiculares entre sí que atravesaban el cepo. Los panales de las *cabillas* hacia arriba, más ricos en miel, se dejaban para que las abejas se alimentasen durante el invierno. Los de este punto hacia abajo, con menos miel y a veces vacíos, eran para el apicultor. Esta parte se conocía como «lo del amo». A veces también se sacaba alguno de los panales superiores. De ahí que cuando muriese un enjambre se dijese que era debido a la avaricia de su dueño, que le había quitado más miel de la que le correspondía, dejando poca para las abejas.

En esta operación se utilizaba el *catacepos*. Este utensilio consistía en una barra de hierro con uno de sus extremos aplastado en forma de espátula y el otro doblado en ángulo recto y terminado en punta con los dos bordes afilados. Para extraer cada panal se separaba de la pared del *cepo* con la espátula, ya que normalmente estaba soldado a ésta. Después con el extremo doblado y afilado se hacía un corte

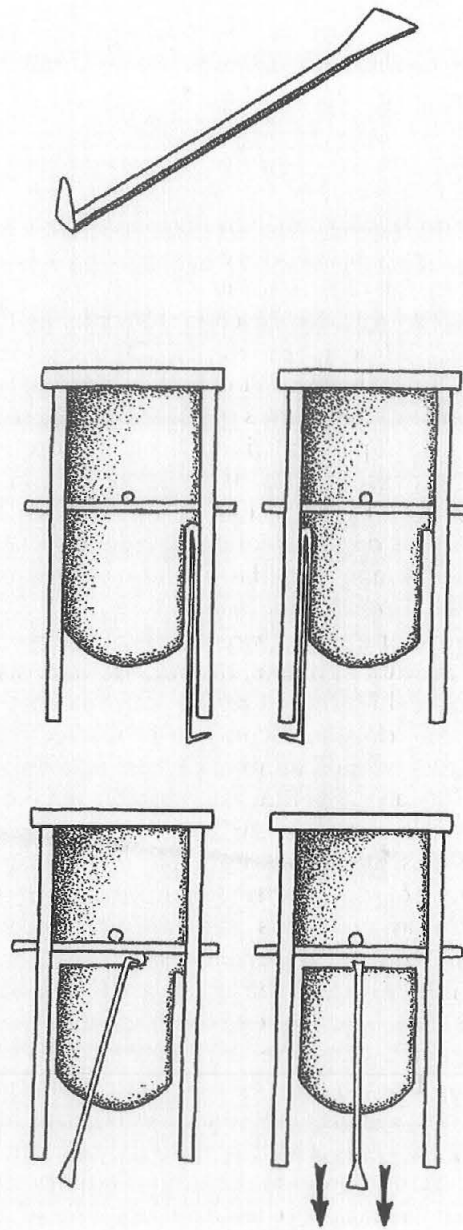


Fig. 369. Esquema del proceso de extracción de un panal con catacepos. Carranza (B).

perpendicular a los anteriores y se tiraba hacia afuera para extraerlo. Para quitar las abejas que salían en el panal utilizaban una rama de *berezo*, brezo, o de avellano.

Quien recogía los panales los depositaba en un recipiente que cubría con una sábana para evitar que se llenase de abejas. Habitualmente se utilizaban las bañeras o baldes

empleados para llevar la ropa a lavar al río, cestos y en algún caso *desgas* o *duernas*, esto es, los recipientes de madera destinados a adobar la carne con la que se fabricaban los chorizos.

Una vez *catado* el *cepo* se volvía a colocar en su posición original. Había quienes tras concluir esta labor arrojaban harina de maíz a su interior para secar los restos de miel y evitar que fluyesen al exterior al colocarlo de nuevo en posición vertical. Se conseguía además que las abejas no se quedasen pegadas o se *embazasen* en su trabajo de limpiar los residuos de miel o cera. En tiempos pasados también se les salpicaba un poco de vino. Dice el informante de esta práctica que al tomarlo se ponían furiosas con lo que se defendían mejor frente a las abejas de otras colmenas que llegaban a robarles la miel atraídas por el olor que desprendía el *cepo* recién *catado*.

Para evitar que se *apaciesen*, esto es, para que no se produjera pillaje, después de *catar* sellaban todo el borde del *cepo* en su zona de contacto con el *asiento* con arcilla húmeda. De este modo se dificultaba el acceso a la colmena de las abejas foráneas. También se colocaban *carollos* o *zuros* de mazorca en los *aviaderos* u orificios inferiores de la piquera, dejando abiertos sólo los que se encontraban a media altura. Las colmenas permanecían selladas durante todo el invierno hasta la primavera siguiente, en que se retiraba la arcilla. El informante, que realizó esta operación durante muchos años porque así lo indicaba la costumbre, la abandonó debido a que al llover se humedecía la arcilla y se pudría la parte inferior de los *cepos*. Añade que, de ocurrir que se *apaciesen* unas colmenas a otras, el mayor peligro lo corría siempre la última a la que se retiraba la miel, ya que se iban relevando en el ataque. Se *cataba* un *cepo* y las abejas de otras colmenas venían a él para robar la miel, pero al *catar* otro pasaban a atacar a este último y así sucesivamente. El último, al carecer de relevo, era el que resultaba *apacido*. Cuando se veía que iba a ocurrir esto se le cubría con un *sábano*¹⁵ para defenderlo.

¹⁵ Especie de sábana de tela de saco con un cabo en cada ángulo utilizada para acarrear la hierba.

En Abanto y Zierbena (B) para recoger la miel o *catar* se saca cada panal de la mitad hacia abajo y el resto se deja para que se alimenten las abejas durante el invierno. Si tienen poca miel incluso se les deja todo. En Urduliz (B) los panales, *saparrak*, se extraían por los costados de la colmena, levantando hacia arriba la tapa. A fin de evitar las picaduras hacían fuego en una palangana u otro cacharro de porcelana. En Zeanuri (B) se cortaban los panales pero dejando parte para que se alimentaran las abejas.

En Oñati (G) cuando la colmena era de tronco hueco se abría la tapa de la parte zaguera y se sacaban. En Beasain (G) se extrae un determinado número de ellos, teniendo la precaución de dejar a las abejas suficiente miel como para que se alimenten durante el invierno. En Elosua (G) se pone en un cazo viejo brasa para producir humo. Ahora se emplean fuelles con este fin. Para despegar cada panal se utiliza un cuchillo.

En Ayala (A) la miel se recogía por la parte trasera de los *cuezos*. Se echaba humo para que las abejas saliesen por el otro extremo y con un *catador*, que era una especie de vara de hierro con forma de zeta, se iban partiendo los panales; después se introducían en una caja.

En Urkabustaiz (A) con una pluma de buitre se separan los insectos que salen junto al panal y se deposita éste en un recipiente. Al *abejal* siempre se le deja cierta cantidad de miel para que las abejas sobrevivan en invierno.

En Zuya (A) los panales se sacan con un hierro cortante que tiene una de sus puntas en forma de gancho. Se comienza la recogida por la parte posterior. Se utiliza humo para que las abejas pasen delante. En Bajauri, Obécuri y Urturi (A) también extraían los panales de las colmenas o *cuezos* con un hierro cortante que tenía la punta en forma de gancho.

En Apodaca (A) para *catar* las colmenas antiguas, *vasos* de tronco o de tabla, se necesitaba un fuelle de humo o cazo largo para darles humo, espátula larga para cortar los panales, pala de madera para sacarlos, pluma de buitre o cepillo para quitar las abejas que salían con ellos, barreñón para depositar los panales y careta para protegerse la cabeza y cara. Unos días antes de *catar* se miraba la abejera; se

abrían las tapas de atrás para comprobar si tenían miel y a las que la tuvieran se les volvía a poner sin pegarlas. El día en que se recolectaba, la primera labor consistía en hacer humo, bien con el fuelle o con un cazo en el que quemaban *muñiga*. Daban humo y con la rasqueta cortaban el panal del techo. La pala se ponía debajo, así lo sacaban y lo echaban al barreñón. Dejaban la cantidad necesaria para que las abejas pudieran vivir.

