

LA APICULTURA TRADICIONAL EN EL PAÍS VASCO

1- INTRODUCCIÓN

Las piezas que se expondrán en Igartubeiti entre diciembre y marzo con motivo del proyecto MusealiaK son el ahumador de abejas y la colmena de mimbre. A partir de estos dos objetos trataremos de visibilizar la estrecha relación de la apicultura tradicional vasca con el caserío y su entorno.

2- PRESENTACIÓN DE LAS PIEZAS

Ahumador de abejas

El ahumador de abejas es una de las piezas de la colección del etnógrafo donostiarra Josu Tellabide, vendidas en 2015 a la Diputación Foral de Gipuzkoa. La pieza tiene su origen en el caserío Lukainategi del barrio de Lugaritz (Donostia-San Sebastián, Gipuzkoa) y con ella, la colección también cuenta con otras piezas ligadas a la apicultura. En cuanto al funcionamiento del objeto, el fuelle da aire al recipiente de chapa de hierro en el que se ubica el combustible. De su extremo sale el humo que se utilizará para calmar a las abejas y hacerlas más dóciles cuando se quieran sacar los panales.



Fuente: Gordailua.

Colmena

La colmena, por su parte, pertenece a la colección del etnógrafo Fermín Leizaola. También donostiarra, ha donado a la Diputación Foral de Gipuzkoa casi 5000 objetos, siendo la pieza

expuesta perteneciente a esta colección. Se trata de una pieza realizada en Erratzu (Baztan, Navarra) y de hecho, no está terminada, ya que las colmenas en forma de cestas se solían cubrir con arcilla o estiércol a modo de aislante. Sin embargo, es un ejemplo perfecto para valorar el tiempo y el trabajo que dedicaban a la preparación de este tipo de panales, más aún sabiendo que después no se iba a apreciar el laborioso trabajo de cestería.



Fuente: Gordailua.

3- ¿POR QUÉ ESTAS PIEZAS EN MUSEALIAK?

Las abejas son imprescindibles para mantener el equilibrio de nuestro entorno natural. Mediante la polinización llevan a cabo la reproducción de la vegetación, convirtiéndose así en un factor indispensable para la supervivencia del ecosistema. Como agentes polinizadores, su desaparición supondría la decadencia del mundo natural y rural.

Entre los riesgos que deben afrontar las abejas se encuentran las enfermedades (producidas por bacterias, virus u hongos), la avispa negra (especie invasora procedente de Asia y nociva para la abeja negra autóctona), microbios, vertebrados o artrópodos. Todos ellos pueden atacar y destruir colmenas o enjambres, por lo que es necesario tomar las medidas oportunas.

Desde Igartubeiti queremos sacar a la luz otro peligro a través de estas piezas: la memoria y el olvido de la tradición. Las abejas siempre han tenido una estrecha relación con el caserío vasco y hace décadas, en casi todos tenían colmenas. Entre los productos que las abejas producen, tradicionalmente han predominado dos en los caseríos vascos: la miel y la cera.

En el pasado, las abejas eran consideradas como animales muy apreciados, y muchas veces también eran vistos como miembros de la familia. Sin embargo, todas estas prácticas y tradiciones han quedado atrás, por lo que, partiendo de las piezas expuestas, haremos un llamamiento a la puesta en valor de la apicultura tradicional y su legado.

4- LA MIEL Y EL AUGE DE OTROS PRODUCTOS APÍCOLAS

Al pensar en la apicultura, enseguida nos viene a la mente una palabra: la miel. La miel siempre ha sido muy apreciada entre los habitantes del caserío, y en el pasado, también se le atribuyeron propiedades curativas y medicinales.

Las abejas elaboran la miel con el néctar que recolectan en las flores. Introducen este néctar en su buche y lo transportan a la colmena, donde se deposita en las celdas que funcionan a modo de despensa. Los principales componentes del néctar son el agua, la glucosa, la fructosa, la sacarosa y restos de polen.

