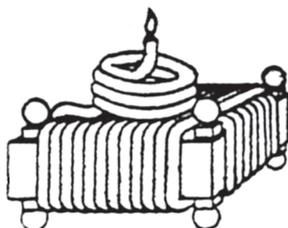


CUADERNOS

de
Etnología y Etnografía
de Navarra

ENERO - DICIEMBRE 2013

AÑO XLV - Nº 88
SEPARATA



La abejera de Pópulo (Añorbe),
testigo de la apicultura hace
doscientos años

José Ramón MENDIÓROZ EQUIZA

CUADERNOS de Etnología y Etnografía de Navarra

SUMARIO

Antxon Aguirre Sorondo El carboneo en las Améscoas	5
Ester Álvarez Vidaurre, Pablo Orduna Portús, Pablo Álvarez Vidaurre Aspectos etnográficos de lo festivo en el valle de Guesálaz y Salinas de Oro	25
Ande Erce Domínguez, Raquel Unanua González El tejar de Apadul (Yesa, Navarra).....	47
Juan Cruz Labeaga Mendiola El juego de la pelota en Viana	71
José Ramón Mendióroz Equiza La abejera de Pópulo (Añorbe), testigo de la apicultura hace doscientos años	109
FIRMAS INVITADAS	
Susana Irigaray Soto El concepto de patrimonio cultural inmaterial	121
Alfredo Asiáin Ansorena El patrimonio cultural inmaterial: estado de la cuestión en el décimo aniversario de la Convención de la UNESCO (con una mirada especial a Navarra).....	127



Año 45
Número 88
2013

La abejera de Pópulo (Añorbe), testigo de la apicultura hace doscientos años

José Ramón MENDIÓROZ EQUIZA*¹

El propósito de este artículo es acercarnos a la apicultura que se practicaba en Navarra desde el siglo XVI hasta mediados del siglo XX, tomando como referencia una abejera tradicional, ahora abandonada pero todavía en pie, que se sitúa en término de Añorbe (Valdizarbe). A través de su descripción, de las fotografías y un croquis, el lector podrá conocer la estructura de esta construcción. Por otra parte, la información recabada por el autor en documentos existentes al respecto, nos permitirá conocer el origen de la abejera, así como otros detalles relacionados con la apicultura de épocas pasadas. Finalmente, la entrevista realizada a su propietario nos dará a conocer detalles y vivencias propias que dan una idea más precisa sobre el funcionamiento de este tipo de abejas.

1. LÉXICO EN TORNO A LA APICULTURA TRADICIONAL

En primer lugar, es necesario definir la terminología que vamos a emplear al describir la construcción y las tareas de explotación que se llevaban a cabo en ella:

Sitio de abejera: lugar donde se construía la abejera. En general eran tierras yermas.

Abejera, abejar, bejara: edificio donde se instalan las colmenas. De las tres denominaciones, abejera es la más utilizada tanto en los protocolos de

* Investigador de apicultura tradicional.

¹ El autor agradece la colaboración de las siguientes personas e instituciones en este trabajo: Joaquín Azparren, Javier Echarte (casa Pópulo), hermanos Luis y José Ignacio Pérez de Ciriza, Rafa López, Antonio Alcalá, Susana Irigaray, Ana Mendióroz, Archivo Diocesano y Archivo Real y General de Navarra. Sirva este artículo como homenaje a este tipo de apicultura muy presente en una parte importante de la historia de Navarra y prácticamente desconocida y olvidada hoy día.

compraventa de la época, como en los diferentes pleitos que había en torno a las explotaciones apícolas.

Ventanas, huecos, casillas, nasas: habitáculos, cilíndricos o rectangulares, contruidos en filas horizontales en la pared o fachada principal de la abejera.

Vaso: recipiente cilíndrico o cónico elaborado con cañas y yeso que se fija en el interior de las ventanas. Es el lugar donde viven y trabajan las abejas.