En Ribera Alta (A) se empleaban unos hierros a modo de tenazas para abrir la parte superior de la colmena, un fuelle con humo para ahuyentar las abejas, una pluma de ave para retirar los insectos y, si era una colmena de tronco de roble, un cuchillo. Se cortaban los panales con este último y se depositaban en un balde. A la colmena nunca se le quitaba toda la miel, se le dejaba parte para que las abejas pudieran pasar el invierno.

En Bernedo (A) se abría la tapa del fondo del *cuezo*, que era donde almacenaban la miel. Se les daba humo para evitar picaduras y se cortaba el panal con un hierro largo terminado en una especie de espátula cortante, desprendiendo del *cuezo* el trozo que se quería coger. Con otro hierro similar, pero con la cuchilla en ángulo recto en el extremo, se hacía el corte vertical, que acaba de soltar el trozo de panal. Por último se sacaba a un caldero. A las abejas se les dejaba miel suficiente para que pasaran el invierno y, si éste resultaba largo, en ocasiones les ponían de la que antes extrajeron.

En Agurain (A) se da humo y con una pluma de cuervo se retiran las abejas que queden en el panal. En las colmenas de *cuezo* se produce humo y cuando se alejan las abejas, con un cuchillo grande o un utensilio semejante, se corta parte de los panales dejando la miel necesaria para que la colonia pueda alimentarse durante el invierno.

En Moreda (A) lo primero que se hacía a la hora de ir a recoger la miel de los *cuezos* era encender fuego empleando leña o *mojigas* secas de los bueyes. Estas últimas eran muy apropiadas pues generaban abundante humo y poca llama. En algunas ocasiones también se llegaron a quemar sacos viejos de yute. Para despegar los panales utilizaban una espátula y con un pincho especial se sacaban y echaban a

un caldero. Previamente se les quitaban las abejas con la ayuda de un cartón.

En Izurdiaga (N) se espera a que llueva; en ese momento se genera abundante humo al lado de la colmena por medio de una fogata y en cuanto se apartan las abejas se sacan los panales colocándolos en un pozal.

En Allo (N) en primer lugar se procede a encender fuego en el fogón de la *abejera* o en la calle si hace mucho calor. El utillaje al que se recurre consiste en un machete, una tabla ancha con mango más estrecho para extraer los panales de los *vasos*, y unos baldes o *terrizos* de zinc en los que depositarlos. También se utiliza una sartén de mango largo en la que se ponen algunas brasas encendidas y sobre ellas excrementos o *carajones* secos que producen abundante humo. Los panales se cortan con el machete por el punto de unión con el *vaso* y se sacan fuera sirviéndose de la tabla a tal fin preparada. Con una escoba o cepillo mojados se espantan las abejas que aún permanecen en ellos y se ponen en los *terrizos* cubriendo éstos con un trapo. Se extraen los panales hasta la mitad del *vaso*, pues a partir de ahí suele haber cría en las celdillas y es recomendable dejarla. Si los panales son del tipo alargado, longitudinales al *vaso*, también se extrae la mitad de cada uno, dejando el resto con las crías y algo de miel para el consumo invernal de los propios insectos. Por último se tapa el *vaso*.

En San Martín de Unx (N) para efectuar la recolección primeramente se fumigaba la colmena con el fuelle, en el que se quemaba la *meñuga* o boñiga seca de vaca, que producía un humo maloliente, duradero y eficaz para aquel fin. Más recientemente se utilizó la estopa como fumígeno, pues dicho material tiene la propiedad de arder sin llama y producir gran cantidad de humo. Abierta la colmena por la boca más amplia, el recolector, valiéndose de un cuchillo, iba retirando los panales. Tomaba la precaución de dejar el suficiente alimento para las abejas.

Medios de protección

En Apodaca (A) antes la careta de protección era redonda unida a un paño que se ataba al cuello. Completaban la vestimenta con un pantalón y una chaqueta viejos puestos por



Fig. 370. Careta tradicional. Santa Eulalia (A).

encima. Los guantes eran normales. En Urdu-
liz (B) algunas veces también se protegían
tapándose completamente con ropas viejas.

En San Martín de Unx (N) el recolector se
cubría la cabeza con una red y procuraba man-
tener la serenidad, cosa que no siempre con-
seguía ya que si alguna abeja traspasaba la red
y era nervioso, hacía *apachicos* o *apachacos*,
aspavientos, y las abejas, que saben compor-
tarse ante un recolector sereno, no dudan en
agredir si lo ven *movido*, nervioso.

En Carranza (B) antes de la introducción
de las vestimentas modernas especialmente
diseñadas para evitar las picaduras de las abe-
jas, quienes *cataban* se cubrían como podían.
La careta se hacía con una tela de saco o una
camisa inservible y la malla de un cedazo vie-
jo. Posteriormente se comenzó a utilizar tela
metálica de malla tupida. Además algunos se
colocaban en las manos unos *calcitos* o calceti-
nes de lana. El que *cataba* solía llevar las
manos descubiertas para trabajar con mayor

libertad de movimientos. Al menos hay cons-
tancia de un caso en que se embadurnaba los
brazos con arcilla húmeda a fin de evitar los
picotazos.

En Moreda (A) la persona encargada de
recoger la miel se cubría la cabeza con una
carea y las manos con calcetines para evitar
que le picasen. En Zuya (A) se usaba careta y
guantes de lana, hoy en día de goma.

OBTENCIÓN DE LOS PRODUCTOS APÍ- COLAS

La miel, *eztia*

Aunque el proceso de extracción de la miel
de los panales ha sido similar en todas las loca-
lidades, presenta algunas variaciones que ata-
ñen a la necesidad o no de efectuar un calen-
tamiento previo de los panales. Posiblemente
esto ha dependido de la temperatura ambien-

tal en los tiempos en que es costumbre castrar las colmenas y también del tipo de néctar que hayan libado las abejas ya que en función de las especies melíferas de cada zona se obtienen mieles con diferentes propiedades entre las cuales varía considerablemente su consistencia. Lo que es prácticamente común a todo el territorio encuestado es el procedimiento de filtrar la miel para eliminarle las impurezas de cera.

La forma más fácil de extraer la miel es la que se cita en los dos casos siguientes. Se basa sencillamente en aplicar calor hasta que se licue y fluya por su propio peso.

En Moreda (A) los panales se cortaban con un cuchillo y se depositaban sobre un triguero o colador grande que a su vez estaba dispuesto encima de un barreñón. Criba y barreñón se arrimaban al fuego bajo de modo que el calor facilitase que la miel fluyese de los panales, a través de la malla, hasta el recipiente. Esta operación duraba todo un día. Luego el barreñón se cubría con un trapo blanco o gasa de filtro y se dejaba así algún día más. La miel, para su óptima conservación, se guardaba en tarros de cristal.

En Allo (N), extraídos los panales, un informante dispone en la terraza varios cuencos de barro y sobre ellos coloca una malla metálica. Allí pone la *brisca* o trozos desmenuzados de los panales, desde donde la miel va escurriendo a los cuencos merced al calor solar que la ablanda. Es necesario cubrirlo todo bien con sábanas limpias para evitar que las abejas se lleven la miel.

Otro sencillo procedimiento de extraer la miel ha consistido en partir los panales y después apretar con las manos los trozos.