La miel dependerá del néctar que hayan absorbido las abejas, y de esta manera tendrá diferentes colores y sabores, creando variedades diferentes: la miel de mil flores, miel de acacia, miel de brezo, miel de tilo o la miel de encina serán algunas de las variedades que podemos encontrar en el País Vasco. El entorno, la climatología, la ubicación de las colmenas y su cuidado influirán, por tanto, en la miel producida por las abejas. Además de la miel, otro producto tradicional es el aguamiel o hidromiel: bebida alcohólica fermentada elaborada a partir de la mezcla entre agua y miel.

Cuando hablamos de la presencia de la miel en los caseríos vascos debemos tener en cuenta que el azúcar llegó a los mismos a partir del siglo XVII y que hasta entonces la miel era el principal endulzante disponible.

Hoy en día, sin embargo, la oferta de productos que obtenemos de las abejas se ha diversificado, y además de las mieles variadas, podemos encontrar diferentes productos:

- Propóleo: es una sustancia similar a la resina, producida por las abejas a partir de la resina que recolectan en las yemas de los brotes de diferentes árboles, especialmente coníferas. Se utiliza en las colmenas para sellar pequeños agujeros.
- Polen: se trata de un producto de forma granulada que se obtiene a partir del fino polvo que las abejas recolectan de las plantas con semilla, el cual posteriormente mezclarán con su propia saliva y néctar.

- Jalea-real: es la sustancia que las abejas segregan para alimentar las larvas durante los primeros días y para alimentar la abeja reina a lo largo de su vida.

5- PREPARACIÓN, FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO DE LAS COLMENAS

Son varios los factores a tener en cuenta para la puesta en marcha y supervivencia de las colmenas: su ubicación, la preparación de los panales y su mantenimiento y protección, entre otros. En las siguientes líneas trataremos estas cuestiones.

Ubicación de las colmenas

La orientación es, en la mayoría de casos, el factor que primeramente se prevé. Generalmente las colmenas se disponen en dirección este, aprovechando al máximo la luz solar para que así mantengan una temperatura adecuada. También es importante protegerlas de las corrientes de viento o de la humedad del suelo con tal de evitar que las colmenas se pudran. En esto también influyen los factores ambientales y la climatología. Muchas veces se colocaban en el propio caserío (dentro o fuera, cerca del caserío) y también en la huerta, en algún cobertizo o en la ladera del monte.

Preparación de los panales

Tradicionalmente las colmenas, es decir, las moradas de las abejas, se han fabricado en diferentes materiales y formas, aunque las más frecuentes son las elaboradas en madera y en tallos vegetales de distinto origen. En los párrafos siguientes se exponen los principales tipos de colmenas utilizados en el País Vasco.

Colmenas hechas en madera:

Dentro de las colmenas hechas en madera, podemos encontrar dos variaciones: por un lado las elaboradas a partir del tronco hueco de un árbol, y por otro lado, las producidas con tablas de madera.

- Colmenas en tronco:
Son aquellas elaboradas a partir de un tronco cuyo interior se ha vaciado. A veces aprovechaban las colmenas silvestres que encontraban en el monte: para ello, cortaban el tronco vacío que funcionaba como colmena, lo transportaban con el enjambre a las inmediaciones del caserío.

La mayoría de las veces, sin embargo, eran las propias *baserritarras* las que elaboraban estas colmenas, cortando troncos de roble o castaño, vaciando el interior en forma cilíndrica y colocándolos vertical u horizontalmente. Para facilitar el trabajo muchas veces se servían de troncos cuyo interior ya estaba podrido, lo que aligeraba considerablemente el trabajo.



Fuente: Museo Etnográfico de Orozco.



Fuente: Miel de Málaga.

- Colmenas hechas con tablas:

En algunos pueblos parece que este tipo de colmenas sustituyeron las colmenas de troncos que se utilizaban anteriormente, o se utilizaron simultáneamente. Para su elaboración, cogían cuatro tableros de madera y los cosían entre sí con clavos, dándoles forma prismática o cúbica. Se les ponía una cubierta cuadrada y se hacían agujeros a las tablas para que las abejas pudieran entrar y salir. Normalmente se situaban verticalmente, aunque a veces incluso se han encontrado tendidas.



