

# La apicultura tradicional en las Bardenas Reales de Navarra

**M<sup>a</sup> Rosario Mateo Pérez**

*Olcairum Estudios Arqueológicos, S. L. / olcairum@gmail.com*

**Pablo Orduna Portús**

*Grupo Etniker - Navarra / Red Cultural - Kultursarea / eurienea@hotmail.com*

## Resumen

La producción de miel ha sido un oficio tradicional complementario en muchas sociedades rurales. Hoy en día asistimos a un repunte de su presencia en el paisaje navarro a través de modernas colmenas móviles. Sin embargo, en las Bardenas Reales de Navarra sólo se conservan algunos restos de las abejas fijistas tradicionales. Así mismo, no se ha hallado ninguna localización del modelo de *vasos* aislados. Atendiendo al examen del trabajo de campo, las fuentes orales y la documentación de archivo, este artículo recoge la información relativa a una labor preindustrial ya desaparecida en este territorio. El análisis de los datos intenta reconstruir el posible sistema de producción seguido por la apicultura local y su situación en el conjunto del patrimonio etnográfico y arquitectónico de dicha comarca.

**Palabras clave:** miel, abejas, apicultura, Bardenas Reales, patrimonio arquitectónico.

*Recibido: 14 de diciembre de 2017.*

*Aceptado: 4 de mayo de 2018.*

## Summary

The production of honey was a traditional trade complementary to many rural societies. Actually, has seen a rebound of its presence in the Navarrese landscape throu-

gh modern mobile hives. Nevertheless, only some remnants of its fixed beehives are preserved in the Royal Bardenas (Navarre). Likewise, the research hasn't found any location of the isolated vessel model. Considering the fieldwork, oral sources and historical files, this article collects information about a preindustrial craft yet passed away in this territory. The data analysis attempts to reconstruct the possible manufacturing system followed by local beekeeping and its place in the ethnographic and old architectural ensemble of this region.

**Key Words:** honey, beehives, apiculture, Royal Bardenas, architectural heritage

*Abejas revueltas, tempestad en puertas.*

## 1. INTRODUCCIÓN

En el paisaje del mediodía navarro, las Bardenas Reales ofrecen una sensación inicial de hallarnos en un erial o en un terreno desértico y pobre y casi carente de diversidad biológica. Esto se debe a que su estructura geomorfológica es la propia de un relieve tabular de *badland* o baldías. Gran parte del espacio carece de masa forestal, por lo que el suelo sufre modificaciones fisionómicas constantes a causa de la erosión producida por las tormentas y los cauces inestables de agua (Desir & Marín, 2009 y 2010; Lozano-Valencia, 2017). Sin embargo, esa imagen de abandono y silencio dista mucho de la realidad natural y antropológica de la región. El área nunca ha permanecido deshabitada y la huella antrópica ha sido una constante en el medio.

Es obvio que tan amplia superficie no iba a quedar olvidada y ajena a las comunidades poblacionales que la circundaban. Por ello, la huella antropológica en la comarca resulta variada tanto a nivel paisajístico como en lo referente al patrimonio material e inmaterial. A través de los usos y costumbres tradicionales del hombre de la Bardena se han ido estableciendo una serie de modelos de interrelación particulares con el medio. Entre todos ellos nos llaman la atención aquellos que tienen una relevancia etnológica acusada.

No se puede negar la vital importancia que ha tenido, y tiene, la abeja melífera en la polinización y el mantenimiento de la sostenibilidad de los ecosistemas navarros (Barandiaran, 2000: 821-827 y Tellería, 2012). En este sentido, a lo largo de este estudio, nos vamos a centrar en el oficio de los apicultores, que en la región eran conocidos como *mieleros* y su significación en la fenomenología del paisaje bardenero. De esta manera, el trabajo que nos atañe se va a centrar en la producción de la miel y de otros derivados de la explotación de los panales ubicados antiguamente en las Bardenas Reales. Tales prácticas de los abejeros locales pueden considerarse como uno más de los usos o disfrutes tradicionales que se llevaban a cabo en este territorio de la ribera del Ebro. Sin embargo, nos resulta de especial interés por lo poco conocido y las escasas noticias que del mismo han trascendido en el conocimiento popular y etnográfico de la zona.

Es verdad que, en las Bardenas, además de productos agrícolas o ganaderos, se han producido una serie de bienes menos destacados en la memoria colectiva de la comarca: cal, pez o yeso (Orduna, 2014). No obstante, el caso de la miel resulta particularmente significativo por su vinculación directa con una fenomenología del paisaje muy restrictiva en sus interpretaciones por parte de los habitantes de la zona.



Esto se debe a los rasgos austeros del espacio a nivel geológico y medioambiental. De hecho, en la actualidad, el aprovechamiento de los romerales, planta principal junto al tomillo para el desarrollo de la actividad apícola, es escaso. Los panales sólo tenían viabilidad en unas zonas muy concretas donde la vegetación existente lo sustentaba -*Nasa, la Negra, zonas de la Blanca y cercanía del barranco de Tudela*- por lo que su uso tiene que estar autorizado por la Comisión Permanente de gobierno en el comunal.

Por otra parte, hay que señalar que la información que se expone en el presente artículo es fruto de un proyecto ejecutado mediante un convenio de colaboración firmado entre el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino y la Comunidad de Bardenas Reales de Navarra. Esta última institución encargó a la empresa Olcairum la realización de diversos estudios en el ámbito de la Etnografía que debían ser implementados en esta Reserva de la Biosfera. Tras la realización del trabajo de campo, la acción del grupo de investigación se volcó en la elaboración de diferentes análisis centrados en ejemplos relevantes de los disfrutes tradicionales de los *congozantes* de la Bardena. Es decir, es un examen de perfil etnológico centrado en la gestión tradicional de los recursos llevada a cabo por los 22 *congozantes*<sup>1</sup>.

1 Es decir, Los municipios de la Ribera de Tudela, Arguedas, Valtierra, Cadreita, Caparroso, Buñuel, Cabanillas, Mérida, Villafranca, Corella, Milagro, Fustiñana, Santacara, Cortes, Marcilla, Peralta, Funes, Falces y Carcastillo. Así mismo, junto a ellos, son también *congozantes* el Monasterio de la Oliva –ubicado en el término de la ya mencionada localidad de Carcastillo- y los dos valles pirenaicos (Roncal y Salazar) que también tienen el derecho de acceso y uso de este comunal.



## 2. METODOLOGÍA DE CAMPO Y GABINETE

### 2.1. Encuestación, obtención de datos y examen de enclaves

Se ha desarrollado un estudio multidisciplinar y diacrónico fundamentado en la documentación de archivo, la revisión arqueológica de restos patrimoniales y la encuesta etnológica. Así, a la par que se inspeccionaba mediante prospección y trabajo de campo las casi 42.000 ha que componen el comunal de las Bardenas Reales de Navarra, se recogieron testimonios de cuatro fuentes de información etnológica y etnohistórica: los informantes locales, la bibliografía de zona, la cartografía y los documentos históricos de archivo relacionados, directa o indirectamente, con la apicultura en la comarca. Es necesario señalar que en el caso de la bibliografía referente a temas etnográficos su antigüedad en la edición no disminuye su valor como fuente documental. Al contrario, permite aportar a la investigación datos de informantes o prácticas etnoculturales ya desaparecidas del todo, o casi, como en el caso que nos atañe. Tales aportaciones no han supuesto una mera recopilación de datos adicionales, sino que en muchos casos se reflejaron como esenciales para la interpretación y estudio de las infraestructuras apicultoras de la zona y de diferentes procesos del oficio.

Durante el presente trabajo, se han realizado inspecciones de trabajo de campo en nueve lugares donde existen elementos de este tipo de instalaciones. Cada uno de los enclaves quedó registrado de forma independiente dentro del Inventario de Edificaciones oficial de las Bardenas Reales. En el mismo se referenciaron con un número de ficha y su propio nombre vinculado generalmente a la toponimia menor del paraje

donde se ubican [ficha modelo de inventario en el anexo] . Con objeto de localizar sobre el terreno y poder analizar *in situ* los enclaves o *solares abejeros*, se contó con la información extraída de los registros toponímicos, la dada por los encuestados y los documentos de archivo. Además, se consultó la referida en una lista provisional de registro de edificaciones que tenía la Junta de las Bardenas. En este caso hubo que revisar todos los enclaves en ella anotados y, en algunas ocasiones, actualizar sus datos.

