

## ALGUNOS ASPECTOS DE LA APICULTURA ALTOARAGONESA EN EL PASADO\*

P O R

CESAR PEDROCCHI RENAULT\*\*

Desde 1981 el Centro pirenaico de Biología experimental asesora la realización de estudios sobre apicultura con el fin de incrementar su rendimiento mediante técnicas de explotación no utilizadas en la comarca. La mecanización del campo, ha cambiado la economía rural desde la meramente de supervivencia hasta la de consumo. Ese cambio ha obligado a modificar las técnicas de explotación en el sentido de incrementar y acelerar las producciones y, por tanto, las explotaciones que no han podido acelerar su ritmo de producción han caído en el olvido; la apicultura en el Alto Aragón es un ejemplo.

Los estudios mencionados están proporcionando buenos resultados en el sentido de los incrementos de producción. Se reserva para otra ocasión el aporte de dichos resultados; sin embargo en el transcurso de su obtención nos han sorprendido algunos aspectos que resumimos por considerarlos de cierto valor etnográfico. Entre ellos están los enseres y los edificios tradicionales, muy característicos, que han formado parte de la industria apícola altoaragonesa.

En este artículo, pretendo describir esas prácticas artesanales primitivas, ya a punto de desaparecer. Así, tras algunas consideraciones sobre el consumo de miel y azúcar en el pasado y la función de la apicultura en la zona estudiada, paso a exponer los distintos tipos de colmenares, las modalidades de colmenas utilizadas y por último el aprovechamiento de los distintos productos obtenidos en el colmenar.

*Azúcar y miel: su utilización en el pasado:* Los hidratos de carbono son elementos energéticos de primer orden en la alimentación humana, sobre todo en sus formas de mono y disacáridos, asimilables directamente o tras sencillas simplificaciones, entrando con facilidad en los ciclos metabólicos (ciclo de Krebs), cediendo energía al organismo. Su consumo así, no es sólo una cuestión de "paladar", como tienta pensarlo, sino energética la que ha llevado al hombre a la obtención de azúcares simples y fácilmente asequibles como fuente de alimento necesario. Los griegos sólo utilizaban la miel a tal efecto, los árabes conocieron y explotaron la caña de azúcar y —como ocurrió con tantas otras especies cultivables—, la introdujeron en España, al parecer hacia el s. IX. Andalucía, donde todavía se cultiva, es sin embargo un lugar de clima límite para una especie tropical, si bien su cultivo todavía prospera. Así, dicha primi-

\* Recibido para publicar en mayo de 1983.

\*\* Centro pirenaico de Biología experimental. Apartado 64, JACA (Huesca).

tiva producción de azúcar de caña más bien escasa, no solía utilizarse como alimento, sino como complemento a medicamentos de mal sabor (jarabes). A pesar de ello, España fue el primer productor europeo de azúcar y rico productor de miel, recursos considerados muy aparte el uno del otro y así, cantados de tal forma por Alfonso X El Sabio en su *Cántigas* (en las que menciona a España como "dulce de miel e de azúcar").

A España le cabe la honra de haber transportado en el s. XVI la caña de azúcar a las Antillas, donde rápidamente, apoyada por la barata mano de obra que suponía la esclavitud, paso a ser y aún es, uno de los cultivos más extensivos y rentables.

El azúcar producido en Andalucía siempre fue en escasa cantidad y por lo tanto abastecía sólo a parte del consumo español; ya se ha indicado así su uso preferente para mejorar el sabor de los medicamentos. El resto que se consumía en España y Europa provenía de las colonias y, si bien no puede considerarse un producto de gran lujo, no dejaba de ser un ultramarino, encarecido por los transportes y los impuestos. Producto caro y sofisticado y por lo tanto apetecible, hasta tal punto que su precio fue muy superior al de la miel. En Alemania, el estado protege a los apicultores y, —desde hace siglos—, vende azúcar desnaturalizado a bajo precio (libre de impuestos) para hacer posible la alimentación de las abejas en primaveras desfavorables.

A medida que se fue implantando como normal el consumo de azúcar en Europa como alimento energético, la dependencia hacia otros países únicos productores y cada vez más en delicada situación política, agilizó la investigación sobre otras fuentes de producción de azúcar; siendo protegida y potenciada por los dirigentes de distintos países europeos (Napoleón, Federico-Guillermo II).

Así la primera azucarera basada en la purificación del azúcar de remolacha comenzó a funcionar en Silesia en el año 1802 y en España en Alcolea en 1847. En 1900, tras la pérdida de la isla de Cuba, fueron muy numerosas las azucareras que comenzaron a funcionar en España.