Ventureros: oquedades rectangulares contruidas de piedra y situados en el exterior y alrededor de la abejera. En su interior se colocaban vasos y su misión era atraer los enjambres que salían en primavera.

2. DESCRIPCIÓN DE LA ABEJERA DE PÓPULO

Esta abejera denominada abejera de Pópulo se encuentra en el término de Larransus, al norte de las Nequeas de Añorbe, y dista unos cuatro kilómetros del núcleo de población. Está ubicada en un abrigo de monte bajo, con su fachada principal orientada al sur. Por lo que hemos podido rastrear en la documentación, y que se detalla más adelante, su construcción se remonta a mediados del siglo XVIII.

Las paredes que conforman el edificio, con excepción de la fachada principal, están edificadas en piedra. Piedras bastas de sillería para el entorno de la puerta y mampostería de piedra para el resto. La cubierta está contruida con tejas soportadas en su parte interior por travesaños de madera, cañizos y yeso. En la pared del lado este, una puerta de madera con llave protegía el interior de la abejera.

La fachada principal, donde se ubican las ventanas que alojan las colmenas, está contruida en yeso; en este caso la utilización del yeso viene dada por la abundancia de algez o piedra de yeso en esta zona de las Nequeas. Era más barato y rápido deshidratar el sulfato de calcio o piedra del yeso en hornos artesanales junto a la abejera, que transportar y tallar piedras para la construcción de las ventanas.



Pared o fachada principal.



Ventanas, huecos, casillas, con tapas y sin tapas.

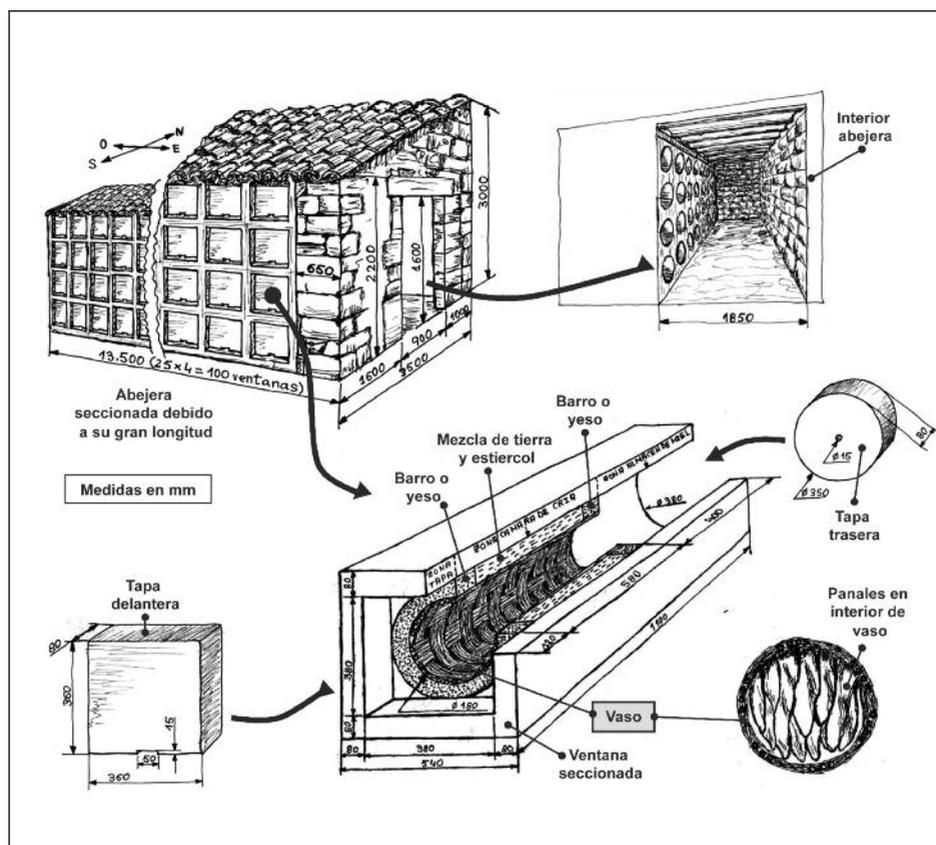


Vaso de cañas fijado en una ventana y ventana sin vaso.