En Carranza (B) se fragmentaban primero los panales y cada trozo se apretaba fuertemente con las dos manos. Una vez extraída la miel, entre las palmas quedaba una masa redondeada de cera, polen y propóleos que recibía el nombre de *cerote*. A continuación se filtraba la miel. Para ello se introducía en una bolsa de tela de saco y se apretaba para que saliese a través de ella. Después se volvía a colar con una tela más fina, por ejemplo de una sábana de tejido espeso. Por último se vertía en recipientes. Cuando al serenarse salían a flote residuos y espuma se retiraban



Fig. 371. Extracción de la miel a mano. Apodaca (A).

con una cuchara. Algunos no efectuaban esta última operación. Para guardar la miel se utilizaban los recipientes que hubiese en casa, desde botes de conserva hasta tinajas de barro, pero el preferido era el puchero de barro; la boca de éste se tapaba con un papel fuerte, amarrado con una cuerda. Alguno recuerda que los que se dedicaban a vender miel solían comprar pucheros de éstos de diferentes tamaños, expresamente destinados a este cometido.

En Urduliz (B) para extraer la miel, *ezti*, de los panales, los comprimían a mano hasta que se vaciaran. Después se filtraba a través de un trapo, una especie de gasa, para eliminar los restos de cera. Se guardaba en tarros de cristal. En Ezkio (G) también se apretaban a mano.

En Arraioz (N) antaño los panales se fragmentaban en bolas que se exprimían para extraer la miel. Ésta se colaba después a través de un paño un poco calado y se recogía en un pozal.

En Vasconia continental para extraer la miel por el sistema tradicional, es decir, cuando se practica el apicidío, hay que llevar la colmena a la cocina y colocarla cerca del fuego para que se templen los panales. Entonces se sueltan y se sacan de la colmena. A continuación se estrujan con las manos sobre un recipiente para que la miel caiga en él. Una vez apretados todos, la miel obtenida se filtra a través de un paño, quedando lista para guardarla en tarros. En Sara (L) y Liginaga (Z) también se obtenía exprimiendo los panales entre las manos.

En la siguiente población navarra se ha sustituido la presión de las manos por el peso de unas piedras.

En Sangüesa (N) los panales se colocaban en un recipiente unos sobre otros y encima se posaba una gran piedra para que escurriera la miel; o se cortaban con un cuchillo y se exprimían a mano.

A menudo los panales sufrían un calentamiento previo a fin de que la miel perdiese consistencia y se pudiese extraer más fácilmente. Un procedimiento para lograr tal fin era calentarlos al baño María.

En Apodaca (A) para separar la miel de la cera se ponía al fuego una caldera grande con agua; en otra de menor diámetro se depositaban los panales y se colocaba en el interior de la grande al baño María. Una vez se templaban se apretaban a mano extrayendo de este modo la miel. Las bolas de cera resultantes se echaban a otra caldera. Finalizada esta operación, se colgaba un zurrón de tela del techo o de una viga y se vertía la miel en su interior. Entonces dos personas iban pasando dos palos de arriba abajo comprimiendo el zurrón de modo que la miel saliese a través de la tela y cayese en un barreño colocado debajo. La cera que quedaba en su interior se juntaba con la que antes se había echado en otro recipiente. Después se guardaba o se vendía.

Más frecuentemente los panales se calentaban acercándolos directamente al fuego.

En Bernedo (A) arrimaban el caldero con los panales a la lumbre para que se calentaran. Después los estrujaban con las manos para separar la miel de la cera. A continuación se pasaba a través de un colador grande de tela con la ayuda de dos palos. Algunos disponían para esta operación de un artefacto consisten-

te en dos planchas de madera a modo de prensa donde se colocaba el colador de tela; con unos tornillos iban presionando hasta que pasaba toda la miel.

En Treviño (A) colocan los panales dentro de unos calderos que se calientan suavemente sin que se derrita la cera. Se aprietan con las manos para que se escurra la miel, y la cera que queda se aparta a otro caldero. Después la miel se pasa por un *zorrón* de tela para filtrarla.

Tras el calentamiento previo, en algunas localidades no ha habido costumbre de prensar los panales a mano, sino que directamente se pasaban al filtro. Se supone que en estos casos el calentamiento de la miel era más intenso.

En Ayala (A) se introducían en un puchero y se calentaban al fuego o al baño María hasta que se derretían. Llegado este momento se vertía la masa sobre un paño grande que se ataba por las cuatro esquinas y se amarraba con una cuerda al techo. Se retorció para que escurriese la miel, que iba cayendo en el interior de un recipiente colocado debajo. Al final, dentro del trapo quedaba sólo la cera.

En Zeanuri (B) los panales cortados se depositaban en un caldero y se derretían, posteriormente se vertían en un «embudo» de tela de sábana que se presionaba de forma que la miel pasara a su través, quedando la cera en el interior.

En Berganzo (A) se colocaban en una caldera que se arrimaba al fuego para que se templasen pero sin calentarse en exceso porque de ocurrir esto la miel se pondría negra. Después se introducían en una manga de tela que se colgaba del techo y con dos palos cruzados se iban escurriendo.

A continuación se describen varios procedimientos más.

En Ribera Alta (A) una vez se tenían los panales en la cocina, con una cuchara se iban raspando cuidadosamente de tal modo que la miel cayese en un recipiente colocado en el suelo. Una vez acabada esta operación la miel se pasaba a otro recipiente de porcelana y se templaba un poco al fuego a la vez que se iba removiendo. Después se vertía en un *zorrón* acabado en punta que colgaba del techo con un ramal fuerte. Con unos palos especiales se



Fig. 372. Filtrado de la miel. Apodaca (A).

comprimía su interior a la vez que se desplazaban hacia abajo. De esta forma la miel salía a través de la tela por la presión ejercida y caía a un barreñón de barro. El mismo *zorrón* servía para dos coladas de miel; una vez acabada la segunda se retiraba y había que lavarlos antes de efectuar la siguiente. Antiguamente la miel se colaba dos veces, posteriormente se dejó en una sola. Se decía que era conveniente mantenerla en tinajas o pucheros de barro ya que, según los entendidos, era lo más sano.

En Abanto y Zierbena (B) los panales se estrujaban con alguna arpillera o saco, labor que con frecuencia se realizaba al calor del sol para que la miel estuviese más fluida.

En Urkabustaiz (A) se cogen varios panales y se colocan en una caldera con agua al fuego. A continuación, cuando el agua todavía no está caliente, se cuclan las bolas que se han formado a través de una especie de zurrón. Para ello se utilizan dos palos que presionan el embudo de tela de arriba hacia abajo para que

la miel fluya y caiga a una cazuela que se dispone debajo. La cera queda en el *zorrón*.

En Oñati (G) los panales se deshacían con las manos y los fragmentos se echaban a un caldero que se ponía al fuego para separar la cera de la miel, ya que esta última se derrite a menor temperatura que la primera. Una vez derretida se filtraba por un chino de tela de modo que los restos de cera quedasen retenidos.

En unas cuantas poblaciones alavesas ha sido costumbre que una vez extraída y filtrada la miel se removiese durante varios días con el fin de mejorar su aspecto y consistencia.

En Apodaca (A) se almacenaba en unas tinajas o barreños y se dejaba reposar dos o tres días, pasados los cuales se empezaba a sobar, esto es, a revolver con la ayuda de un palo. Se repetía la operación varios días hasta que engordase y quedase bien fina.

En Ribera Alta una vez filtrada se removía con un palo de saúco o de higuera durante ocho jornadas seguidas dos veces al día, una por la mañana y otra por la noche.

En Bernedo (A) se guardaba en tinajas de barro y los días de helada se removía con un palo consiguiendo que perdiera su característico color oscuro y tomara otro crema claro a la vez que se endurecía. En verano, con los calores, recuperaba su tono oscuro y perdía solidez.