**Tabla 1:**  
**Instalaciones apícolas inventariadas en las Bardenas Reales**

| Nº DE FICHA DEL INVENTARIO | NOMBRE                                  |
|----------------------------|---|
| 177                        | Abejera de Rutia                        |
| 178                        | Abejera del Cantar del Gallo            |
| 180                        | Abejera de los Sarres                   |
| 179                        | Abejera del Marqués                     |
| 181                        | Abejera en la Nasa Baja                 |
| 182                        | Abejera del Agua                        |
| 107                        | Abejera de la Carretera de Tauste       |
| 671                        | Abejera del Corral del Cantar del Gallo |
| 148.1                      | Abejera del Corral del Manzanero        |

En el trabajo de campo, el proceso de encuestación se enfocó en el análisis e interrelación entre el habitante de la Bardena y las abejas. Con tal fin, se dispuso un modelo de entrevista semiestructurado y de carácter cualitativo. El desglose de cuestiones inicialmente ha contado con entradas según dos áreas de trabajo. Por un lado, se diseñaron aquellas que se recogen preguntas de identificación del informante, usos del espacio bardenero, caracterizaciones de los mismos y aportaciones de documentos visuales o escritos de los informantes. En otro grupo, se constituyó un cuerpo de cuestiones relativas a la práctica de la apicultura en la comarca deteniéndose tanto en el proceso de producción como en sus infraestructuras y su lenguaje particular. Siguiendo el paradigma etnográfico de la ‘observación participante’ se ha logrado obtener datos de los informantes mediante la práctica de una conversación natural y fluida. Esto ha propiciado lograr una mayor flexibilidad en la entrevista evitando que quedara encorsetada en un guión rígido y poco permeable. Sólo así se ha entendido posible la búsqueda de información –de forma semidirigida- de forma paralela a la apertura de posibles líneas de investigación colaterales (Vargas, 2012).

En el caso de la producción de miel en las Bardenas, la muestra de población entrevistada ha sido escasa ya que se ha contado tan sólo con dos informantes de la comarca. Esto se debe a la desaparición casi total del oficio en el territorio comunal y a la muerte de aquellos otros antiguos mieleros que hubiesen desarrollado tal procesamiento en esa zona. En cualquier caso, se intentó abarcar dos visiones diferentes del mismo hecho etnológico y procedentes de distintas franjas de edad. Ahora bien, ambos dos debían cumplir el requisito de haber tenido contacto con el conocimiento tradicional de la apicultura –de forma directa o indirecta-, ser originarios de pueblos *congozantes* de las Bardenas y a su vez haber sido testigo de los bruscos cambios acaecidos a nivel cultural y etnográfico en las últimas tres décadas en la zona de estudio.

En primer lugar, se contó con la colaboración de Eliseo Fernández, vecino de Fustiñana, que fue encuestado en 2012 a la edad de 85 años. A lo largo de su vida se ha dedicado a la agricultura y la apicultura en el término que él denomina como El Monte, sito en el interior de las Bardenas. Eliseo trabajó junto a sus cuñados, ya fallecidos, como *mielero* tanto en la producción como venta de los frutos del trabajo. Tras la muerte de sus familiares políticos, que le habían enseñado el oficio, instaló sus propias colmenas en la Bardena siguiendo el sistema y modelo tradicional de la zona.

Por otra parte, se pudo encuestar a Pedro Antonio Orduna de Miguel, vecino de Uztárroz (Valle de Roncal), que ha dedicado su vida laboral a la ganadería trashumante tanto en su territorio pirenaico de origen como en las Bardenas, a las que acude a través de la Cañada real y los derechos de disfrute que tiene en posesión su valle. Las encuestas se le han ido efectuando de forma ininterrumpida desde 1996 y han permitido comprender la idiosincrasia de la tierra bardenera como multitud de datos referentes a las prácticas en ella realizadas. Tales conversaciones han aportado a los estudios una visión etnográfica de primera mano referente al paradigma de ocupación estacional que tiene este enclave semidesértico. Así, por ejemplo, el informante se refiere constantemente a las observaciones que hizo, y hace, durante las invernadas trashumantes de aquellos *mieleros* o apicultores con los que tuvo contacto en la Bardena.

## 2.2. Trabajo de archivo

Es obvio que este oficio tradicional, ya casi desaparecido en la Bardena, ha tenido una trayectoria ininterrumpida a lo largo de la historia. Así, la documentación custodiada en el Archivo Real y General de Navarra recoge información sobre este *congoce* de abejas desde al menos el año 1608. En esta fecha se establece un pleito entre Enrique de San Miguel y de Aoiz, vecino de Borja (Zaragoza), heredero de Pedro de San Miguel, su hermano, contra Francisco Garcés, orcerero y vecino de Tudela. En la causa el demandante apela a un mandato del alcalde para solicitar la inhibición de una nueva

obra de construcción en un solar abejar de las Bardenas Reales. Enrique de San Miguel alegaba que el disfrute de tal emplazamiento y lo allí contenido era de su propiedad (ARGN, TTRR, 226484).

A finales del siglo XVII, en 1683, el presbítero de Tudela Antonio Ortanete y Burunda demandaba a su propio sobrino Diego García y Ortanete, también vecino de Tudela, exigiendo la restitución de una abejera en las Bardenas Reales. En el proceso presentado ante los Tribunales Reales el demandante exigía la nulidad de cualquier título de venta o donación que le privaran de su posesión y se la otorgaran al requerido (ARGN, TTRR, 204331). En la misma línea que los anteriores, un documento fechado en 1768 recoge un pleito en el que la viuda doña Ignacia de Avilés, usufructuaria de Fernando de Sada, marques de Campo Real, llevaba a la sala de los juzgados a Fernando de Sada, marqués de Peñafuerte y de Campo Real, poseedor del mayorazgo fundado por Jerónimo de Cabañas. La dama, vecina de Zaragoza, afirmaba poseer el derecho al usufructo de una abejera en el término de La Plana de Autol sita en las Bardenas Reales. La demandante comunicaba que tal panal había sido dado en arriendo a Josefa Miranda, vecina de Tudela, ya que no pertenecía al vínculo del mayorazgo. Por lo cual alegaba que el marqués de Peñafuerte debía poner fin a dicha contratación arrendataria (ARGN, TTRR, 127632).



Por último, hay que incidir que el disfrute del *congoce* de las abejas bardeneras siguió presente ante los miembros de los tribunales navarros en el Ochocientos. Hay que aludir así a los pleitos abiertos en 1801 por el fiscal y el patrimonial contra diferentes personas siendo el protagonista de todos ellos una abejera. Así, se acusaba

a la viuda de Diego Litago, Prudencia Belio, de haber promovido la construcción de una abejera en las Bardenas Reales sin permiso (ARGN, CO\_PS.1<sup>a</sup>S, Leg.81, N.2). Como se señalaba, ese mismo año se da otro proceso del agente judicial y procurador patrimonial en el que se encausa al tudelano Javier Martínez por los mismos motivos que en el proceso anterior (ARGN, CO\_PS.1<sup>a</sup>S, Leg.81, N.5). La producción de miel o cera proveía de recursos no sólo a los productores, sino también al conjunto del gobierno de la Bardena. Por ello, igual que se impedía la construcción ilegal de panales, se protegía los ya existentes. Así, en 1804, esta vez diferentes dueños de abejas acusaban al fiscal, la Diputación del Reino y la ciudad de Tudela exigiendo que se confirmara un acuerdo relativo a las ordenanzas aprobadas para establecer guardas e imponer multas que evitaran la quema y destrucción de colmenas, sucesos que al parecer no eran tan extraños en las Bardenas Reales de Navarra (ARGN, TTRR, 094240).