Interior de abejera.

Desde el exterior, las dimensiones de la edificación son las siguientes: 13,5 m de longitud por 3,5 m de ancho, con cien ventanas o huecos para alojar otras tantas colmenas. Esta abejera se puede considerar de gran tamaño en comparación con otras del mismo pueblo o del entorno, ya que lo común eran abejas de entre veinte y sesenta ventanas. El interior de la abejera presenta una anchura de casi dos metros, una medida considerable para que el apicultor pueda realizar con cierta comodidad las tareas de cata de las colmenas.



Croquis de la abejera con sus principales dimensiones y detalle ampliado del interior de una ventana.

Una vez construido el entramado cuadrangular de la fachada principal, se procedía a redondear el interior de las ventanas, dejando en la parte exterior de las mismas un espacio de 12 cm sin redondear para alojar las tapas delanteras. Esto constituía la estructura fija de la fachada principal ya que el resto de elementos eran desmontables.

El vaso o colmena propiamente dicho se construía con materiales vegetales, en general de cañas, y se situaba en el interior cilíndrico de las ventanas, junto a la tapa delantera. Los vasos eran más cortos que las ventanas, de manera que entre el vaso y la tapa trasera quedaba un espacio considerable para que las abejas lo llenaran de panales. De esta manera se pretendía que la zona del vaso fuera el espacio de la cría de las abejas y el resto de ventana quedara para el excedente de panales, facilitando de esta manera tanto la cata

de panales como la supervivencia de las colmenas. Los extremos exteriores del vaso se sujetaban con barro o yeso y el resto se rellenaba con tierra mezclada con estiércol. Por una parte, la débil sujeción facilitaba la reposición de vasos; por otra, la tierra mezclada con estiércol cumplía una función aislante muy necesaria en la zona destinada a cámara de cría.

En la parte delantera de la ventana se colocaba una tapa cuadrada de yeso o piedra, fijada con barro o yeso, a la que en su zona inferior central se le practicaba una gatera o piquera para permitir el tránsito de las abejas. Todas las tapas delanteras de esta abejera tienen esculpido un número en su parte exterior, se entiende que para llevar un control sobre la cata y otras particularidades de las colmenas.

En la trasera de la ventana se colocaba una tapa cilíndrica, de piedra o yeso y se fijaba de manera liviana con barro ya que era necesario quitarla para la cata de las colmenas. En el centro de esta tapa, un pequeño orificio podía facilitar la ventilación de la colmena, aunque también podría servir como agarre para la extracción de este cierre.

3. LA APICULTURA DE AYER Y DE HOY

Básicamente, la cata de las colmenas consiste en cortar o extraer panales con miel, preservando aquellos en los que se encuentra la cría de las abejas y dejando suficientes con miel y polen para que la colmena pueda alimentarse durante el invierno.

La apicultura tradicional que se llevaba a cabo en este tipo de abejas era bastante destructiva, ya que dependía mucho de la posición en la que las abejas elaboraban los panales, así como del lugar donde se situaba la cámara de cría. Si los panales estaban dispuestos longitudinalmente respecto a la ventana, y la cámara de cría estaba situada en el vaso, era relativamente sencillo catar el excedente de panales de la colmena y favorecer la continuidad de la misma. Sin embargo, cabe suponer que con los panales inclinados o transversales, y con dificultades para ver dónde estaba realmente la cría, unido a la necesidad de extraer la mayor cantidad de cera y miel, en muchas ocasiones se sacrificaría a toda la colmena. En este tipo de explotación apícola se obtenía una importante cantidad de cera debido a la necesidad de cortar y destruir los panales para extraer la miel.