En Valderejo (A) se baía a diario durante un cuarto de hora a lo largo de quince días para que tomase un tono más claro y una consistencia más fina. En Bajauri, Obécuri y Urturi (A) se utilizaba idéntico método para que se pusiese blanca y dura.

En Urkabustaiz la revuelven todos los días con un cucharón de madera o con un palo. Cuanto más se remueve más fina y clara queda. Esta labor se prolonga durante veinte o veinticinco días, dependiendo de las condiciones climáticas, y cuando el palo o la cuchara empleados para la remoción se mantienen tiesos es que el proceso ha concluido.

La cera, argizaria

El procedimiento más extendido para purificar la cera consistía en hervir en agua los restos que habían quedado tras la extracción de la

miel hasta que se fundiesen. Después se vertía esta mezcla en un saco o en una manga de tela, a menudo de tejido más basto que el empleado para filtrar la miel. Al presionarla pasaba a través de la tela la mezcla de cera y agua, que caía en otro recipiente en el que ambas se separaban por sus diferentes densidades.

En Bernedo (A) la cera se lavaba en un recipiente con agua. Retirada la miel residual, se cocía la cera en una caldera con agua teniendo cuidado de que no cogiera fuego al hervir. A continuación se pasaba por un colador de tela más claro que el utilizado para la miel. Pasaban a su través la cera y el agua, pero no el *macón* o los residuos. Al enfriarse la cera quedaba flotando sobre el agua. Antes de solidificarse se le colocaba una lazada de cuerda o tela de modo que al enfriarse sirviese para colgar la torta de cera. Alguno efectuaba la separación de la cera con la ayuda de una prensa.

En Bajauri, Obécuri y Urturi (A) la cera que quedaba en el zurrón después de extraída la miel se lavaba con agua templada. Luego, metida en un saco, se volvía a lavar en la fuente. Por último se colocaba en una caldera con agua para que hirviera y, una vez derretida, se filtraba de nuevo por el *capillo* o zurrón. A través de la tela de éste salía la cera derretida, que caía en un recipiente donde al enfriarse se solidificaba separándose del agua. Lo que quedaba en el *capillo* se tiraba.

En Ribera Alta (A) una vez extraída la miel, los restos de panales se lavan para eliminar los residuos de miel y suciedad. A continuación se depositan en un puchero o caldero de cobre que se pone al fuego hasta que hierva su contenido. Se vierte en un *zorrón* similar al de colar la miel pero menos tupido y con unas tenazas se presiona para que la cera fluya al exterior; dentro del *zorrón* quedan los restos. Esta operación se vuelve a repetir y una vez se ha enfriado lo obtenido se corta en trozos. Por último se vuelve a calentar en un recipiente circular para que adquiriera la forma de una torta de unos ocho centímetros de espesor.

En Valderejo (A) depositaban las bolas de cera en una caldera de cobre colocada sobre el trébede para que a fuego lento se fundiese la cera. Una vez fundida se pasaba a un colador o zurrón con el que ayudándose de un instru-

mento de madera con forma de cascanueces de gran tamaño se hacía pasar a través de la tela para filtrarla. Libre ya de impurezas se depositaba en un recipiente hasta que se enfriaba. Las tortas obtenidas se colgaban de una *lata* en el techo para su posterior aprovechamiento.

En Apodaca (A) la cera se lava bien con agua y después se pone en un caldero al baño María dentro de otra caldera de mayores dimensiones. Cuando se derrite se pasa por un zurrón más claro que el utilizado para la miel, dejando caer lo filtrado a un cubo con agua fría. Si aún tiene *macón* o cera vieja y restos de abejas, se pasa por una malla y luego se vuelve a filtrar por el zurrón.

En Ezkio (G) los trozos de panales se ponen al fuego en un recipiente apropiado para que se ablanden. Cuando toda la cera se ha derretido se filtra el contenido a otra cazuela que se utiliza expresamente para ello. Al cabo de cinco minutos la cera se ha endurecido tomando la forma de la cazuela.

En Sara (L) los panales estrujados se cocían en agua y este cocimiento, aún caliente, era filtrado a través de un paño burdo. Cuando el líquido se enfriaba aparecía flotando en él la cera, *ezko*. Ésta era luego retirada y derretida al fuego en una vasija y filtrada con un paño fino. Una vez realizada esta última operación ya podía ser utilizada para hacer velillas.

Otra versión consiste en introducir el saco que contiene la mezcla de cera y residuos directamente en una caldera con agua puesta al fuego para que la cera salga a través de su tela y ascienda a la superficie del agua.

En Valdegovía (A) la mezcla de residuos y cera que queda tras la extracción de la miel se lava y se introduce en un saco que se coloca en un recipiente con agua. Se pone al fuego para que hierva de modo que la cera al derretirse salga a través de la tela y ascienda a la superficie del agua. Se deja enfriar y se hace una «torta con forma de panal».

En Arraioz (N) la cera de los panales se mete en una bolsa de tela de percal no muy tupida y se introduce en una olla con agua, poniéndole un peso para que se mantenga en el fondo. Cuando el agua hierve la cera se derrite y tras salir a través de la tela asciende por su menor peso a la superficie. Se aparta del fuego hasta que se enfría y entonces que-

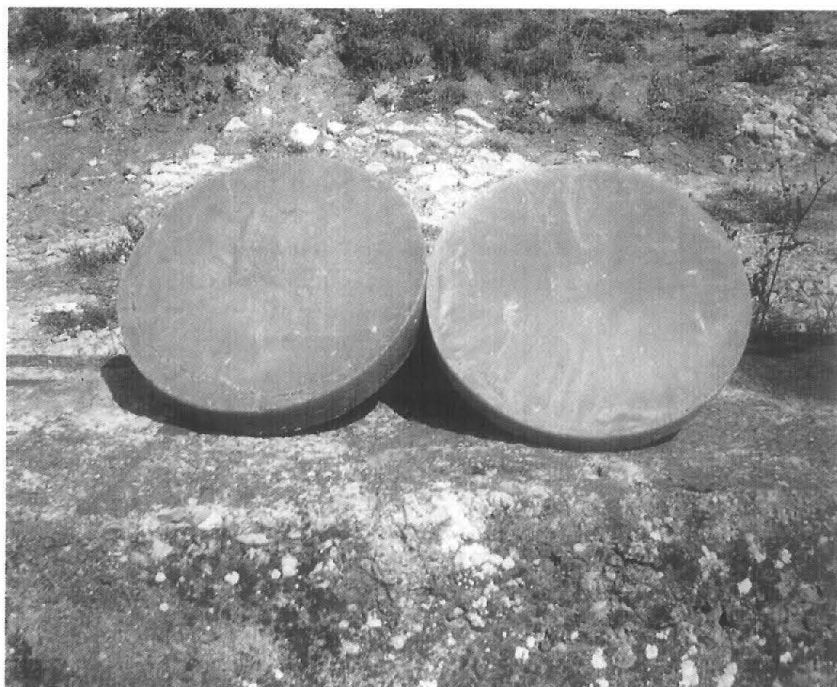


Fig. 373. Cera purificada. Ribera Alta (A).

da formando un bloque. Éste se vuelve a colocar al fuego para que se derrita y entonces se vierte en unos moldes.

En Vasconia continental los restos endurecidos que han quedado después de estrujar los panales con las manos se introducen en un saquito y se ponen a remojo en un caldero con agua hirviendo. Poco a poco comienza a salir a la superficie la cera. Se recoge y se guarda en recipientes.

Una práctica aparentemente más rudimentaria o al menos más laboriosa consistía en hervir la mezcla de cera y residuos de modo que la primera saliese a flote. Después se iba recogiendo poco a poco con una cuchara.

En Moreda (A) los panales ya escurridos de miel, como aún contenían restos, se dejaban en la ventana para que las abejas los limpiaran y dejaran bien secos. Después se hervían dos veces. La cera quedaba a flote sobre el agua y con una cuchara de madera se recogía.