Fuente: Atlas Etnográfico de Vasconia.



Fuente: Gordailua.

Colmenas hechas con tallos vegetales:

Este tipo de colmenas se obtenían tejiendo tallos vegetales hasta darles forma de cono. Para ello se utilizaba mimbre, caña, paja u otras plantas trepadoras que, una vez obtenida la estructura en forma de cono, se cubrían con arcilla o estiércol para tapar los agujeros. Al igual que las colmenas de madera, éstas también podían situarse en vertical u horizontal.



Fuente: Gordailua.

Colmenas hechas en cavidades:

Por último, existen un tipo de colmenas menos habituales: las realizadas en las paredes. A veces se construía a propósito una pared de cerca de medio metro y en ella se preparaban varios agujeros tras la extracción de los cascotes. En algunas zonas también se han aprovechado los huecos de los muros de las viviendas a modo de colmenas.



Fuente: Miel de Málaga.

Mantenimiento y protección de la colmena

La apicultora debe visitar sus colmenas con frecuencia y según la época del año se dedica a diferentes trabajos. En la apicultura tradicional vasca, estos son los trabajos de cada temporada.

Primavera:

Se trata de una época de gran movimiento, ya que es en este periodo cuando las colmenas enjambran. La reina comenzará a poner los huevos y a partir de abril nacerán los zánganos. También nacerán y cuidarán en esta época aquellas abejas de las cuales saldrá la nueva reina.

Entonces la anciana reina se marchará para dejar paso a la próxima reina, y en su huida se llevará consigo a miles de abejas obreras y zánganos. Esta huida también puede deberse al exceso de abejas en un colmenar, a la falta de espacio o al envejecimiento de la reina. En esta época la apicultora deberá estar alerta para poder perseguir y atrapar dicho enjambre, y así renovar las pérdidas que ha habido durante el invierno o aumentar la colmena.

Entre los métodos utilizados para detener la colmena y capturarla, el más frecuente ha sido el de hacer ruido y echar tierra, agua o polvo a las abejas. El objetivo de este procedimiento sería simular una lluvia o una tormenta, ya que en estas condiciones climáticas las abejas interrumpen su vuelo y no se alejan mucho de las colmenas.

A continuación, para devolver a la colmena el enjambre que ha quedado en el árbol, en algunos lugares la rama del árbol se mete en un saco y se sacude para que el enjambre entre dentro. También se puede capturar utilizando una caja adecuada, que tiene un aspecto cuadrado al estilo de la colmena. De esta manera, las abejas entran por su cuenta en la caja.

Se considera que la propiedad del enjambre que huye es de la apicultora, en la medida en que ésta lo persigue. De lo contrario, en caso de encontrar un enjambre en algún árbol o agujero, se le hacía una señal o marca para indicar que era propiedad de la persona que lo había encontrado. La mayoría de las veces esta marca consistía en una cruz, y toda aquella persona que no la respetaba podía ser denunciada. Asimismo, había otra forma de conseguir enjambres: comprándolos. De todos modos, nunca había que hacerlo con dinero, sino en especie.

Verano:

El verano es la época para recolectar la miel. Esta labor se extenderá desde esta época hasta el invierno, dependiendo de las características de la vegetación melífera de cada lugar.

En el pasado, parece ser que el humano destruía las colmenas para poder obtener la miel, matando así a todas las abejas de antemano. Se abría un agujero en el suelo de un diámetro suficientemente grande como para poder introducir la parte inferior de la colmena. En él se encendía una mecha de azufre y encima se colocaba la colmena. Se cubrían con un trapo viejo y de este modo morían todas las abejas.

Con el paso del tiempo, sin embargo, se desarrollaron nuevos conocimientos y tecnologías, encontrando otras soluciones más rentables. Para mantener vivas a las abejas, en algunos pueblos pasaban el enjambre a otra colmena vacía. Se colocaba una colmena sobre otra y se prendía fuego a una de las esquinas de la que estaba llena, escapando la abeja de este calor y pasando a la colmena vacía.