Así mismo, y debido al tipo de construcción, es muy difícil controlar la enjambrazón natural de las colmenas en primavera; de hecho estas enjambrazaban con facilidad. Por ello, alrededor de las abejas se instalaban ventureros para tratar de coger el máximo número de enjambres. A partir de la segunda mitad del siglo XVI se van estableciendo leyes y normativas respecto a la organización de las abejas y de los enjambres, llegando a definir la propiedad de los mismos en función de su distancia a las abejas.

Cabe entender que existía una gran renovación de colmenas, muchas de ellas morirían en el invierno o durante la cata, y en primavera la persistencia del apicultor obtendría enjambres con los que formar nuevas colmenas. A pesar de la introducción de las modernas colmenas de cuadros móviles a finales del siglo XIX, este tipo de abejas han continuado funcionando hasta bien entrado el siglo XX.

Hoy en día las cosas son muy diferentes; los panales los generan las abejas estirando la cera que en forma de láminas el apicultor ha colocado en unos cuadros extraíbles. El control e inspección de los panales es muy sencillo, basta extraerlos con una pinza y observar su carga de miel, dónde se encuentra la cría, qué cantidad de cría y polen hay, cuánta presencia de celdas reales, el estado sanitario, etc. Tampoco es necesario destruir los panales para extraer la miel, simplemente se centrifugan y están listos para introducirlos de nuevo en las colmenas. Si una colmena está fuerte, se amplía su espacio poniendo encima más cajas con cuadros o se divide y se genera otra nueva colmena, minimizando la enjambrazón.

También hay diferencias entre los productos que se extraían de las explotaciones apícolas, la utilidad que se les daba, y lo que se extrae y comercializa hoy día. Hace un par de siglos se extraían miel y cera. La miel ha sido empleada desde la antigüedad como un excelente edulcorante. Cuando, a finales del siglo XVIII, llega una cantidad importante de azúcar a España, solo está al alcance de las élites sociales, así que la miel continúa siendo durante un siglo más el edulcorante más utilizado por amplios sectores de la población. Finalmente, el abaratamiento del azúcar a principios del siglo XX iría desplazando paulatinamente el consumo de la miel, los arropes y otros edulcorantes. Debido a sus propiedades nutritivas y medicinales, la miel fue también utilizada en preparados y jarabes que se vendían en las apotecas como solución a muchos males; cumplió un papel relevante en repostería y siempre tuvo un importante valor de trueque.

La cera tuvo una importancia significativamente mayor que la miel. El profundo sentido religioso existente en otras épocas, traía consigo la celebración de un elevado número de rituales religiosos que consumían una importantísima cantidad de cera. Hachas, cirios y velas de diversos tamaños y colores han estado presentes en misas, procesiones, bautizos, matrimonios, velatorios, entierros y otros actos solemnes.

Por otra parte las velas de cera han cumplido un importante papel en la iluminación de viviendas, debido a su alto poder lumínico y a su combustión mucho más limpia que la de las velas de sebo. Durante siglos fueron principalmente consumidas en palacios, cortes principescas y casas nobiliarias; posteriormente se fueron extendiendo a sectores más amplios de población.

La cera se ha utilizado también para la protección y conservación de suelos y muebles de madera, así como en pomadas y ungüentos utilizados en medicina. Tal fue su producción y utilización que desde la segunda mitad del siglo XVI nace en Navarra el gremio de cereros y confiteros. Posteriormente y a lo largo del siglo XVII, se dictaron un importantísimo número de normas y leyes que regulaban la elaboración y venta de la cera.

El precio de la cera era cinco veces superior al precio de la miel: en el año 1733 una libra (0,372 kg) de cera costaba tres reales, mientras que una libra de miel costaba 0,7 reales.