Por lo tanto no se puede decir que fuese un producto escaso, ni tan siquiera caro o considerado como lujoso y como tal se consumía normalmente y se utilizaba para endulzar infusiones, postres, etc., posiblemente desde el s. XVII. Las encuestas realizadas a personas nacidas a finales del siglo pasado o principios del actual, no recuerdan otra época de escasez de azúcar que la de los años cuarenta. La miel se utilizaba con función mayor que la de endulzar (meriendas), pero muy frecuentemente se vendía. Por lo tanto, dada la mínima inversión en trabajo que suponía su explotación, en todos los pueblos (casi en todas las casas) había un colmenar.

*Los colmenares del Alto Aragón.* Son siempre construcciones de pared, de notable elaboración; su cara meridional se reserva a las colmenas y entre esas y la pared norte queda un espacio, al que se accede mediante una puerta lateral (fig. 4), que permite la castra a cubierto y con comodidad.

En general se sitúan en monte inculto, más raramente entre cultivos, posiblemente debido a los problemas que suponían las abejas al labrar en proximidad del colmenar con animales de tiro; sólo en una ocasión hemos visto que el colmenar formara parte de la vivienda, de manera similar a los colmenares saharauis. Este punto quizás merece un comentario cultural comparado:

En los oasis del Sahara Marroquí, las colmenas consisten en cavidades rectangulares situadas en la propia pared de la casa. Las dos aberturas, una formando la piquera en el exterior, la otra en el interior de la casa, se tapan con tablas unidas con mezcla de barro y boñiga. La castra se realiza desde el interior de la vivienda. La proximidad hombre-abeja e incluso la convivencia de ambos es posible en este caso, debido a la ancestral costumbre de sacrifi-

car las reinas de las colonias agresivas. Así, a lo largo de los siglos se ha seleccionado una raza de abejas en la que no existe agresividad, lo cual no sucede con la abeja ibérica.

La construcción de los colmenares altoaragoneses corresponde a dos tipos muy bien definidos, los de la montaña y los del llano.

a) *El colmenar de la montaña*: Edificio de piedra de planta rectangular, con techo a un agua, hacia el frente, en general de losa (figs. 3 y 4), en ocasiones teja (fig. 6), abierto en su cara meridional, donde pares de vigas, a dos niveles, mantienen las colmenas (figs. 3, 6 y 9). Una puerta lateral (fig. 4), permite el paso al espacio de trabajo, entre la parte posterior de las colmenas y la pared.

b) *El colmenar de llano*: Es típico de Somontano-Monegros, pero mantiene uniformidad con otras llanuras áridas de Aragón, tal como la cuenca de Gallocanta. La fábrica, es también rectangular, pero cerrada; es de adobe, con techo de teja también a un agua, hacia la fachada (fig. 5). Orientado al sur; en esa pared meridional se abren orificios en varias hileras (hasta cuatro), tallados en el adobe o aprovechando la estructura de ladrillos huecos intercalados entre los bloques de ese material. También una puerta lateral, de paso al interior, almacén y laboratorio, desde donde se castran los vasos por su parte posterior, mientras que junto a su pared sur, dobles vigas, a guisa de estantería, mantienen las colmenas abocadas a su piqueta.

He hallado un par de estructuras modernas similares al colmenar montañés y siempre en áreas montañosas; el de Botaya (prov. de Huesca) y el de Castejón de Valdejasa (prov. de Zaragoza), muy simplificadas y con la única misión de proteger a los vasos de lluvia y nieve. Cabe decir que alguna de las construcciones descritas es muy reciente, utilizando materiales modernos (fibrocemento, plástico), señal inequívoca de continuidad en explotarlos sin evolución.