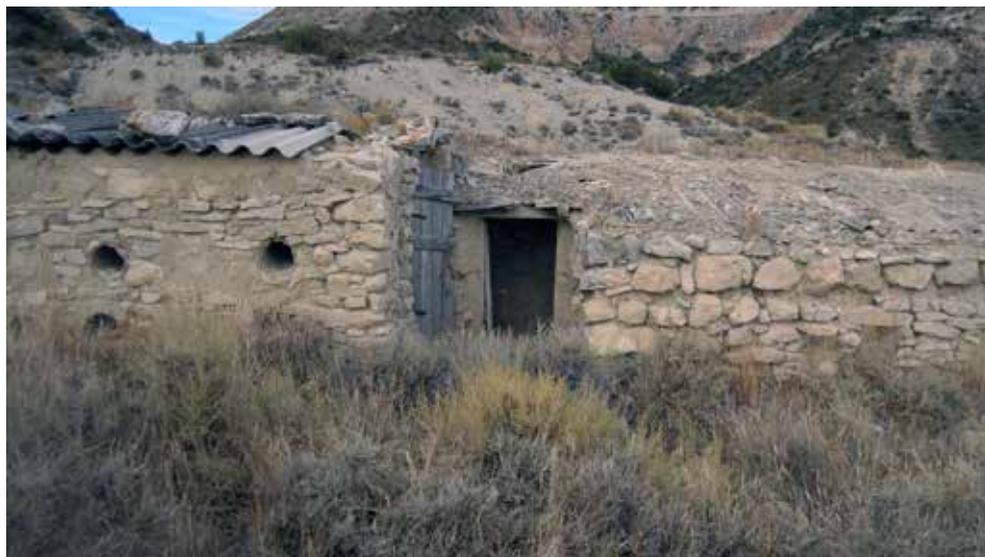
Es reseñable que todo el territorio bardenero estuvo regulado por una serie de normativas con las que los depositarios de sus disfrutes intentaron regular de una manera equilibrada los diferentes usos (Lavilla, 2012).

### 2.3. Análisis toponímico

El disfrute o *congoce* de los *mieleros* no sólo tiene registro en la documentación histórica, sino que también ha quedado fosilizado en la toponimia de la Bardena. El estudio cartográfico –actual y antiguo– no ha revelado un volumen destacable en la toponimia menor. Sin embargo, se ha localizado un conjunto de parajes que poseen en su nomenclatura referencias directas a este oficio de la apicultura (Jimeno, 1993):

- Barranco del Abejar. El Abejar.
- Abejera.
- Abejera del Marqués.
- La Abejerica.
- Abejerica del Agua.
- Abejera del Cantar.

Es oportuno mencionar que durante el trabajo de campo en el territorio se visitó el lugar de *La Abejerica del Agua* y sus corrales circundantes. En la prospección del señalado término y durante la revisión de los dos corrales en él ubicados no se detectó vestigio alguno que delate la presencia de abejas en la actualidad o en tiempos pasados. Esto no quiere decir que con anterioridad no los hubiera y fuesen destruidos o trasladados, permaneciendo sólo su recuerdo en la toponimia conservada por la memoria popular de la zona. Así mismo, al hilo de lo ya visto en líneas superiores, hay que señalar que *abejar* y *abejera* son las únicas palabras que aparecen en la toponimia romance navarra para designar las colmenas. En euskara nos referiríamos a estas

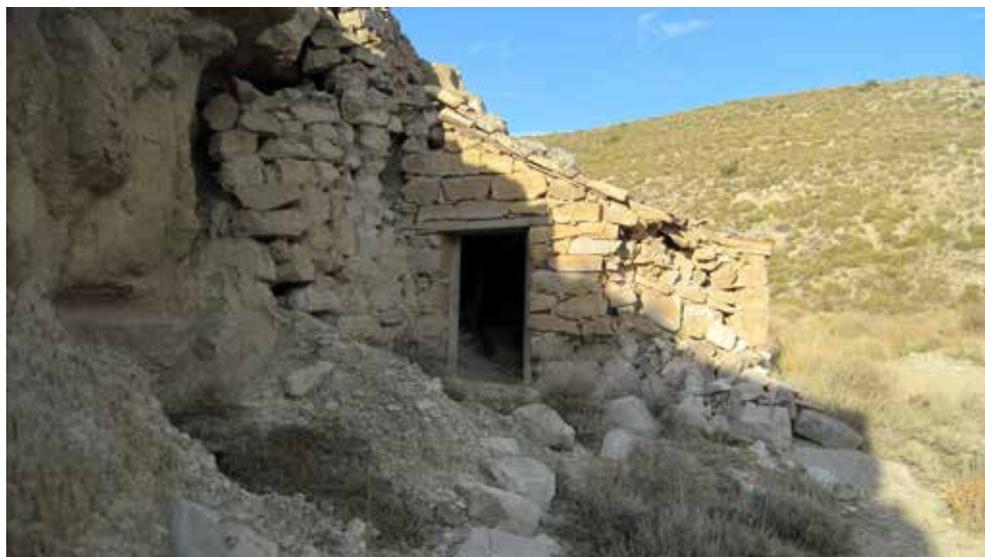


construcciones como *erlategi* y al apicultor como *erlezain*. Sin embargo, al ser una zona donde la lengua vasca sufrió tempranamente un retroceso no se han localizado nombres de lugares con raíz euskérica. Tampoco los han dejado en este idioma los pastores llegados desde los valles pirenaicos.

### 3. LAS CONSTRUCCIONES: ABEJERAS FIJISTAS Y VASOS

En Bardenas, la explotación tradicional de las abejas se ha realizado de dos formas diferentes, siendo una más permanente y otra más rudimentaria o incluso estacional. El primer tipo, inmueble o fijista, se observa en multitud de localidades navarras como Larraga o Añorbe, así como otros lugares de la Península Ibérica (Barandiaran, 2000: 834-838; Martín, 2001; Nieto, 2011 y Mendióroz, 2013). En cuanto a la segunda modalidad, se trata de los llamados *vasos* (Barandiaran, 2000: 827-834). Aún en la década de los años 80 del siglo XX, su presencia era visible en las colmenas diseminadas por todo el territorio bardenero. Los ejemplos de este modelo se elaboraban con materiales de origen vegetal y se instalaban sobre el terreno siempre en vertical. Se trataba de recipientes realizados mediante el vaciado de un árbol o realizando un entretejido de vástagos de cañas sobre un armazón de madera. De esta manera, el diseño del vaso se constituía de forma cilíndrica colocándose su parte inferior sobre el suelo. Por el contrario, la zona superior poseía una tapadera o cubierta formada por pequeñas tablas de madera. Según informa el arqueólogo Jesús Sesma, en ocasiones se agrupaban

varios de estos recipientes de forma intencionada y al resguardo. Ese lugar se podía cercar con alambre o con un pequeño murete para impedir el acceso de los animales. En cualquier caso, su utilización temporal y la ausencia de una eficaz protección han influido en la desaparición de estos vestigios al cesar su empleo.



Por otro lado, con la misma finalidad productiva se levantaron otro tipo de estructuras constructivas de mayor envergadura y solidez: las *abejeras*. En el caso de su estructura, cada instalación presenta sus particularidades propias, que han sido reflejadas en sus correspondientes fichas de inventario. Sin embargo, todas ellas siguen unas pautas comunes y estándares:

- Se ubican en el terreno a favor de la pendiente y con una orientación que permite una mayor exposición al sol: sur-sudeste.
- Se trata de edificaciones de reducido tamaño, con planta rectangular. En su construcción se ha utilizado, como norma general, el sillarejo. Sin embargo, en un caso se ha detectado el empleo de la adoba –*Abejera de los Sarres*–.
- La cubierta de las edificaciones es a un agua que vierte sobre la fachada. En origen, estaba elaborada a la manera tradicional mediante una sucesión de capas: vigas, cañizo y teja árabe. En el caso de *Las Abejeras de la Nasa Baja*, la techumbre tradicional presente en otras construcciones ha sido sustituida por un tejado de fibrocemento.
- En el interior se establecía un espacio libre que era utilizado por el apicultor para poder desarrollar su actividad.

- Las colmenas se posicionaban empotradas en la fachada exterior apilándose ordenadamente en pisos o *almarios*. Se elaboraban con materiales vegetales y, en general, presentan forma troncocónica. La abertura de los vasos se posicionaba cara al interior del edificio cerrándose con la llamada *tapa*. Ésta podía ser de diferentes materiales, como la madera o el hierro entre otros. Al exterior, el orificio se clausura mediante un tapón de piedra, ladrillo o yeso. En su parte baja se abre la *piquera* que es un pequeño orificio para la entrada de las abejas. En determinadas ocasiones, tal vano podía estar establecido sobre un pequeño resalte.
- La puerta o vano de entrada se localiza en una de las paredes laterales. En el caso de la instalación de la abejera ubicada en el *Corral del Manzanero* se accede a través del propio aprisco.
- En determinados casos se ha detectado que la parte trasera o/y los laterales presentan un recrecimiento en altura.