Actualmente en las explotaciones apícolas se extrae miel como principal producto apícola y se comercializan el polen, los propóleos, la jalea real y algunos derivados de estos productos. La cera de los panales viejos se funde para formar nuevas láminas de cera y una pequeña cantidad de cera se sigue utilizando, junto con otros productos, para la fabricación de velas.

4. LOS ORÍGENES DE LA ABEJERA DE PÓPULO EN LA DOCUMENTACIÓN²

En 1661 nace Joseph Antonio de Goñi, quien años más tarde fue abad de Añorbe; a lo largo de su vida como abad acumuló un importante patrimonio fruto de los diezmos y primicias que recibía la Iglesia en esa época, y de su buena gestión. En 1730, en su primer testamento, Joseph Antonio de Goñi detalla las cantidades de dinero que da a sus familiares así como a fundaciones eclesiásticas; también se aprecia una especial predilección por su sobrino segundo, Joaquín de Goñi, todavía estudiante. En 1735, tres años antes de morir, hace un codicilio (modificación del anterior testamento) en el que el gran beneficiado es este sobrino, ya clérigo de menores, al que otorga una capellanía perpetua en la iglesia de Añorbe, en la que deposita sumas de dinero, viñas, tierras y censos.

Joaquín de Goñi, o bien no estaba tan dotado para la gestión como su tío abuelo, o bien era más permisivo con los arrendatarios de sus tierras, el caso es que tiene varios pleitos con sus superiores debido a la mala administración de la capellanía y a la disminución de su renta anual, motivada principalmente por el deterioro de viñas y tierras de cultivo. Sin embargo tiene otro tipo de iniciativas: en una escritura notarial de 1765 se relata un ajuste de cuentas entre los regidores de Añorbe y Joaquín de Goñi. Por un lado, los regidores del lugar habían tomado unos años atrás una robada de tierra propiedad de Goñi para ensanchar un camino; en otra ocasión, le habían dado seis cargas de teja. Por otro lado, Joaquín de Goñi había tomado al pueblo dos sitios de abejas, uno en el monte, junto a San Esteban, en el que había construido años atrás una abejera, y otro en Larransus, en el que en ese año de 1765 construye la abejera que ha llegado hasta nuestros días.

Joaquín de Goñi hace testamento en 1790: entrega cien ducados a la capellanía para compensar sus posibles errores de administración, da pequeñas cantidades de dinero a alguno de sus familiares, perdona la deuda de 323 reales que una familia del pueblo tenía con él, y la partida más importante de su testamento va a parar a otra familia del pueblo que lo atendió durante los últimos años de su vida: Se trata del matrimonio formado por Narcisa de Azcárate y Joseph de Izco, a los cuales dona ajuar de cocina, ajuar completo de una cama y un carretón con su cuerda; pero es a Joaquín de Izco, alias Pópulo, hijo de este matrimonio, a quien deja las dos abejas citadas, además de la apreciable suma de trescientos ducados, que se le darán cuando tome estado. Este testamento tiene mucha importancia, ya que significa el nacimiento o asentamiento de esta casa, a la que ha pertenecido la abejera que nos ocupa hasta la actualidad.

5. EL ÚLTIMO PROPIETARIO DE LA ABEJERA DE PÓPULO

José Antonio Echarte, propietario de la abejera de Larransus, ha transmitido al autor sus conocimientos y vivencias sobre este paraje a través de una entrevista. Según relata este protagonista, que se considera autodidacta

² Archivo General de Navarra (AGN), c/13762/1, Testamento de don Joseph Antonio de Goñi y Archivo Diocesano, c/1689. AGN, c/13792/6, año 1765, Permuta de los sitios de abejas. *Ibid.*, c/10297, año 1790, Testamento de don Joaquín de Goñi.

en el campo de la apicultura, el trabajo en la abejera se desarrollaba de la siguiente manera: la miel se catava una vez al año, en septiembre. José Antonio se introducía en el interior de la cabaña solo con careta y humo, no llevaba guantes. El interior era muy oscuro y muchas veces le acompañaba alguien que llevaba un candil de llama para alumbrar y poder cortar mejor los panales. El humo se hacía quemando en sartenes viejas excremento seco de vaca. Los panales se llevaban en un carro, metidos en comportas de las de transportar uva. José Antonio recuerda que se llenaban unas cinco o seis comportas.