En Pipaón (A) una vez se extrae la miel de los panales, los restos se lavan y se hierven. La cera queda flotando sobre el agua, se retira y se vuelve a calentar. Después se cuela para eliminar la porquería, que recibe el nombre de *mocón*.

USO DE LOS PRODUCTOS APÍCOLAS

La miel

La miel ha sido de siempre un alimento muy valorado. En épocas pasadas de mayor escasez llegó a ser el único edulcorante. Se le tenía además por un producto energético ideal para ser consumido antes de iniciar tareas duras¹⁶. Se le atribuían igualmente variadas cualidades medicinales.

En Carranza (B) la miel se ha considerado un excelente alimento, muy apreciado para cuando había que «ir a monte» o realizar trabajos duros. La forma más frecuente de comerla era con *torta de borona*, a menudo cuando aún estaba caliente. Algunos añadían además mantequilla. En Urduliz (B) se consumía untándola sobre rebanadas de pan o con talo.

En Vasconia continental anteriormente a tener azúcar, o como sustituto de éste, la utili-

¹⁶ Para más información sobre los usos de la miel consúltese el capítulo «Preparación de las comidas domésticas» en el tomo dedicado a la *Alimentación Doméstica en Vasconia. Atlas Etnográfico de Vasconia*. Bilbao, 1990, pp. 340-342.



Fig. 374. Puesto de miel. Feria de Santa Lucía de Zumarraga (G).

zaban como edulcorante de la leche, el café, los bizcochos y otros alimentos. Cuando los niños regresaban de la escuela se les daba pan o talo untado con miel. También se ofrecía a los que llegaban de visita: sobre la mesa se les ponía el pan con queso, mermelada y miel.

Cuando este producto se consumía directamente del panal, en Carranza recibía el nombre de *miel en rama*. Se tomaba un trozo y se masticaba, después se escupía la cera. La mejor era la procedente de enjambres que hubiesen entrado a vivir ese año en una colmena, por tener la cera más blanca y limpia. De no disponer de ningún *cepo* así se buscaban panales que tuviesen la cera lo más reciente posible. Cuando se regalaba miel, costumbre que fue frecuente, primero se ofrecía *en rama* y después ya filtrada. Para hacer un obsequio de *miel en rama* se elegían los mejores panales.

En Moreda (A) el panal de miel recién recolectado y listo para comer recibe el nombre de

miel de bresca o *briesca*. Se regalaba a amigos y familiares.

Actualmente se tiene a la miel por un producto natural y saludable y quienes la toman habitualmente alaban exageradamente sus excelencias, considerándola como la panacea contra numerosas enfermedades.

Además del alimentario, la miel ha tenido un uso medicinal. En Carranza tradicionalmente se ha tomado disuelta en leche bien caliente cuando se estaba resfriado o se tenía la garganta mal. Para calmar los ataques de tos también se ha recomendado comer un poco de miel.

En Moreda se tiene como un buen producto para combatir y curar los catarros; basta con edulcorar la leche con una cucharada de miel para que la mejoría se note.

En Vasconia continental siempre se reservaba un tarro de miel para dárselo a quien tuviera ronquera o dolor de garganta. Para ello se tomaba con la leche o el café. Hoy en día también hay quien la guarda para este fin.

En este territorio norpirenaico se les ponía igualmente a los niños que estaban molestos porque les iban a salir los dientes.

Aunque la mayoría de los aficionados a la apicultura obtenían tan poca miel que apenas cubría las necesidades de su familia y de sus amistades, algunos se dedicaban a la venta de este producto, lo que les proporcionaba unos ingresos extras. Del mismo modo hasta nuestras tierras llegaban vendedores de miel de otros lares. Los más afamados eran los mieleiros de la Alcarria.

El aguamiel

En Valderejo (A) las bolas de cera que quedaban tras extraerles la miel a mano se colocaban en un recipiente con agua de modo que se diluyesen los restos de miel. Se obtenía así un líquido denominado aguamiel con el que se acostumbraba a elaborar *hormigos*.

En Bernedo (A) en el agua resultante de lavar la cera se cocía harina de trigo, resultando un postre que se llamaba *hormigos*. En Apodaca (A) el agua de miel obtenida de lavar la cera también se emplea para la elaboración de *hormigos*.

En Carranza (B) uno de los informantes relata que tras extraer la miel de los panales,

los *cerotes* se colocaban en una cazuela con un poco de agua al calor del fuego, pero algo retirada, lo justo para que se calentase su contenido sin que llegase a hervir. La miel que aún contenía la cera se desprendía y se diluía en el agua. Así se obtenía aguamiel.

La cera

El principal destino de la cera en tiempos pasados fue el de la fabricación de velas, que se destinaban prioritariamente al uso ritual más que doméstico.

En Carranza (B) uno de los principales aprovechamientos de la cera una vez purificada era la fabricación doméstica de velas. Para ello se comenzaba preparando el *pábilo*: se cortaba una tira alargada de tela de felpa y se introducía en una taza en la que previamente se había derretido cera hasta dejarla muy líquida. Una vez se había impregnado de ella se sacaba y antes de que se enfriase, tomando el pábilo por un extremo con los dedos de una mano se hacía pasar a través del índice y del pulgar de la otra, que se mantenían curvados de modo que dejasen un pequeño orificio central. Se conseguía así que la cera que recubría la tira de felpa adquiriese una forma más o menos cilíndrica y que el pábilo quedase recto. La cera con la que se hacía el cuerpo de la vela se calentaba aproximándola al fuego y se amasaba con las manos hasta conseguir que se ablandase. Entonces se aplastaba sobre la mesa o sobre una tabla hasta conferirle la forma de un rectángulo alargado. Se colocaba el pábilo en el centro, se doblaba la cera en torno a éste y frotando con ambas manos se hacía que girase sobre la mesa hasta darle forma cilíndrica. Cuanta mayor fuese la longitud de la vela mayor debía ser su grosor. Estas velas se llevaban a la *sepultura* de la iglesia. Las que se guardaban en casa se utilizaban cuando había un enfermo en cama o una persona delicada que tenía dificultades para respirar porque la cera al quemarse desprendía un olor agradable a diferencia de los candiles. La cera para estas velas se trataba de purificar lo más posible, especialmente en el caso de que estuviesen destinadas a arder en la iglesia.

En Bernedo (A) también hacían velas para las sepulturas y para alumbrar en casa en los

tiempos en que no había electricidad. En Berganzo (A) utilizaban de pábilo un algodón alargado. La cera se calentaba y se enroscaba a su alrededor estando aún caliente. En Moreda (A) empleaban mechas de algodón y la cera la calentaban previamente sobre la chapa.

En Urkabustaiz (A) fabricaban en casa velas y cirios. Con dos hilos se confeccionaba el pábilo y sobre éste se iba dando vueltas a la cera con ambas manos. Se empleaban a menudo en las sepulturas. En Valderejo (A) las velas caseras eran usadas tanto en la casa como en la iglesia. Desprendían un olor muy agradable y su duración era superior a las fabricadas por métodos industriales. En Bajauri, Obécuri y Urturi (A) se ponían en las sepulturas de la iglesia. Calentaban un trozo de cera en agua templada y la colocaban rodeando el *pabil* o mecha, y con una tabla le daban forma.

En Eugi (N) elaboraban cerilla y velas. Para fabricar estas últimas en las casas tenían unos tubos muy pulidos por su cara interna; se introducía en su interior una cuerquita y después la cera derretida. Cuando se enfriaba se sacaba y ya estaba lista la vela.