En dos construcciones –*Abejera del Cantar del Gallo* y la de *Sarres*– el colmenar se complementa con la presencia de un cercado formado por estructuras murarias elaboradas con sillarejo. Este cerramiento longitudinalmente sigue la pendiente del terreno, ubicándose la abejera en la zona más elevada delimitada por los muros. Tal murete fue erigido con dos objetivos muy determinados: evitar el contacto con los rebaños y poder colocar vasos o colmenas móviles cuando el apicultor así lo requería.

Por último, se ha de señalar que en los casos del *Corral del Cantar del Gallo* y el del *Manzanero* se aúnan dos usos tradicionales, uno de ellos protagonista en gran medida de la humanización de las Bardenas: ganadería y apicultura.



## 4. SISTEMA DE EXPLOTACIÓN

### 4.1. La colonia de abejas melíferas y su eusociabilidad

En la mentalidad popular de la comarca se tenía a las abejas por los animales más inteligentes del entorno llegándose a pronunciar el dicho “sin abejas, no hay vida”. Tal apreciación puede situar al lector en un punto de partida mejor contextualizado a la hora de interpretar tanto las características y organización de estos peculiares animales en sus propios panales como, por otro lado, las de su cuidado y la propia elaboración de sus derivados por parte de los artesanos.

En el territorio navarro impera el ecotipo de abeja negra *Apis mellifera ibérica* Engel. El sistema de sociabilidad de esta abeja melífera sigue una organización piramidal que, como es bien sabido, posiciona en la cúspide a la reina dejando en la base a las obreras y en un escalón intermedio a los zánganos. Es decir, se trata de una comunidad eusocial jerarquizada y rígida (Pérez de Obanos, 2008: 34-38) Estos matices, por complejos que puedan parecer, eran conocidos por los *mieleros* bardeneros que pudieron disponer la producción atendiendo a que en la colmena cada insecto tiene su función.

La abeja reina es la única que puede poner huevos, llegando a depositar, cuando las condiciones son óptimas, más de 1500 al día. Por su fisonomía y fisiología, la abeja monarca es muy fácil de distinguir del resto ya que tiene mayor longitud, las alas más cortas, su guizque lo emplean tan sólo cuando mantienen luchas con otras reinas y presentan un color diferente. En cuanto su habitáculo también difiere en tamaño siendo su celda o *mastril* –maestril- mayor, presentando una forma de canuto. Esta líder sale escasamente de la colmena con el objeto de ser fecundada o si se produce la mudanza de todo el enjambre hacia otro enclave.

Hay que señalar que la reina es fecundada por los zánganos, quienes proporcionan a su vez el calor necesario. Según los informantes, los zánganos se reconocían pronto al ser más peludos y grandes. Además, su ciclo vital es corto ya que nacen en primavera y mueren en otoño o invierno, cuando empieza a hacer frío. Una vez que la reina es fecundada, siempre fuera de la colmena, vuelve a ésta procediendo a la puesta de los huevos. Estos en tres días se convierten en larva y a los 19 en abeja obrera. En cada celda pone uno sin que haya opción al error. Nacidas ya las obreras se afanan en su función comunitaria: fabricar la miel, alimentar a las nuevas larvas y limpiar la colmena quitando la porquería que hay en las celdas. En el trabajo de campo los encuestados han señalado que en verano hay hasta tres veces más abejas obreras que en invierno. En sus vuelos por el exterior, cuando encuentran agua o alimentos se lo comunican al resto de la colonia bailando para que se pueda producir una recolección más masiva.

#### 4.2. Los modelos productivos

Como se ha señalado, los encuestados han trabajado con dos sistemas de explotación: la abejera y la colmena móvil (Pérez de Obanos, 2011: 434 y ss.). Hay que señalar que hasta finales de la década de los 50 tan sólo explotaron el abejar ya fuera mediante el formato de *fijista* o el de vaso *semi movilista*. A partir de esa fecha se fueron introduciendo paulatinamente las cajas, aunque sí que es cierto que en un principio coexistieron con el método anterior. Atendiendo a esta evolución en la explotación se puede desglosar un total de tres modelos de infraestructuras habitacionales para la abeja doméstica de la Bardena.

Por un lado se encontraban los ya mencionados *abejares* que se ubicaban en el monte y solían tener acompañada la propiedad de su usufructo en ese espacio por parte del *mielero*. Al igual que las demás edificaciones de este tipo ubicadas en Bardenas, estaba orientada al carasol para captar el máximo de luz posible. Además, se posicionaban en pendiente y cerca de donde había flores y agua. Era muy importante que el abejar cumpliera estas normas si se deseaba que las abejas se hallasen cómodas y trabajasen con una mayor producción. Si se podía el abejar se ubicaba junto a árboles, como los almendros, ya que la miel era mejor. Además, es preciso señalar que tales pautas de la apicultura *fijista* fueron luego aplicadas en la búsqueda de los lugares donde se asentaron las cajas móviles.



En el caso de la abejera del informante Eliseo Fernández, se construyó utilizando piedras para las paredes mientras que para la techumbre se emplearon cañizo, barro y tejas. Su planta es rectangular ofreciendo una única puerta por donde se accedía a un

pasillo que tenía que estar siempre libre para poder faenar. En el abejar se colocaban las colmenas de mimbre situándose ordenadas una encima de otra. Los orificios de éstas eran cubiertos con una puerta de madera. De esta forma, las abejas entraban y salían siempre por las piqueras.



Si se trataba de los ya expuestos *vasos* se optaba por ubicarlos en lugares resguardados de las *picarras* al abrigo del viento y las escorrentías de agua ocasional. Sin embargo, cuando aparecieron las primeras cajas móviles, las otras dos modalidades tradicionales quedaron en desuso. Los cajetines de los nuevos panales fueron elaborados por carpinteros locales costando una media de 60 pesetas. Posteriormente, los propios apicultores se encargaban de realizar tanto los arreglos necesarios en los recipientes como, aprendido el modelo, su propia fabricación. De cada caja se obtenían 15 kilos de miel y se poseían más de un centenar por artesano *mielero*. Este sistema es más rentable y fácil de manejar ya que el panal se encuentra dentro en un marco formado por listones de madera lo que permite extraerlo mejor. Además, las abejas fabrican más miel y, en determinados casos, las cajas se pueden mover para buscar lugares con más agua y flores.



### 4.3. El apicultor bardenero: los mieleros

#### 4.3.1. Las faenas en la apicultura fijista

Si algo debía procurar hacer con esmero el mielero era cuidar de sus colmenas atendiendo a posibles peligros, su alimentación o mantenimiento (Barandiaran, 2000: 851-852). Los abejeros bardeneros solían dedicar un día para dar “una vuelta” por sus colmenas. En el caso de Eliseo Fernández la jornada elegida era la del domingo. Ese día, tras escuchar misa, acudía muy temprano al “Monte”. Su principal función era la de revisar y vigilar que en las abejas se dieran los tres los factores determinantes para tener una óptima recolección: la presencia de una sola reina; la correcta limpieza de la explotación y el control de las posibles enfermedades. A estos se les añadían las faenas relacionadas con la captura de los enjambres, la cata de las colmenas, el colado de la miel y el procesamiento de la cera.

##### 4.3.1.1. Una colmena; una reina.

Como se ha señalado, una de las faenas del apicultor era el control de la abeja para evitar la existencia de más de un *mastril* en la colmena. Si este hecho se daba, se procedía a su retirada para evitar luchas entre las reinas que en ellos habitaran. Tal acción podía conllevar que una de ellas al ser derrotada se fuese con parte de la colonia y, por ende, con un número significativo de obreras. El encuestado llega a comentar que en ocasiones se dio en su instalación el hecho excepcional de la presencia de cuatro *mastriles* en una misma colmena.