*La colmena en el Alto Aragón*: Su forma es muy singular y distinta a la observada en los "corchos" del sur de España o de las colmenas europeas de anea trenzada. Dicha forma general y tradicional, cabe calificarla de fisiológica pues imita a los huecos silvestres (o colmenas), —sean cuevas o huecos de árbol—, donde se refugian los enjambres y se construyen los panales silvestres. Así, cada panal o conjunto de celdillas de cera es de forma triangular, presentando una franja de unión amplia con la parte superior de la cavidad o colmena, se desarrolla hacia abajo, pero menguando en anchura sucesivamente hacia un ápice inferior (fig. 8), recordando una estalactita. En la colmena silvestre se desarrollan varios de esos panales; de distinta longitud, pero de todos ellos el mayor es el central; al considerarlos en su conjunto tridimensional, si el espacio de la colmena es suficiente, el edificio global de cera construido por el enjambre se aproxima a una pirámide invertida que por otra parte, si bien es bastante isométrica presenta cierta tendencia a la verticalidad. Las referidas colmenas europeas arriba indicadas de manufactura primitiva son verticales en espacio y presentan una forma acorde con el referido conjunto silvestre (figs. 1, 2 y 7). La colmena tradicional aragonesa, en cambio, es de desarrollo horizontal y así perfectamente adaptable a la fábrica del colmenar tradicional que más rompería con otros modelos tradicionales, es, desde mi punto de vista, fruto del sedentarismo que impone la consistente pared del colmenar. Como oportunamente especularé bajo último epígrafe referido a "conclusiones", puede muy bien haber sido origen de la extinción de tal artesanía popular.

Sin embargo, también conviene anotar que, esa dimensión horizontal tiene una serie de ventajas en el momento de la castra. Los panales de una colmena presentan una ordenación peculiar, en la que el nido de cría, que varía de volumen a lo largo del año, forma una figura de rotación parabolide en el centro de los panales; así, mientras la miel se almacena en su parte superior, escasea

en los centrales llenos de cría y se acumula casi exclusivamente en los laterales. Al horizontalizar la colmena, se alarga notablemente el nido de cría, reducido ya en la época de la castra, permitiendo la obtención de numerosos pequeños panales, con cera y miel exclusivamente, cuya extracción no perjudica al enjambre si se realiza con "tiento".

Esa es la característica y el "mérito" de la colmena aragonesa, variando poco de un lugar a otro de la región. Los del llano aumentan un poco sus dimensiones de ancho y alto, tendiendo por lo tanto un poco más a la isometría que los de la montaña, donde la longitud domina muy notablemente.

Respecto al material de construcción, varía en relación con los recursos que la localidad ofrece. Así, en el llano normalmente son de caña, mientras que en la montaña domina como material de construcción el mimbre. En las laderas soleadas de la Canal de Berdún, donde existían antiguos viñedos, aun se conservan colmenas (e incluso tabiques de pared), elaborados a base de sarmiento tejido. Complementariamente, sobre el trenzado vegetal, básico, se distribuye gruesa capa de barro o barro y boñiga que aísla e impermeabiliza el interior (fig. 10).

En otras ocasiones, se utiliza la madera; tablas recias formando cajones alargados, que probablemente constituyen una modalidad más moderna de los vasos trenzados (fig. 11). Sólo en una ocasión he hallado un vaso constituido por un tronco vaciado al fuego, quizás el modelo más antiguo de la colmena de Aragón (fig. 9).

Tanto en la parte anterior, como en la posterior, sendas losas circulares, unidas con barro al resto de la colmena, terminan la original estructura por ambos extremos.

*Manejo de las colmenas y sus productos:* Las colmenas recibían pocos cuidados, en general el propietario sólo acudía a ellas para llevar enjambres cazados en el campo y, naturalmente, en la época de la castra.

La castra en la montaña se realizaba en agosto; en el llano más tarde: a veces, hacia finales de octubre. La operación era sencilla: el apicultor penetraba en la parte posterior del colmenar, retiraba la losa posterior de la colmena y ahuyentando a las abejas con humo —de boñiga en la montaña, de orujo de aceituna en algunos sitios del llano, donde habían almazaras—, procedía a cortar panales, dejando una reserva prudente a las abejas.

Esos panales constituían la llamada bresca y tras desopercularlos a mano, se dejaba gotear la miel a través de una cesta de mimbre, cerca de la lumbre. En otras ocasiones se prensaban, colocando el recipiente de mimbre entre tablas sobre las que se ponían objetos pesados. La cera prensada, aun rica en miel se lavaba en agua caliente y tras filtrarla constituía el aguamiel (=hidromel). El aguamiel fermenta rápidamente y en algunos lugares se aprovecha para hacer vino y vinagre. Sin embargo dicha aplicación no era práctica común en nuestras comarcas: el aguamiel solía repartirse entre las casas del pueblo, donde se amasaba con harina de trigo y consumía así pronto para hacer las denominadas "farinetas".

La cera se fundía en agua hirviendo en un caldero y se filtraba a través de un saco de lino, para separarla del escarzo<sup>1</sup>.