Una vez vaciadas las colmenas, era hora de sacar la miel. A veces los panales se calentaban previamente, pero otras no, dependiendo de la temperatura y del néctar de la zona.

Estos eran los dos métodos más utilizados para obtener la miel:

- Los panales se cortaban con la ayuda de una navaja y se colocaban sobre un filtro, que a su vez se situaba sobre un barreño. Las dos piezas se acercaban a la hoguera y gracias al calor la miel se fundía, pasando por la red, hasta caer al barreño. Una vez había terminado en proceso se cubría con una tela.
- Una vez extraídos los panales, se rompían con las manos y los trozos se colocaban sobre una malla metálica que a su vez se colocaba sobre un contenedor de arcilla. El calor natural del sol hacía que los panales se derritieran poco a poco y la miel pasara al recipiente inferior. Al terminar se cubría con una tela.

Durante todo el proceso la apicultora adoptará una serie de medidas de autoprotección y utilizará las siguientes herramientas:

- Ahumador: calmará a las abejas y reducirá su agresividad.

- Prendas protectoras: especialmente se han utilizado paños viejos y otros medios para proteger la cara y las manos, como calcetines de lana a modo de guantes, una malla que cubría la cara o una mascarilla que se ataba al cuello con un pañuelo.

Otoño:

Las abejas prepararán en esta época su almacén para el descanso invernal. Además, se darán combates dentro del colmenar, y los zánganos serán expulsados. Se recogerá la última cosecha de miel y la apicultora deberá estar atenta, ya que deberá analizar qué colmenas tienen más alimento y cuáles menos, por lo que se centrará en estas últimas. A las abejas se les dejará la suficiente miel para poder pasar el invierno.

Invierno:

El invierno es una época de poca actividad. La abeja reina no pone huevos y las abejas se quedan dentro de los panales alimentándose de miel.

Durante esta época algunas apicultoras tenían la costumbre de alimentar las colmenas para evitar la muerte de las abejas. Para ello ponían azucarillos, compota de manzana o frutas medio podridas junto a los colmenares, y cuando era tiempo de sidra también les daban el orujo de la manzana.

6- LA CERA: SU SIMBOLOGÍA EN LA CULTURA VASCA

Además de la miel y el resto de los productos mencionados, otro de los rendimientos que era muy apreciado entre las *baserritarras* era la cera. Para conseguirla había diferentes métodos y caminos, pero el más utilizado era el siguiente: una vez extraída la miel, los trozos de panales que quedaban se metían en agua hirviendo hasta fundirse. Después, esta mezcla se vertía en una tela y al estrecharla, el agua y la cera traspasaban la tela, pasaban a otro recipiente, y en éste, por sus diversas densidades, se separaban. El último paso era recoger la cera con una cuchara u otro utensilio.

Al margen de los aspectos técnicos, es importante destacar que en aquellos tiempos en los que los candiles y las velas eran la única forma de iluminación nocturna, la producción de cera era imprescindible. También se utilizaba para fabricar ungüentos y jabones, encerar muebles y suelos e impermeabilizar maderas y pieles.

Además, la cera es imprescindible para la creación de una pieza relacionada con los ritos funerarios: la *argizaiola*. La *argizaiola* es una talla de madera (generalmente de roble o

madera de haya) de forma antropomórfica. A su alrededor y en la parte central se recoge una vela larga y delgada, atrapada en espiral, y a medida que ésta se consume se dan vueltas a la propia argizaiola.



Fuente: Auñamendi Eusko Entziklopedia.

Se trata de un objeto ligado a la familia, a la casa, a las difuntas y su recuerdo, y su función simbólica es la transmisión del fuego doméstico. Se utilizaba para iluminar los ritos funerarios: en las tumbas, en los funerales, en las celebraciones eclesíásticas en memoria de la persona fallecida, en el Día de Todos los Santos y en el Día de los Fieles Difuntos. Los familiares encendían la vela y la mantenían prendida durante toda la eucaristía, dando vueltas a la talla de madera para que la llama no se apagara.