##### 4.3.1.2. Limpieza y mantenimiento de la explotación.

En primavera los apicultores procedían a la limpieza del abejar. Esta faena consistía en retirar de las colmenas los panales viejos y ennegrecidos por los sucesivos nacimientos de abejas. Previamente con la cata realizada ya se había limpiado la cera de la parte superior, que podía ser utilizada para procesarse como producto final. En ocasiones, llegaban a desinfectar quemando azufre para provocar una sulfatación que llevara “el humo” -dióxido de azufre- a todos los rincones de la edificación. Este gas sulfatado era lo suficientemente tóxico como para acabar con cualquier insecto intruso en la colmena. Tras erradicar así posibles enemigos de las abejas y retirar el material de desecho se procedía a sellar de nuevo los vasos.

En invierno el proceso era más sencillo y simplemente debían tapar con pequeñas piedras las piqueras. Entonces, se esperaba a que el sol empezara otra vez a calentar y se retiraban las piedras para que las abejas pudieran moverse e iniciar el trabajo. Los vasos de las colmenas tenían que estar siempre en buenas condiciones y para ello cuando se detectaban desperfectos se reparaban.



#### 4.3.1.3. Control de enfermedades.

Desde Pamplona –la Escuela Apícola por la Diputación Foral de Navarra se creó en 1927-, se proporcionaban vacunas para controlar las enfermedades. Tales medicamentos debían disolverlos en *agualoja* –aguamiel-. Esta bebida la colocaban junto al abejar y de esta manera las abejas al beber ingerían también la medicación. En otras ocasiones, les dieron la instrucción de *rozar* con una pasta todas las piqueras. En este caso les indicaban que las abejas al entrar y salir se impregnarían de esa sustancia y se curarían de cualquier infección.

Por otra parte, tras unos días de buen tiempo si se producía un descenso fuerte de temperaturas, podía ocurrir que se murieran muchas de las larvas debido a que sufrían un enfriamiento severo. En estos casos si la ubicación y la obra del abejar no habían sido bien previstas poco se podía hacer para evitarlo o remediarlo. Además, al margen de estos cuidados, también tenían que vigilar la presencia de los ratones. Sobre todo en invierno, coincidiendo con la temporada de mayor debilidad de la colmena, estos animales podían causar graves daños al comerse la miel y dejar sin alimento a las larvas y sin producto final al apicultor.

#### 4.3.1.4. Recogida de anjambres – enjambres.

Una de las actividades que realizaban año tras año era la captura de nuevos enjambres o *anjambres* (Barandiaran, 2000: 838-848). Esta faena era un trabajo básico ya que era la única manera de mantener e incrementar el número de colmenas estables. Por regla general, tal caza de nuevos miembros se efectuaba entre mayo y julio. Como

señala el apicultor entrevistado, hay que tener en cuenta que hacia la primavera dentro de la colmena se produce un hecho que pone en peligro su viabilidad. Parte de las abejas obreras junto a un grupo de zánganos y la abeja reina salen de la misma quedando dentro sólo una larva de otra abeja reina. El nuevo *anjambre* que se ha mudado se instala en otro lugar y cuando este hecho ocurría “en el abejar había mucho ruido, las abejas se colocaban en las piqueras y había gran cantidad de zánganos alrededor, entonces sabías que iban a anjambrear”.

Para controlar este problema y proceder a realizar la *pobla* se colocaban unos vasos elaborados con caña trenzada y recubiertos de una pasta formada por *güeña* de vaca y tierra o yeso. Los vasos eran instalados de forma vertical en el monte en aquellas áreas protegidas del viento, a la solana, con cercanía de agua y abundancia de vegetación compuesta por romero, tomillo, regaliz o junto a cultivos de almendros o alfalfa. Para atraer a los nuevos enjambres se ponía junto a ellos aguamiel y esencia de tomillo.

En cualquier caso, era de suma importancia que estos vasos estuvieran ubicados a más de cinco kilómetros de la abejera donde posteriormente sería trasladado el enjambre. Por el contrario, si estaban en áreas más cercanas se corría el peligro de que el enjambre volviera al vaso donde se había instalado. Además, la tarea de recoger el nuevo enjambre se realizaba siempre a la noche ayudándose de un saco donde introducían la colonia tras haberle dado la vuelta al vaso. Era un proceso peligroso ya que las abejas podían defenderse al sentirse atacadas.

#### 4.3.1.5. *La cata.*

La acción de extracción de la miel de los abejares se denominaba “ir a catar”. Esta faena se hacía una vez al año, aunque, en contadas ocasiones, se podía hacer hasta dos catas anuales (Barandiaran, 2000: 852-858). La época más habitual era la de invierno durante el mes de noviembre o el de diciembre frente al mes de septiembre más habitual en otras comarcas. En esta temporada las abejas se encontraban menos activas por el frío y ya no tenían crías lo que evitaba ataques intensos al apicultor y la carencia de alimentos para las nuevas puestas. Se intentaba llevar a cabo esta tarea en un corto periodo de tiempo. Si este trabajo se alargaba podía ocurrir que unas abejas se comieran la miel de las otras.

Otros apicultores de la ribera tudelana, fuera de las Bardenas, preferían efectuar esta labor en la primavera, asegurando que dejaban suficiente miel para que se alimentaran en invierno. A este respecto, los encuestados reiteran que lo más importante era saber qué cantidad de cera y miel se tenía que dejar para que las abejas pudieran subsistir en invierno. Y tal cálculo era muy arriesgado en sus probabilidades de acierto en un espacio como el bardenero con recursos más limitados. Lo que no se practicaba en la Bardena, ni en la Ribera de Navarra, y en cambio sí era muy habitual en la Montaña, era el apicidio o muerte de las abejas al extraer su miel y dejarlas sin alimento alguno.



Para la operación de la cata iban tres personas. Dentro de la abejera se colocaban en el pasillo y procedían a abrir las tapas de los vasos. Ya con anterioridad habían preparado el *ahumador* para atontarlas. Con esta herramienta se arrojaba el humo procedente de la quema de excrementos de animales o trapos viejos ya que “ese humo era el mejor”. El suegro del encuestado llegó a emplear como *ahumador* un puchero viejo, al que le había practicado un orificio en la base. En su interior se ponía el combustible que se iba a quemar y, al prenderle fuego, procedía a soplar por el orificio para que saliese el humo. Como se ha mencionado, las abejas con el humo se atontaban y se iban a la parte delantera y ese era el momento que ellos aprovechaban para extraer los panales ayudados del *catador* y de un *cuchillo* grande. Hecho eso, las *tortas* recogidas se cepillaban y se acumulaban en unos baldes para ser transportadas hasta la casa. Finalmente, tras la recogida de los paneles, se volvía a colocar la tapadera a la colmena.

#### 4.3.2. La indumentaria

Para realizar la faena de la cata los apicultores se protegían cara y manos. Así, en la cabeza se colocaban la *careta* que se elaboraba con una rejilla de alambre a la que se le cosía medio metro de tela. La rejilla se colocaba delante de la cara y toda la capucha se ataba al cuello con una cuerda, cayendo la tela hasta el pecho. En los últimos años se compraron máscaras modernas, pero acabaron desechando su uso ya que pesaban mucho y les impedían realizar bien su trabajo.

Para resguardarse las manos se solían emplear guantes o calcetines, aunque había quienes que por ser “más valientes” no se colocaban ningún sistema de protección.

Por otra parte, se ataban con cuerdas las mangas y los bajos de las prendas de faena que portaban para que las abejas no se introdujeran por dentro de la ropa.

### **4.3.3. Los productos extraídos y su destino**

En la Bardena, los únicos productos extraídos y aprovechados del abejar han sido dos: miel y cera. Ya se ha comentado que las tortas cepilladas se transportaban en baldes a casa. Ahí se procedía a la separación de la cera de la miel y a la limpieza de ésta para liberarla de cualquier tipo de impurezas. En esta faena los apicultores solían contar con la ayuda de su mujer, hijos o abuelos. Cada uno de los productos requería una serie de manejos específicos que tenían como destino su consumo en el hogar, o su venta entre la clientela cercana a su hogar o en ferias.