Con la cera se hacían velas o se vendía, sobre todo, a los guarnicioneros. La fabricación de velas era realmente primitiva. Normalmente consistía en envolver la mecha con cera caliente (más o menos pastosa) haciéndola girar entre las palmas de las dos manos. En otros casos se vertía cera fundida sobre un paño mojado con agua fría para evitar la adherencia y se enroscaba la lámina formada sobre el pábilo.

1 Es decir, toda suerte de suciedad o residuos y borras intercalados entre la cera.

## APICULTURA ARAGONESA

*Conclusiones:* La apicultura altoaragonesa, presenta una serie de características propias que al parecer son el motivo de que, tras la prosperidad de antaño, haya caído en el abandono actual.

La trashumancia de las colmenas, con los corchos envueltos en sacos y a lomos de caballerías típica de Extremadura y Castilla, incluso en barcos de vela por el Guadalquivir (como miles de años antes lo hicieron los egipcios en el Nilo), no ha llegado al Alto Aragón, maestros en cambio en la trashumancia de otro ganado. Por el contrario, todo incita a pensar que la construcción de edificios costosos da lugar a una apicultura muy proclive al sedentarismo, aconsejando un modelo de colmena cómodo de explotar, pero sólo apto para permanecer fijo y elevado sobre el suelo.

Así, las colmenas, están obligadas a aprovechar una única y breve floración, resultando su rentabilidad escasa. Dicho sedentarismo atávico se refleja en algunos apicultores que, si bien han sabido cambiar los antiguos vasos por modernas colmenas movilizadas, de modelo trashumante, en cambio, no sólo no las trashuman sino que, para su mejor protección, les aplican un tejadillo, recuerdo quizás, del antiguo colmenar de pared.

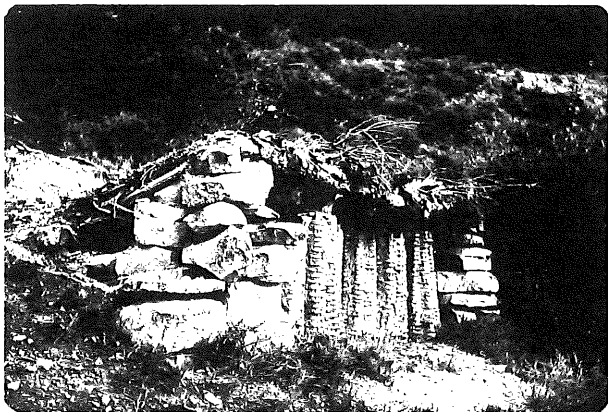


Fig. 1.-Colmenar antiguo clásico, con colmenas verticales de caña (Castejón de Valdejasa, provincia de Zaragoza).



Fig. 2.-Colmenas clásicas verticales de caña. Similar localidad.



Fig. 3.-Colmenar aragonés de montaña, con tejado de losas (Ascara, provincia de Huesca).

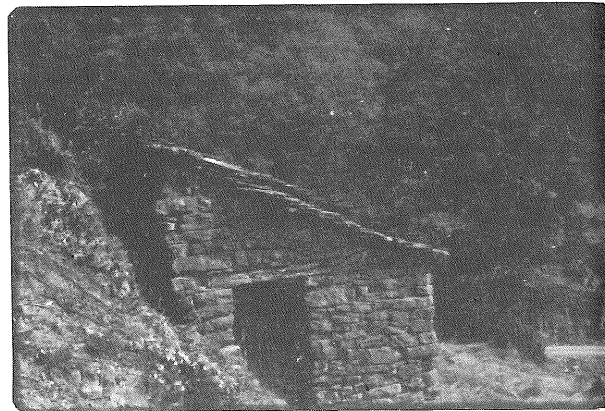


Fig. 4.-Acceso lateral del mismo tipo anterior (Botaya, provincia de Huesca).



Fig. 5.-Colmenar con muro, protegido también por el sur; tipo zona baja, protegido con teja árabe. De las proximidades de Navajo Blanco (Used, provincia de Zaragoza).

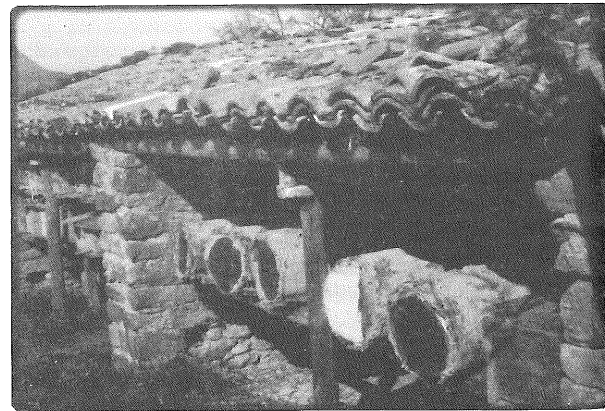


Fig. 6.-Disposición horizontal de la hilera de colmenas en colmenar aragonés, tipo montaña, con protección de teja árabe (Bailo, provincia de Huesca).