En Vasconia continental en algunos pueblos había mujeres que hacían cera estirada, *ezkoa*, para la iglesia. Dependiendo de los lugares había cerillas redondas y de forma cuadrada. Generalmente eran redondas pero en algunos pueblos (Irisarri, Iholdi, Isturitze, Lekorne, Lekuine) las había de cuatro cantos, mayores que las anteriores. Estas últimas las solían llevar los grandes hacendados y adinerados. La cera también se ponía en unos cestos.

En Sara (L) se hacían velillas destinadas principalmente a alumbrar en el *jarleku* de la iglesia en honor de los antepasados de la casa.

Otro de los usos habituales de la cera casera era el abrillantamiento de los suelos de madera de la casa.

En Carranza (B) los *panales de cera* se empleaban para abrillantar el suelo y los muebles. Se fragmentaban en trozos pequeños con los que se frotaba la tabla después de haberla *arenao* o fregado. A continuación se restregaba enérgicamente una bayeta con el pic hasta obtener el brillo deseado. También se aplicaba a los muebles por un procedimiento similar. En Abanto y Zierbena (B) se ha empleado para proteger y embellecer muebles de madera.

En Bernedo (A) se utilizaba para encerar la tarima de casa y de la iglesia. En Urduliz (B) y Urkabustaiz (A), igualmente para encerar la madera de los suelos. En Ribera Alta (A) para este uso se mezclaba la cera con aguarrás.

En Vasconia continental se empleaba de tres maneras distintas. En el extremo de un palo entre dos maderas se ponía un trozo y de esta manera se enceraba el suelo sin tener que inclinarse. También se utilizaba la cera derretida, para ello se calentaba un hierro que se aplicaba sobre ésta. Se hacía además encáustico, *ankoztika*, añadiendo esencia de trementina a unos pedazos finos de cera.

Además de las utilidades descritas se ha destinado a otros usos, como los que se recogen a continuación.

En Carranza algunos la empleaban para abrillantar los zapatos, en este caso era necesario derretirla previamente y con un trapo aplicarla poco a poco. Después se frotaba hasta sacar brillo. Se utilizaba asimismo para preparar el *reserón* o hilo empleado para coser los zapatos de cordobán, material o cuero. Se necesitaba para ello *hilobala* que se pasaba repetidamente a través de una bola de cera que se sujetaba con la mano. También se empleaba para taponar los agujeritos de los recipientes con los que se iba a por agua a la fuente, obviamente no para los que se acercaban al fuego. Derretiéndola previamente fue utilizada por algunos para arreglar las grietas de las barricas en las que se fermentaba la sidra. Se empleaba además para taponar los agujeros y grietas de la madera, incluidos los de los mangos de las herramientas. Se les daba a los niños para que jugaran con ella moldeando figuras de igual modo a como luego se utilizó la plastilina.

En Moreda (A) a partir de cera y aceite fabricaban un producto que llamaban *cerato*. Lo obtenían mezclando ambos componentes en una sartén a fuego lento hasta que tomase una tonalidad clara; si quedaba demasiado duro se le añadía más aceite. Lo utilizaban los labradores para frotarse las manos a la hora de tomar el azadón para cavar en viñas y olivares. En Abanto y Zierbena se ha empleado para realizar injertos en árboles.

En algunas localidades había aficionados a la apicultura que tenían por costumbre ven-

der la cera para obtener un pequeño beneficio económico (Ribera Alta, Urkabustaiz, Valderejo-A).

En Carranza algunos la vendían a personas que se dedicaban a comprarla por las puertas y que por ello recibían el nombre de *cereros* o *ceroneros*. Los *ceroneros* que pasaban por el barrio de la Calera llegaban con caballos o *machos* bien aparejados. Conocían las casas que tenían colmenares por lo que año tras año efectuaban el mismo recorrido. No adquirían cera purificada sino a granel, esto es, los *cerotes* que quedaban tras extraer la miel a mano o las *tástanas* que se habían recogido vacías. Pasaban siempre a finales de octubre, antes de Todos los Santos, ya que además de comprar cera vendían velas con las que alumbrar las *sepulturas* de la iglesia con motivo de esta festividad. La visita de los *ceroneros* condicionaba el periodo de *cata* de las colmenas ya que debía ser previo a su aparición.

En Apodaca (A) actualmente los apicultores envían la cera a una casa para que les fabrique panales, esto es, cera estampada.

El veneno

En la cultura tradicional se desconoce el uso de otros productos proporcionados por las abejas como el polen, la jalea real, los propóleos o el propio veneno. Sólo de este último se han conocido algunas aplicaciones vinculadas a la medicina popular.

En Carranza (B) las personas mayores que practicaban la apicultura tradicional ni siquiera saben en qué consiste el polen, simplemente le llaman *tierra*. Uno de los informantes dice que dicha *tierra* la recogen las abejas en las *fuentes de hierro*; según él, se trata del sarro amarillo que se forma en ellas, pero desconoce cuál es la razón por la que estos insectos obran así.

En este mismo valle vizcaino los apicultores no tienen por perjudicial el veneno de las picaduras, algunos estiman que previene la aparición del reuma.

En Urkabustaiz (A) hay quien asegura que el mejor antídoto contra esta misma enfermedad es recibir picaduras de las abejas. Recuerdan el caso de personas que tras bajarse los pantalones colocaban abejas en las piernas con la ayuda de una pinza para que les picasen.

Hoy en día comienzan a valorarse estos productos y algunos apicultores, especialmente los más aventajados y profesionales, los aprovechan, especialmente el polen.

En Sangüesa (N) en la actualidad poseen colmenas siete vecinos y uno de ellos se dedica exclusivamente a esta actividad comercializando jalea real, polen y miel con marca.

CREENCIAS Y SABERES SOBRE LAS ABEJAS

En tiempos pasados estuvo extendida la costumbre de comunicar a las abejas la muerte del dueño o de la dueña de la casa y ocasionalmente la de cualquier miembro de la familia. La persona encargada de llevar a cabo el aviso solía ser el heredero, la viuda o viudo, un familiar e incluso un vecino o un amigo. Este anuncio obedecía mayoritariamente a dos razones. Según unos se evitaba así la muerte del colmenar; según otros de este modo fabricarían más cera con la que alumbrar la sepultura familiar. En este último caso, el anuncio se convertía en una petición para que incrementasen la producción de cera. También se ha constatado la costumbre de que el heredero simplemente comunicase a las abejas el fallecimiento del dueño asegurándoles que en adelante él se encargaría de su cuidado.

En un tomo anterior de este Atlas, en el dedicado a los *Ritos funerarios en Vasconia*, se describieron detalladamente estas creencias¹⁷. Aquí sólo se recogen algunos datos que no se reflejaron en el tomo citado.

En Larraun (N) cuando algún miembro de la familia fallecía se les decía a las abejas que debían producir más cera: «*Alkoa il da ta egin zazu argezari geiago! Azkar, azkar!*» (Se ha muerto tal y ¡venga!, a hacer más cera. ¡Rápido, rápido!). Esto se debía a la necesidad de proveerse de cera para tener cirios o también *argizaiolak* para la iglesia.

En Vasconia continental cuando moría el señor o la señora de la casa había que darles aviso. Alguien, un muchacho, se acercaba a las colmenas y le decía a las abejas: «*Zuen nausia*

joan da bainan norbait jarraikiko zauzue» o «*Zuen nausia zendu da bainan ordaina ukanen duzue*» (Vuestro amo ha fallecido, pero tendréis quién le sustituya). En una casa, cuando murió la abuela, pusieron un paño encima de la colmena.

En Eugi (N) si moría alguien de la familia, a la mañana siguiente iban al colmenar y les daban la noticia a las abejas. Se golpeaba la colmena y se decía: «*Hil dela etxean urlia eta egin dezazuela ezko ugari argizaria egiteko haren salbamenduaren alde*» (Ha muerto fulano, producid mucha cera para iluminar la sepultura y rogad por su salvación). Esta práctica se repetía en cada colmena y de no hacerlo así se creía que todas las abejas morían. Se dice que así ocurrió en más de una ocasión.