#### *4.3.3.1. La obtención de miel y su consumo*

La extracción de la miel y cera siempre ha sido un proceso meticuloso que ha manifestado diferentes modalidades en sus técnicas (Barandiaran, 2000: 858-866). Los apicultores bardeneros comenzaban instalando encima del fuego una caldera o puchero grande con agua. Sobre el mismo se situaba un cedazo donde se alojaban los panales. Estos se depositaban escachando y desmenuzando con las manos para que recibieran de forma más uniforme el calor. La temperatura alta hacía que la cera se fuera *regalando* y que se separara de la miel. En estos pasos del proceso había que tener mucho cuidado ya que si no se estaba atento a su evolución podía ocurrir que por calentar en exceso la mezcla, la cera también se fundiera revolviéndose con la miel. En cualquier caso, cuando la miel estaba caliente se echaba sobre una arpillera y con la ayuda de las manos se procedía a volverla a escachar. Desmenuzada, la miel semilíquida iba cayendo por los agujeros de la arpillera a un balde. Para acelerar el proceso de separación, cuando instalaron las cajas modernas, utilizaron una prensa fabricada por el carpintero local.

Una vez obtenida de esta forma la primera miel los apicultores procedían a apretar y a amasar de nuevo las tortas ya que todavía conservaban más producto adherido. Filtrado todo lo posible y separada de la cera y restos del panal, antes de proceder al almacenaje, la miel era filtrada de nuevo con *retes* cada vez más finos para conseguir la máxima limpieza. Una vez concluido el proceso, guardaban la miel en orzas a las que colocaban a manera de tapadera un paño de lino atado con una cuerda. En estas vasijas de boca ancha el producto reposaba a la par que las impurezas que todavía pudiera contener ascendían formando una capa. Finalmente, la costra superior formada era retirada con una cuchara de palo para acabar envasando el fluido resultante antes de su consumo o venta.



Teniendo en cuenta las diferentes flores de las que se surten las abejas la miel recibía una denominación u otra. A mediados de mayo y durante junio acudían al romero y tomillo. Así, donde eran muy abundantes estas plantas se la designada bajo el nombre de milflores. En la zona donde las abejas aprovechaban las flores de los almendros entre finales de invierno e inicios de la primavera la miel era ‘de almendro’ o ‘de primavera’. Como se ha comentado, la miel era destinada al autoconsumo de la familia y para la venta en Fustiñana o en los pueblos de alrededor como Cabanillas y Ribaforada. El consumo en esta región de la Ribera tudelana era abundante. La miel se comercializaba al por menor y, tan sólo en años muy buenos, se llegaba a exportar más allá de la muga de Navarra a Alfaro (La Rioja) o pueblos de la parte meridional de las Cinco Villas zaragozanas. En estas ocasiones, introducían la miel en unos bidones de 200 litros. Otra forma de dar salida al producto era mediante el trueque con los pastores bardeneros. Estos intercambios podían producirse a cambio de productos ganaderos (corderos, lana, leche) o por el permiso para instalar la abejera en una sección del corral.

#### 4.3.3.2. *Las tortas de cera*

La cera la producían las abejas obreras durante la tercera semana de vida. La necesitaban para la construcción de los paneles en la colmena. Sin embargo, cuando tenían la explotación en el abejar la miel que recogían era más escasa ya que las abejas necesitaban consumir mucha para poder lograr la obtención de la cera. Una vez que se procedía a recoger los trozos de cera sin miel, estos se calentaban desmenuzados en pedazos. Para ello se utilizaba una caldera grande donde se introducían y se removían

continuamente. Cuando toda la cera se había *regalado*, se colocaba sobre un trapo y con la ayuda de una piedra se iba apretando para que se decantara en un recipiente ya filtrada. Así, las impurezas quedaban sobre el trapo y la cera líquida se depositaba sobre una cazuela con un poco de agua donde se dejaba enfriar.

En cuanto a la salida del producto resultante, la mayor parte de la cera se la quedaban ellos para realizar la reposición de nuevos panales. Lo que restaba se vendía a cereros para la elaboración de velas, hachones, etc. (Armendáriz, 1998; Serrano, 2006 y Orduna et al., 2006: 146-147). El informante del estudio señala que en su casa se hacían tratos con uno de Zaragoza. Otros apicultores, al igual que en el caso de la miel, hacían tratos de intercambio, venta o trueque con los pastores bardeneros que podían emplear el producto para diferentes utilidades. Con los residuos de la cera había *mieleros* que elaboraban una especie de pomada en la que mezclaban manteca y cera y que era utilizaban para curar las heridas del ganado. En la agricultura, también se empleaba junto con la pez para la preparación de una masa que se ponía en los injertos. Así mismo, la cera se empleaba en la casa del productor para cubrir el calzado u otros objetos de cuero o madera con el fin de protegerlos.

## 5. LEYENDAS, TRADICIONES Y ACTITUDES POPULARES

En Navarra, en torno a las abejas han existido multitud de creencias y saberes que son parte del patrimonio inmaterial y del conocimiento tradicional de sus gentes (Barandiaran, 2000: 867-868). En nuestro caso, la carencia de informantes vivos o en activo en el oficio de apicultor dentro de las Bardenas Reales de Navarra ha hecho que gran parte de su memoria colectiva y constituyente del patrimonio inmaterial de su oficio se haya perdido. Nuestros informantes, ante la pregunta de si recuerdan alguna tradición vinculada a las abejas o a los productos derivados de su explotación nos han dado una respuesta negativa. A Eliseo Fernández se le habló de la existencia de una práctica muy extendida en el Norte y Zona Media de Navarra que se llevaba a cabo hasta hace escasos años. En estas comarcas se avisaba a las abejas del panal de la casa acerca de la muerte de un miembro de la familia con el objetivo de que elaboraran más cera para los difuntos. El informante indica que, según le consta a él, en la Ribera o los pueblos circundantes a la Bardena nunca se ha llevado a cabo esa tradición. En este sentido, tanto él como su esposa comentan que en las abejas nunca se ponía nada negro por luto. Además, señalan que las cajas modernas siempre son de colores claros, lo que no saben si es por tradición o por alguna razón práctica

Si las cuestiones son referentes al propio oficio de apicultor tradicional sí que se señalan determinados conocimientos o creencias relacionadas con estos antófilos. El informante asegura que no era frecuente sufrir picotazos de las abejas. Aunque, si

este hecho ocurría, en primer lugar procedían a quitar el *guizque* –agujón- de la carne. Si esto no se hacía el veneno seguía penetrando en el cuerpo y podía hacer reacciones severas en el afectado. A continuación, ayudados por las uñas y dedos, se presionaba el área adyacente al picotazo para sacar todo el veneno que podían evitando forzar el punto exacto ya que “eso era muy malo”. Por último, sobre la zona dañada se aplicaba amoniaco, que siempre solían llevar consigo. Sin embargo, es curioso que tanto el apicultor encuestado como su esposa aseveren que antes se creía que las picaduras eran “buenas para el reuma”.

El oficio de *mielero* les hizo conocedores no sólo de los trasiegos necesarios para la obtención de los productos señalados sino también del comportamiento de las abejas. Los apicultores no sólo aprendieron las actitudes de estos animales dentro de su sistema eusocial, sino que también observaron sus reacciones ante los cambios de vegetación, ubicación de las colmenas o incluso la climatología. Los informantes señalan una serie de hechos que ellos han podido comprobar a este respecto. Así, por ejemplo, las abejas *barruntan* las tormentas, aunque estas estuvieran aún a muchos kilómetros de donde se encontraban. En esos momentos comenzaban a hacer un ruido distinto y se ponían muy inquietas. Por otro lado, cuando hacía bochorno también se les notaba un mayor nerviosismo. Si la situación interior de la abejera era tensa podía deberse a que se estaba produciendo la “salida de la cría” y renovándose, de forma natural e interna, la población del mismo.



En cuanto a los beneficios de los productos obtenidos, como se ha señalado, está claro que la cera operó como materia prima complementaria para la elaboración de diferentes industrias artesanales o el desarrollo de actividades agropecuarias. Por otro lado no se dudaba de los beneficios del consumo de la miel ya que se tenía como “buena para todo”. Así, en relación a su papel de soporte a la salud el testimonio de Eliseo Fernández revela una visión integral de una sociedad que supo adaptar cada recurso, por minio que fuera, a multitud de aspectos de la vida cotidiana. En una época de postguerra y escasos recursos tanto nutricionales como vitamínicos, la miel se convirtió en un refuerzo de la alimentación y equilibrio en el correcto funcionamiento fisiológico de aquellas gentes. En general, se ingería como dulce o suplemento a alimentos y bebidas como la leche para combatir el cansancio, insomnio o males como los de garganta y los catarros. Así, dentro de la farmacopea popular la región destaca su aplicación, junto con la cera, sobre quemaduras para evitar que en ellas surgieran ampollas de gran tamaño a la par que ayudaba a disminuir los efectos del dolor. Eliseo Fernández señala que a su casa acudía una mujer afincada en Madrid con objeto de obtener su miel. La señora aseguraba tener depresión y que con la ingesta de sus mieles se le pasaba levantándose el ánimo.