También cabe destacar el aspecto simbólico de las abejas, considerado un animal sagrado entre los vascos. Existen numerosas tradiciones y creencias que, aunque con matices locales, mantienen rasgos paralelos.

Una de las tradiciones funerarias más significativas que se ha mantenido hasta las primeras décadas del siglo XX (en algunos lugares incluso hasta más tarde) era la de comunicar a las abejas el fallecimiento de algún miembro de la familia. En algunos lugares sólo se les comunicaba la muerte del señor o la señora de la casa, pero en otros también la de cualquier miembro del caserío. En estos casos, la encargada de avisar a las abejas era la persona que se había quedado viuda, la heredera del caserío, algún familiar, una vecina o una amiga. Cuando sucedía, ésta se presentaba ante las abejas diciendo que de ahí en adelante él o ella sería el señor o la señora de la casa, con lo cual poseería las colmenas, y comprometiéndose a seguir cuidando debidamente de las colmenas: *orain ni nagusi* (ahora

el dueño/la dueña soy yo). En algunos lugares se decía que si esto lo hacía un desconocido las abejas le atacarían.

Detrás de esta tendencia parece que hay dos razones principales: por un lado, la creencia de que las abejas morirían si no se les comunicaba la muerte del difunto y, por otro lado, la suposición de que si se les avisaba harían más cera.

La persona responsable de comunicar el fallecimiento del familiar del caserío se acercaba a las colmenas y les decía: *nagusia hil da* o *etxeko andrea hil da* (ha muerto el señor o ha muerto la señora). Cuando además de comunicar la muerte también quería pedir que aumentaran la producción de cera decía: *erletxoak, erletxoak, egizue argizaria*. *Nagusia hil da, ta behar da elizan argia* (abejitas, abejitas, haced cera. El amo ha muerto, y se necesita luz en la iglesia). En ambos casos había que tratar con respeto a las abejas, dirigiéndose a ellas con entonación suave y cariñosa y siempre hablandoles de usted, utilizando el calificativo de *anyere ederrak* (bellas señoras).



Fuente: Etniker Euskalerría.

En algunos casos antes de realizar el aviso se golpeaban suavemente las colmenas con la mano, el dedo o el bastón. Debido a los golpes las abejas se alborotaban y al escuchar su zumbido, la persona encargada las hacía sabedoras de la muerte. Otras veces las colmenas se cubrían con paños negros (siempre dejando un agujero para que las abejas pudieran entrar y salir), se les colocaba un lazo negro o se colgaba alguna prenda del difunto junto a las colmenas. A este acto se le llamaba *lutoa jantzi* (vestir el luto), y se decía que si no se hacía, las abejas morían. Sea como fuere, lo que tienen en común todas las prácticas es el hecho de recitar una frase o una estrofa ritual.

Según varios expertos, estos ritos tenían su origen en el hecho de que el ser humano precristiano consideraba a las abejas como psicópodos o transportadoras de almas, por lo que había que predecirles la llegada de un alma nueva para que ellas la pudieran canalizar y transportar. Entre los vascos y vascas se creía que cuando alguien moría su alma se quedaba durante un tiempo en el mundo material para después pasar a la vida eterna. Ese viaje lo facilitaban las abejas. En otros casos conocidos, también se abría alguna ventana de la casa o se quitaba una teja del tejado para que el alma saliera e hiciera su transición.

Además de las abejas, existen documentados casos de notificación de fallecimiento a otros animales domésticos. Sin embargo, no es una costumbre muy practicada, ya que el resto de los animales no tienen el carácter simbólico ni práctico de las abejas (en la medida en que no hacen cera). De ahí que se considere a la abeja, en comparación con el resto de animales del caserío, de categoría superior, por lo que es necesario dirigirse a ellas de manera extraordinaria.