Fig. 7.-Colmena clásica vertical de caña (Castejón de Valdejasa, provincia de Zaragoza).

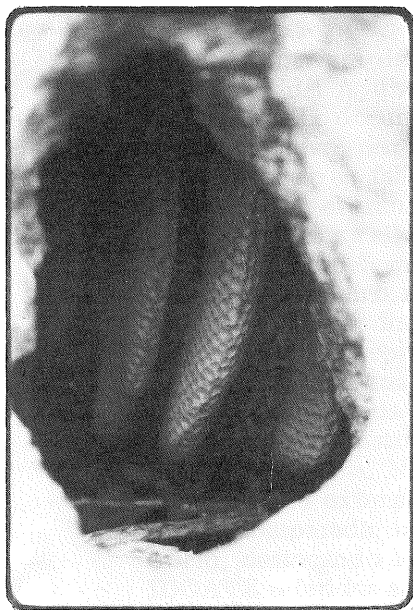


Fig. 8.-Panal de enjambre refugiado en roquedo del barranco del carrascal de Las Cuestas (provincia de Zaragoza), el 31 de marzo de 1981.

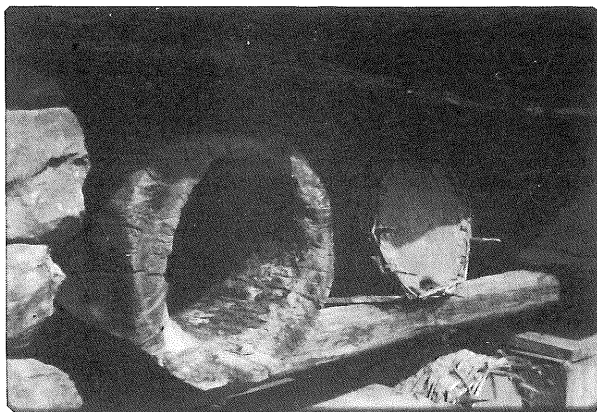


Fig. 9.-Hilera superior de colmenas en refugio de tipo montano. En primer término, colmena en tronco excavado al fuego. En segundo término, dos colmenas de mimbre (Botaya, provincia de Huesca).

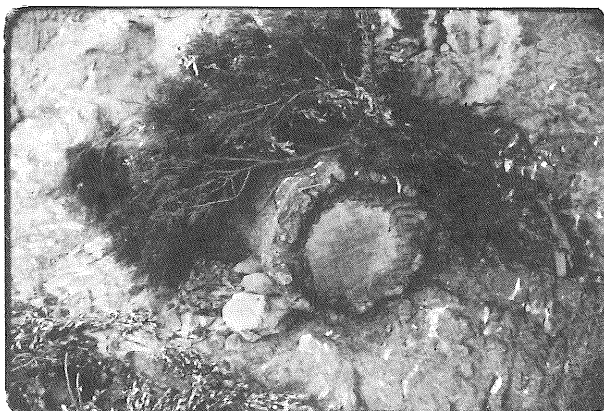


Fig. 10.-Colmena de barro y mimbre en Foradada del Toscar (Peña Montañesa, provincia de Huesca).

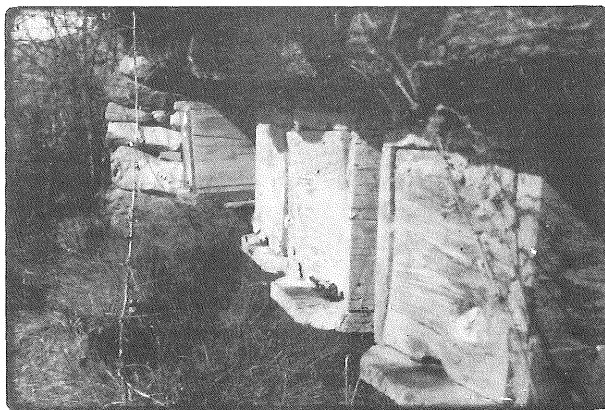


Fig. 11.-Colmenas de tablas, más evolucionadas (Bailo, provincia de Huesca).