Una vez en casa, se prensaban los panales a mano sobre un cesto de mimbre, sufriendo las picaduras de las abejas que se habían quedado atrapadas. Después, la miel se pasaba a otros recipientes donde se guardaba.

La cera se metía en un saco de yute, se introducía el saco en agua caliente y allí, no sin dificultad, se prensaba para sacar la cera, que flotaba luego en el agua al enfriarse, mientras los desperdicios quedaban en el saco. El agua con restos de miel que se depositaba en la parte inferior, llamada aguamiel, se utilizaba para alimentar a las abejas en el invierno o a la entrada de la primavera. Cada colmena producía en torno a 8-12 kilos de miel.

Los robos eran frecuentes en las colmenas. Otro inconveniente era la plaga de polilla, la «palomilla», que se combatía con azufre. Antes de meter un enjambre en una ventana se limpiaba con vinagre. Durante el verano las colmenas estaban sin tapas traseras, y después de la recolección, para pasar el invierno y que las abejas estuvieran más abrigadas, se ponían las tapas de yeso redondas que se fijaban con un poco de barro o yeso. A la llegada de la primavera, se volvían a quitar las tapas y se dejaban en el suelo dentro de la cabaña. Los enjambres se cogían directamente de los árboles, introduciéndolos posteriormente en las ventanas de la abejera para que comenzasen a construir allí sus panales.

José Antonio Echarte rememora una tonada que cantaba su abuelo y que decía: «Cincuenta añitos llevo conquistando las abejas y no he podido comprender lo ingratas que son ellas; las cuido, les doy de comer y me acribillan a picotazos».

BIBLIOGRAFÍA

- ARMENDÁRIZ MARTIJA, J., 1998, «La cerería en Puente la Reina (Navarra). 1870-1950», *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, XXX, 71, pp. 59-103.
- NIETO GARCÍA, J. M., 2011, *Las bejeras de Larraga*.
- SAN MARTÍN, J., 2007, «Ensayos sobre la etnohistoria de Añorbe», *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, XXXIX, 82, pp. 201-263.
- SERRANO LARRÁYOZ, F., 2006, *La oscuridad de la luz. Cerería y confitería en Navarra (siglos XVI-XX)*, Pamplona, Universidad Pública de Navarra.

RESUMEN

La abejera de Pópulo (Añorbe), testigo de la apicultura hace doscientos años

La apicultura tradicional, ampliamente extendida por la geografía de Navarra, prácticamente se ha extinguido de nuestros pueblos. La mayoría de las abejas que albergaban a las colmenas tradicionales han desaparecido o están en avanzado proceso de deterioro. Sin embargo, semiocultas por la maleza, todavía es posible localizar algunas de ellas; testigos abandonados de tiempos pasados. La abejera de Pópulo es un ejemplo que nos permite retroceder en el tiempo y evocar este tipo de apicultura.

Palabras clave: apicultura tradicional; abejas; Añorbe; Navarra; abandono.

ABSTRACT

The Populo's abejera (Añorbe), witness of the apiculture two hundred years ago

Traditional beekeeping, widely spread all over Navarra geography, is almost extinct of our villages. The larger part of *abejeras* that housed the traditional skeps has disappeared or is seriously damaged. However, half hidden by weeds, it is still possible to find some of them, abandoned witnesses of the past. The Populo's abejera described below is an example that allows us to go back in time and evoke this kind of beekeeping.

Keywords: traditional beekeeping; skeps; *abejeras*; Añorbe; Navarra; abandon.