Por otro lado, más allá de sus propiedades terapéuticas, la miel ocupó un papel importante en determinados preparados gastronómicos. Este fluido dulce y viscoso fue empleado en la elaboración de refrescos caseros, chinchorras, farinetas, turrone, torrijas e incluso era mezclada con el vino. A los niños se les solía dar en una rebanada de pan untada con arrope y miel. Lo que destacan los informantes es que con el tiempo cayó considerablemente su uso en las familias al ser sustituida por los azúcares refinados industriales.

## 6. DISCUSIÓN

Nos encontramos ante un oficio, el de apicultor, con cierto repunte en la actualidad en diferentes zonas de Navarra, tanto de la Montaña como de la Zona Media y la Ribera (Barandiaran, 2000: 868-872). Sin embargo, en las Bardenas Reales de Navarra su presencia ha desaparecido. Es verdad que siempre constituyó un uso minoritario en la comarca pero también es cierto que tuvo sus pequeños momentos de auge. Así por ejemplo, en la época de posguerra, el hambre comenzó a imperar en esa comarca y mucha gente optó por tener su pequeña colmena doméstica para lograr una ajustada cosecha de miel que era consumida en ocasiones como único alimento, untada en el pan. Pero este desarrollo ocasional de la apicultura fue efímero y se redujo drásticamente cuando la economía mejoró y se desarrolló el éxodo rural hacia las ciudades industrializadas.

Aún con todo, en la Bardena, el valor económico de la miel y la cera, junto con sus derivados, se ha hecho visible, como demuestra la documentación de archivo, desde la Modernidad hasta nuestros días. Tal huella quedó señalada en el paisaje mediante la construcción de abejas fijistas, el abandono de vasos en las *picarras* del terreno y más recientemente con la aparición de panales en colmenas modernas. A finales del siglo XX, esta instalación de las cajas móviles supuso un gran avance y un incremento de la producción de miel. El apicultor se había convertido en el ‘constructor’ de los panales donde se acogerían a un mayor número de abejas obreras.

Con este tipo de innovaciones, los apicultores de la Bardena seguían creyendo que este oficio complementario les permitiría una jubilación más holgada. Sin embargo, a comienzos del siglo XXI la población del ecotipo propio de abejas disminuyó considerablemente. Los informantes señalan como posible causa una enfermedad –no determinada- o la llegada de la ‘mosca’ que acabó por matar prácticamente a todas las abejas melíferas. En este caso parece ser que no se refieren a la temida avispa asiática (*Vespa velutina*, Lepeletier) que tantos estragos hace en las colmenas actuales (VV.AA., 2011). También se habla del desarrollo de una especie de desorden en las abejas y panales que rompía el equilibrio al disminuir el número de adultos. Tal desequilibrio se achacaba o a la mencionada enfermedad o a la muerte de estas abejas al salir al exterior y entrar en contacto con productos químicos del sector agrícola. En cualquier caso, este descenso de individuos productores de miel y cera hizo que culminase el cese de la actividad en ese territorio en sus modelos tradicionales. Si bien es cierto, que el ecosistema de las Bardenas sigue exhibiendo ejemplares de abejas melíferas y no le ha llegado la denominada ‘primavera gris’ y el fin de la polinización, negros augurios a los que de forma tan brillante hace mención Mercedes Ortiz (2014) en su artículo de homenaje al profesor Demetrio Loperena.



## 7. CONCLUSIONES

Las viejas abejas fueron derrumbándose, los *vasos* rotos abandonándose desperdigados en el territorio y los nuevos panales móviles retirados. De forma conjunta fue perdiéndose todo un conocimiento tradicional vinculado a un oficio antiguo y a una forma de interactuar con el medio equilibrada. En definitiva, a nivel general, se observa que el patrimonio etnográfico, material e inmaterial, de la Bardena se halla en un momento crítico entre su conservación o desaparición definitiva. En el caso de una actividad minoritaria como la de los *mieleros* tradicionales su estado es más crítico, por no decir irreversible. Este estudio de caso ha de significar un paso más hacia la salvaguarda si no del oficio en su conjunto, de una realidad viva de esa comunidad *congozante* bardenera o por lo menos de su memoria y significación colectiva. Por ende, la transmisión de su conocimiento desde el análisis científico a los diferentes entes administrativos o la población en general puede generar propuestas de actuación local que permitan la conservación de dicho saber y su inserción en la economía y educación local.

A nivel tanto etnográfico como histórico y social, el estudio de la apicultura en este paraje semidesértico demuestra que a población que ha tenido el disfrute de una comarca en principio yerma y baldía supo adaptarse a los escasos recursos de la misma. Del trabajo de campo y del análisis de la diferente documentación, lo que resulta más reseñable no es tanto la descripción de las características estructurales de las abejas sino el poder dar constancia de su propia existencia. Se puede ver que se trata de un oficio tradicional casi extinguido en esta zona. De hecho, cada vez se encuentra menos presente en la memoria de los habitantes de aquellas localidades *congozantes* que rodean la región. Aún con todo, todavía se conservan diferentes elementos inmuebles –abejas- y pequeños rastros de vasos abandonados en el paisaje. Así mismo, se pueden rastrear pequeñas señales en la toponimia menor y algunos documentos históricos de archivo. Gracias a estas breves fuentes y a la entrevista a dos personas conocedoras del terreno y el oficio se ha podido reconstruir científicamente la arquitectura, técnica de producción y particularidades de la figura de los *mieleros*.

Desde el punto de vista etnológico ha quedado constatado cómo la producción de miel y cera tuvo un papel importante en el contexto nutricional y económico de una sociedad semiautárquica como la de la Ribera Navarra. Una trascendencia que abarcaba incluso en su influencia a otras partes aledañas a este inmenso comunal y más allá de Navarra. Tenemos por ejemplo su venta en diferentes enclaves de la ribera del Ebro, su atracción a personas de partes lejanas que confiaban en sus beneficios dentro de la medicina popular, etc., Por el contrario, hoy en día el trabajo de apicultor se ha reducido a su labor en pequeñas colmenas familiares que no ven relevo generacional. Además, la población del ecotipo de abeja negra (*Apis mellifera ibérica* Engel) se ha

visto afectada tanto por enfermedades o especies alóctonas, invasoras y agresivas que hacen peligrar un volumen suficiente de sus individuos como para que se mantenga el equilibrio y el oficio de *mielero*.

Hay que señalar que en el actual estado de abandono en que se encuentran algunas de las colmenas obliga al campo de la etnografía y el patrimonio a su registro y documentación de sus elementos particulares. En tal análisis se debe poner en relieve tanto sus propias características como la singularidad de su ubicación ya que permite su contextualización en el territorio y sus recursos. Hay que considerarlas de gran valor patrimonial erigiéndose en muestras originales de las manifestaciones de una labor artesanal antaño relevante. Por ello mismo se hace más que oportuno la recuperación de los vasos móviles dispersos en enclaves de la Bardena y su traslado a centros de interpretación o museos para su estudio.

Como se ha visto, en la Bardena, si se atiende a la morfología de las abejas y sus colmenas –ya sean fijistas o móviles- es obvio que coincide a grandes rasgos con la tipología habitual de Navarra y el resto de la Península y Canarias. Sin embargo, lo particular y significativo del caso bardenero es su adecuación al terreno semiárido aprovechando *picarras* o canteras de piedra al abrigo del aire y la humedad, su exposición a zonas soleadas en pro de almacenar calor y su cercanía a enclaves con otros disfrutes de la zona agrícolas o ganaderos. Esto permite concluir afirmando que en cuanto a la importancia de su papel preindustrial y en atención a la estructura de sus sistemas, las semejanzas son más que respetables con el resto de los ejemplos conocidos en otras comarcas, pero obtienen su singularidad por enclavarse y aprovechar recursos de un semidesierto despoblado. Ello ha favorecido que se conforme en el oficio de apicultor del lugar un desarrollo sociocultural que ha contribuido a reforzar la idea de que este paraje ha llegado a la actualidad como un claro ejemplo etnológico de equilibrio histórico en la explotación humana del espacio. Esta presencia antropológica y su huella antrópica ha permitido convertir dicha región no sólo en una Reserva de la Biosfera sino también en un constructo social independiente como verdadero paisaje cultural independiente.