En tiempos pasados se tenía un profundo respeto hacia estos insectos. En Carranza (B) entre los aficionados más viejos se señala que antaño este respeto era tal, que muy antiguamente a quien acababa con un enjambre se le amputaba un brazo. Aún se puede observar algún vestigio de ello entre las personas de avanzada edad, que nunca matan las abejas. En Apellániz (A) se decía que en otros tiempos al que *cataba* o robaba una colmena le cortaban el brazo derecho. En Zuya (A) anotan que era pecado matar uno de estos animalillos.

Respecto al hecho generalizado de que el apicultor, a pesar de trabajar a menudo desprotegido, no suele recibir muchos picotazos, en Ribera Alta (A) los encuestados afirman que es debido a que las abejas llegan a conocer al propietario y no lo atacan. En Apodaca (A) el apicultor de toda la vida apenas emplea la careta en su abejera ya que le conocen bien; sólo recurre a ella llegado el momento de catarla.

En Urkabustaiz (A) los entendidos señalan que las abejas conocen a su amo y que sólo pican a determinadas personas. Los hay que trabajan con ellas sin ningún tipo de protección. Aun así todos recuerdan el caso de animales que han muerto asfixiados a causa de los picotazos.

En Berastegi (G) se dice que si se les habla, las abejas terminan conociendo la voz de su amo, por lo que se ve libre de sus picotazos.

En relación con las picaduras ocasionadas por estos insectos, una vez sufrida una lo que

¹⁷ Vide *Ritos Funerarios en Vasconia. Atlas Etnográfico de Vasconia*. Bilbao, 1995, pp. 190-196.



Fig. 375. Ahumado de una colmena moderna. Apodaca (A).

se hace es extraer el *réspere* o aguijón, si es que ha quedado clavado en la piel. En Carranza en tiempos pasados una vez realizada esta primera operación se aplicaba arcilla o barro húmedo sobre la zona afectada para calmar el dolor y prevenir la hinchazón. Transcurrido un rato se lavaba y se untaba con aceite. También se recomendaba frotar la picadura con tres hojas o hierbas distintas; no importaba de cuáles se tratase, la única condición era que fuesen diferentes. Dándole humo también se calmaba. En los últimos años se ha extendido la costumbre de empapar la piel con amoniaco.

En este mismo valle vizcaino, a nivel popular, se suelen distinguir las abejas por dos rasgos: su agresividad y su capacidad de producción melífera. No se trata de una diferenciación racial propiamente dicha; sin embargo resulta interesante como reflejo del empirismo de quienes se han dedicado a la cría de esos animales. Según su agresividad se distinguen abejas de comportamiento pacífico, *nobles*, de las que muestran una notable agresividad, equiparándose estas últimas a *fieras*. En función de su productividad se diferencian en *trabajadoras* y *vagas*. También se correlaciona la agresividad con la capacidad productora: así se afirma de una colmena que cuanto más agresiva es, más miel produce.

TRANSFORMACIONES CONTEMPORÁNEAS

Si un animal ha sufrido modificaciones radicales en su modo de explotación, éste es la abeja. Sin embargo, éstas no atañen tanto a su discurrir vital como al habitáculo en el que reside. Se debe tener en cuenta que el comportamiento de este insecto social está determinado genéticamente y por lo tanto resulta muy difícil alterarlo. Por ello, las únicas transformaciones a que se puede someter están orientadas a mejorar la colmena en que se aloja y a perfeccionar las técnicas de explotación.

La introducción masiva de las modernas colmenas ha modificado radicalmente la apicultura. Ha supuesto la desaparición de las técnicas tradicionales, de su escaso utillaje e incluso de la terminología, y ha alterado sustancialmente la forma de trabajar, el conocimiento que a nivel popular se tiene de estos himenópteros y, sobre todo, el control sobre la evolución estacional de la colonia y su estado sanitario.

En Apodaca (A) uno de los informantes comenzó a poner colmenas móviles a finales de la década de los cuarenta. En Sangüesa (N) también se introdujeron a partir de los años cuarenta y consistían en unas cajas de madera con marcos interiores de madera con cera,



Fig. 376. Extracción de un cuadro o panal en una colmena moderna. Arraioz (N), 1997.

colocados vertical y horizontalmente y con muchas formas. En Carranza (B) el tipo de colmena más conocido es la Langstroth. Si bien era utilizada por algunos apicultores aventajados desde hace décadas, sólo durante los años ochenta comenzó su difusión, generalizándose a partir de 1985. En Urkabustaiz (A) se han comenzado a utilizar en épocas recientes.

Estas colmenas se suelen adquirir en comercios especializados (Moreda, Treviño-A) o son proporcionadas por las asociaciones de apicultores (Carranza-B). También los hay que se las encargan a un carpintero (Bernedo-A) o que son capaces de construirlas ellos mismos tomando como modelo las compradas (Carranza-B; Arraioz, Sangüesa-N).

En un buen número de localidades las antiguas colmenas han convivido con las modernas hasta nuestros días siendo la dificultad para controlar el estado de la colonia el inconveniente mayor de este tipo de habitáculo. La única información que se podía obtener acerca de ésta era la que se conseguía observando el movimiento de las abejas en la piquera o durante la *cata* anual de la miel. También ha influido notablemente la mayor productividad obtenida con las modernas.

La nueva colmena Langstroth está constituida por la *cámara de cría* que es un cajón cuadrado en cuyo interior se colocan diez basti-

dores de madera con cera estampada conocidos como *cuadros*. Este cajón se apoya sobre una *base* y en la cara frontal se abre la *piquera*. La parte superior se cubre con una *tapa interior* o *entretapa* y sobre ella otra más amplia que encaja sobre el cajón a modo de tejado y que se denomina *tapa exterior* o simplemente *tapa*. En la época primaveral sobre la cámara de cría se coloca otro cajón con cuadros, llamado *alza*, para que las abejas depositen la miel. Entre ambos cajones se incluye un dispositivo metálico a modo de rejilla que impide el paso de la reina y que por ello se conoce como *excluidor de reinas* o sencillamente *excluidor*. Gracias a él se asegura que en el alza sólo haya miel y no huevos ni larvas. La posibilidad de quitar la tapa y levantar los cuadros permite vigilar con facilidad y rapidez el estado de la colmena. Además al ser una estructura compuesta por piezas móviles se le puede incorporar una serie de complementos como una nueva alza, alimentadores, rejillas metálicas en la piquera por las que no puede escapar la reina dificultando así la enjambrazón, dispositivos *cazapólenes* en los que se deposita el polen que transportan las abejas pecoreadoras cuando llegan a la colmena, trampillas para detectar la presencia de parásitos, etc.

En Apodaca (A) estos vasos o cuezos son de 50 por 60 cm de base y 30 cm de altura. Des-



Fig. 377. Desoperculado de los panales. Arraioz (N), 1997.

cansan sobre una base de madera con cuatro patas y tienen un tejadillo de zinc liso o a dos aguas. Llamam a la primera caja *caja de cría* o *de madres* y a las que se pueden poner por encima, *alzas*. Cada vaso tiene diez bastidores con cera estampada.

En Valderejo (A) las colmenas con forma de caseta o cajón son las más recientes. Están construidas con tablas bien ensambladas y unas tienen el tejado plano y otras a dos aguas. En la parte inferior de la cara frontal se abre una ranura longitudinal de unos ochos centímetros para que transiten las abejas. En el interior se colocan unos cuadros de forma rectangular en los que se sujetan dos alambres longitudinalmente y sobre ellos se fijan unas láminas de cera estampada con la forma de las celdillas. Estas láminas no suelen tapar toda la superficie del rectángulo sino la mitad y en forma de triángulo escaleno. Se fijan a los alambres pasando una ruedecilla caliente. El panal se apoya en la parte superior de la colmena quedando suspendido sin tocar el suelo de ésta.