En relación con su importancia y la presencia que tuvieron en el día a día de aquellos habitantes del ámbito rural, podemos encontrar infinidad de dichos populares en la tradición vasca. Estos son algunos de ellos:

- *Erleak nagusi bakarra* (la abeja solo tiene un dueño).
- *Erlea lanean, lorea danean* (la abeja trabaja, cuando hay flor).
- *Erle uxatuak ez tirik ez* (la abeja espantada no tiene miel).
- *Ezti nahi duenak erleak jasan bitza* (quien quiere miel debe soportar a las abejas).
- *Hobe da ahurtara bat erle, zakutara bat uli baino* (es mejor un puñado de abejas que un saco de moscas).
- *Ezti bilakatzen dena uliek jaten dute* (lo que se convierte en miel se lo comen las moscas).
- *Erleak ezti aurretik eta eztena atzetik* (*honela ere bai: erlea gozoa aurretik, minkorra atzetik*). (la abeja miel por delante y aguijón por detrás. También así: la abeja dulce por delante, amarga por detrás).
- *Apirileko erlea niretzat, maiatzekoa besteentzat* (la abeja de abril para mí, la de mayo para los demás).

- *Erlea eduki gura duenak, martxoan eztia ateratzen du; eztia gura duenak, azaroan* (quien quiere tener abejas saca la miel en marzo, quien quiere miel, en noviembre).
- *Elur asko den urtean, garia; erle asko dugunean, eztia* (en año de mucha nieve, trigo; cuando tenemos muchas abejas, miel).
- *Ezkurrik ez den urtean negua ezti* (en año que no hay bellotas, miel en invierno).
- *Beorretan eta erleetan diru asko ez jarri. (honela ere bai: erleekin eta beorrekin, interes dena ez arriskuan jarri.)* (No pongas mucho dinero ni en yeguas ni en abejas. También así: con las abejas y las yeguas, no pongas en peligro lo que es de interés).

7- EVOLUCIÓN DE LA APICULTURA EN EL PAÍS VASCO Y SU SITUACIÓN ACTUAL

La abeja ha sufrido profundos cambios en su forma de explotación. Los panales tradicionales y sus técnicas de elaboración han sido sustituidos por otros más modernos, lo que ha alterado radicalmente la relación entre las zonas rurales y las abejas.

Se han tenido que tomar medidas para hacer frente a los desafíos y peligros que comprometen la supervivencia de las colmenas, y poco a poco la apicultura se ha ido ampliando y modernizando. Sin embargo, el área de distribución de la abeja negra, es decir, de la abeja autóctona, se ha ido reduciendo y fragmentando considerablemente en los últimos años debido a la implementación de nuevas técnicas de cría y la importación de otras especies de abejas, dándose así una hibridación entre colonias. Por supuesto, una hibridación que no favorece en absoluto al desarrollo de la abeja negra autóctona.

Las profesionales y aficionadas cuidan a las abejas con una información cada vez más profunda, pero, a pesar de ello, esto no ha conseguido mantener el vínculo que sobre todo los habitantes de zona rurales mantuvieron con las abejas en el pasado. Técnicas tradicionales, utensilios, formas de trabajo, hábitos, creencias y hasta la terminología han desaparecido en pocas décadas, pudiendo decir que ha habido cierto desarraigo. Este desarraigo tiene su origen en la ruptura que se ha dado entre la sociedad y nuestra tradición, ya que lo que hace 70 años era una parte importante de nuestro patrimonio cultural hoy nos resulta extraño. Estas prácticas todavía son recordadas, vagamente, entre las generaciones más mayores, pero ya han desaparecido casi todas.

8- BIBLIOGRAFÍA

- Etniker Euskalerra. (2000). *Atlas etnográfico de Vasconia: Ganadería y pastoreo en Vasconia*. Vol. 11. Vizcaya: Instituto Labayru.
- Gárate Arriola, J. (1975). El aviso a las colmenas de la muerte de su dueño. *Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra*. N.º 19. Págs. 5-11.
- Garmendia Larrañaga, J. (1976). *De etnografía vasca (cuatro ensayos)*. Donostia-San Sebastián: Caja de Ahorros Provincial de Guipúzcoa.
- Garmendia Larrañaga, J. (1991). *Costumbres y ritos funerarios en el País Vasco: del siglo XVI a nuestros días*. Donostia-San Sebastián: Txertoa.