En Arraioz (N) las colmenas actuales son cajones de madera con dos compartimentos

superpuestos de 50 por 43 cm cada uno, separados por una rejilla. Hay otro modelo de colmena conocido como *Layens* cuyos cajones son de unos 30 por 30 cm. En cada uno de ellos se colocan unas tablillas con unas láminas de cera compradas. La colmena se tapa con un trozo de *uralita* ondulada y encima se coloca una piedra.

En Carranza el paso de los enjambres de los viejos cepos a las modernas colmenas Langstroth se dio en llamar *trasiego*. Se inició entre los apicultores mejor informados y más activos y se intensificó una vez llegó la enfermedad llamada *varroasis*, que desde tiempo atrás venía extendiéndose por Europa. Los métodos de tratamiento de ésta estaban diseñados para las nuevas colmenas y era imposible aplicarlos en los viejos troncos. Algunos apicultores, aferrados a la forma tradicional de explotación se resistieron a aceptar estas innovaciones, pero año tras año han visto cómo el número de colonias vivas en sus colmenares se reducía a consecuencia de la acción del ácaro *Varroa*.

Para trabajar con las abejas se dispone en la actualidad de buzos blancos y caretas con

mallas metálicas, además de guantes especiales, que impiden recibir picotazos (Apodaca, Ribera Alta, Valdegovía-A; Carranza-B; Elgoibar, Elosua-G; Allo, Sangüesa-N).

En Mérida (N) se utiliza un traje especial consistente en un buzo recio de loneta con cremallera y cuello alto, botas altas de goma o de otro material, caretas de malla protegidas con varilla, un gorro de *escay* y guantes de tela recia.

El ahumador se ha convertido en un recipiente metálico con un fuelle incorporado que puede manejar el apicultor con una única mano. Para extraer los cuadros se utiliza una tenaza levantacuadros y para eliminar las abejas de ellos un cepillo.

La recolección de la miel la puede realizar en la actualidad una única persona. A las colmenas se les retiran únicamente los cuadros del alza y nunca los de la cámara de cría pues constituyen el alimento invernal de la colonia.

La miel de los cuadros se puede extraer a mano rascando con una cuchara y dejando intacta la lámina central por lo que pueden ser reutilizados. También se emplean extractores consistentes en tambores metálicos en los que tras introducir los cuadros se hacen girar a gran velocidad de modo que la miel salga de las celdillas por la acción de la fuerza centrífuga. Pueden ser manuales o accionados por un motor eléctrico. Contiene así menos restos de cera que por el procedimiento manual y los cuadros quedan con la cera estirada con lo que al devolverlos a la colmena las abejas pueden comenzar a depositar miel inmediatamente.

Antes de introducir los panales se les quita el opérculo que recubre la miel de las celdillas con un cuchillo especial que recibe por ello el nombre de *cuchillo desoperculador*.

En Elgoibar los panales se llevan a un local acondicionado en el que se tiene una centrifugadora manual y un butano para calentar agua. Se enciende el fuego y se coloca un puchero con agua en el que se introducen dos cuchillos grandes para calentarlos. Se utilizan para quitar la primera capa de cera al panal, esto es, los opérculos, y de este modo facilitar la extracción de la miel. Se utilizan dos cuchillos de tal modo que cuando se enfría uno se emplea el otro. Finalizada esta operación por las dos caras de cada panal se colocan dos de



Fig. 378. Extractor centrífugo de miel. Arraioz (N), 1997.

ellos en la centrifugadora manual y se les hace girar accionando una manivela. Cuando se ha extraído la miel de una de las caras se les da vuelta a éstos y se extrae la otra. La miel obtenida se va depositando en un recipiente.

En Arraioz (N) actualmente, una vez reunidos todos los cajones con los panales dentro, se trasladan a casa para efectuar la extracción de la miel. Los panales se cuelgan uno a uno en una estructura de madera fabricada por el propio apicultor y con un cuchillo especial (de punta roma y hoja de unos 35-40 cm) se va quitando la cera que los recubre y se recoge en un recipiente. Una vez eliminada toda se introducen en un aparato especial (con tres compartimentos para sendos panales y un grifo en la parte inferior) que se acciona con una manivela para que gire. De esta manera la miel se desprende de los panales, sale por el grifo y se recoge en otra olla tras pasar por un colador. Cuando ésta se llena se tapa herméticamente y se mantiene cerrada durante dos o tres días. Por último se envasa en tarros.

En Apodaca los actuales apicultores de la zona obtienen la miel por centrifugación con extractores. Cuando está muy densa en el propio panal no sirven estos aparatos, entonces recurren a una prensa hidráulica. Por este procedimiento se obtiene el máximo rendimiento y sin impurezas; se considera por ello la mejor miel.

En Valdegovía en la actualidad se saca la miel de los panales con máquinas de dos tipos, una en forma de prensa y la otra consistente en un extractor.

Una vez filtrada unos pocos utilizan tanques de maduración en los que pierde humedad, tras lo cual la envasan en tarros de vidrio con tapas metálicas de cierre hermético.

Las transformaciones operadas en la apicultura han determinado la aparición de nuevos trabajos antes desconocidos como soldar las láminas de cera estampada a los alambres de los cuadros, trasegar colmenas de viejos *cepos* a las modernas colmenas o *hacer núcleos*, una actividad en la que a partir de un enjambre se obtiene otro nuevo transfiriéndole unos pocos cuadros con puesta reciente. La colmena receptora es de pequeñas dimensiones pues tan sólo contiene cinco cuadros. Se realiza así una especie de enjambrazón artificial y controlada.

Actualmente la alimentación artificial que se practica es más racional que antaño. Se utilizan para tal finalidad diversos dispositivos, unos elaborados domésticamente y otros adquiridos en el mercado. Éstos se disponen de modo que las abejas puedan acceder a ellos desde el interior de la colmena, evitando así el pillaje. Como alimento se suelen utilizar soluciones de azúcar más o menos concentradas. En el otoño, para aumentar las reservas del invierno, se les alimenta con preparaciones

concentradas; así se evitan problemas de humedades. Al principio de la primavera se les proporcionan más diluidas pero con una finalidad distinta: lo que se persigue es estimular la puesta de la reina para que la colonia llegue a las primeras floraciones con una población abundante.

En lo que respecta a la patología de estos insectos, fruto de las mayores posibilidades de observación que permiten las nuevas colmenas, se van conociendo algunas de las enfermedades que padecen las abejas y sus tratamientos adecuados. Pero quizá la más reciente e importante es la varroasis, producida por el ácaro *Varroa jacobsoni*.

En Carranza (B) las primeras varroas se detectaron en 1988. En el otoño de 1989 se iniciaron los tratamientos por los propios apicultores y en 1990 fue cuando la enfermedad se difundió masivamente por el Valle. En la actualidad se intenta llevar a cabo un control sistemático de ésta. Tanto los productos químicos utilizados para su tratamiento como la forma de aplicarlos están diseñados para su uso en colmenas modernas. Por esta razón, las colonias de las viejas colmenas morirán irremediablemente si no se trasiegan a estas modernas. La varroa, por tanto, está contribuyendo a acelerar la desaparición de una forma tradicional y peculiar de practicar la apicultura.

Las nuevas colmenas permiten acceder a su interior y observar la colonia detalladamente a lo largo del año. De esta forma y con la ayuda de charlas, libros, artículos y sobre todo mediante la transmisión oral de la información de persona a persona se van incrementando lentamente los conocimientos sobre estos insectos. Resultan además imprescindibles para trabajar correctamente con dichas colmenas.