## 8. GLOSARIO DE UN OFICIO TRADICIONAL

*Abeja melífera*: Abeja europea o doméstica.

*Abejar*: Colmena.

*Abejera fijista*: Colmena artificial ubicada por el apicultor en una estructura o edificio inmueble.

*Abejera móvil*: Modernas colmenas artificiales fabricadas de forma semejante a la organización de una abejera rústica pero con facilidades para el proceso de apicultura. Pueden ser desplazadas por diferentes ubicaciones. Se trata de colmenas o marcos de panales desplazables.

*Abejera semi movilista*: Colmenas artificiales predecesoras de los actuales marcos de panales y similares al sistema de vasos aunque por su volumen y peso no podían ser desplazadas de forma fácil de un lugar a otro.

*Abejera*: Colmena artificial

*Abejero*: Apicultor

*Agualoja*: Aloja o bebida hecha de miel mezclada con agua, y a veces con especias.

*Ahumador*: Herramienta compuesta por un fuelle y una cámara de combustión. A través del fuelle se introduce aire a las colmenas. En la cámara se queman trapos viejos, excrementos de animales, hojas, etc.

*Almario*: Pisos en altura donde se disponían cada una de las hileras de colmenas dentro de una abejera inmueble.

*Anjambre*: Enjambre.

*Barruntar*: Sospechas o intuir que va a ocurrir un hecho o acontecimiento.

*Cajetín*: Cajas de madera donde se colocan los modernos marcos de panales en las colmenas artificiales.

*Captura de enjambres*: Aprovechamiento de colmenas silvestres mediante procesos de atracción para incrementar el volumen de población en las abejas artificiales.

*Careta*: Máscara de protección con la que trabaja el mielero en sus colmenas para evitar ser picado por los animales.

*Cata*: Extracción de la miel de los abejares para su recolección y procesamiento.

*Catador*: Herramienta compuesta por una barra larga de hierro, con una longitud de un metro, aproximadamente, que finalizaba en uno de los extremos con una hoja afilada, a modo de cuchilla empleada para cortar los paneles del vaso y, en el otro, una espátula utilizada para raspar, cortar por debajo y extraer el panel.

*Colado*: Primer filtrado de la miel extraída de un panel que se efectúa mediante el proceso previo de sedimentación de impurezas.

*Colmena*: Espacio habitacional de una colonia de abejas.

*Cuchillo*: Hoja afilada de gran tamaño que se emplea junto al denominado catador para extraer los paneles de la colmena.

*Erlategi*: Nombre en euskara para denominar una colmena.

*Erlezain*: Apicultor en euskara.

*Güeña*: Excremento de ganado vacuno (Iribarren, 1997: 263)

*Guizque*: Aguijón

*Humo*: Humo desprendido por la quema de dióxido de azufre y que se empleaba para atontar a las abejas mientras se efectuaba la cata y otras labores en las colmenas. En los últimos tiempos está siendo sustituido por otros productos menos peligrosos.

*Mastril*: El encuestado designa con este nombre tanto a las larvas de abejas reinas, como a sus celdas.

*Mielero*: Apicultor.

*Mudanza*: Proceso de traslado de una colonia con su reina incluida desde una colmena a otra. Puede ser un proceso natural y propio del enjambre o desarrollado por el apicultor para efectuar el cambio de abeja.

*Panal*: Estructuras de celdillas, realizadas por las abejas o artificiales, donde se acopla la miel, polen y larvas de las crías.

*Picarra*: Picacho o peñascal con casajera o sin ella bajo un promontorio o murallón pétreo de la Bardena.

*Picarras*: Riscos.

*Piquera*: Se trata de un vano o abertura ubicada entre la base y la cámara de larva que sirve de acceso a la colmena a las abejas y que en invierno se entrecierra con una guardapiquera de madera o metal actualmente mientras que de forma tradicional con pequeñas piedras.

*Pobla*: Repoblar las colmenas.

*Regalar*: Separar la cera de la miel con aumento de la temperatura.

*Regalarse*: Se emplea con el significado de licuarse o derretirse por el calor, bien sea la nieve, el hielo, los helados o la cera.

*Retes*: Malla colador metálica por la que se pasa la miel para filtrarla de restos de cera y panal.

*Rozar*: Impregnar el panal con una sustancia medicamentosa.

*Salida de la cría*: Nacimiento de las crías de abeja desde el periodo de larva. Momento tenso cuando es el caso de una nueva reina.

*Sellar*: Cerrado de los vasos para impedir la entrada de insectos intrusos en la colmena.

*Solar abejar*: Emplazamiento destinado a ubicar colmenas artificiales.

*Tortas*: Placas de cera filtrada y limpia de impurezas o residuos del panal.

*Vaso*: Colmenas tradicionales constituidas en recipientes elaborados o bien mediante el vaciado del tronco de un árbol o ejecutando un entretejido de vástagos de cañas sobre un armazón de madera.

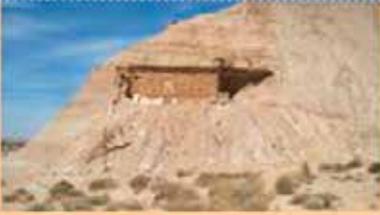
## 9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Armendáriz Martija, Javier (1998): “La cerería en Puente la Reina (Navarra). 1870-1950”, *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra* 71, 59-103.
- Barandiarán, José Miguel (dir.) et al. (2000): *Ganadería y pastoreo en Vasconia*, Etniker Euskalerrria, Bilbao.
- Desir, G. y Marín C. (2009): “Caracterización de la erosión en áreas acarcavadas de la FM. Tudela (Bardenas Reales, Navarra)”, *Cuadernos de investigación geográfica* 35: 2, 195-213.
- (2010): “Procesos de erosión en una zona de clima semiárido de la depresión del Ebro (Bardenas Reales, NE de España)”, *Rev. C. & G.* 24: 3-4, 63-72.
- Iribarren Rodríguez, José M<sup>a</sup>. (1997): *Vocabulario navarro*, Diario de Navarra, Pamplona.
- Jimeno Jurío, José M<sup>a</sup>. (1993): *Toponimia y cartografía de Navarra. Tomo XV: Bardenas Reales*, Gobierno de Navarra, Pamplona.
- Lavilla Cerdán, Luis (2012): “Marco histórico de las Bardenas Reales”, *Revista digital Claseshistoria* 11, 1.
- Lozano-Valencia, Pedro (2017): “Valoración Biogeográfica de los Paisajes Vegetales de las Bardenas Reales de Navarra a través de la Metodología LANBIOEVA”, *Revista de Estudios Andaluces* 34: 1, 201-225.
- Martín Criado, Arturo (2001): “La apicultura tradicional de Palencia”, *Publicaciones de la Institución Tello Téllez de Meneses* 72, 321-354.
- Mendióroz Equiza, José R. (2013): “La abejera de Pópulo (Añorbe), testigo de la apicultura hace doscientos años”, *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra* 88, 109-117.
- Nieto García, Juan M. (2011): *Las bejeras de Larraga*, [s.d.]
- Orduna Portús, Pablo (2014): “Aproximación etnohistórica al trabajo de la pez en las Bardenas Reales (Navarra)”, *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares* 69: 2, 413-433.
- Orduna Portús, Pablo M. et al. (2006): *Estudio etnológico sobre la Artesanía y su significación cultural en Navarra*, Colección Barandiarán 10, Fundación José Miguel de Barandiarán, Ataun.
- Ortiz García, Mercedes (2014): “La primavera gris: sobre el declive de las abejas”, *Revista Vasca de Administración Pública. Herri-Arduralaritzako Euskal Aldizkaria* 99-100, 2261-2287.

- Pérez de Obanos Cortabarria, Eduardo (2008): “La Abeja melífera de Navarra. Estudio de las poblaciones: caracterización molecular y genética”, *Navarra agraria* 18, 34-38.
- (2011): “La apicultura: la abeja y el ser humano”, in C. Santamaría (dir.), *La ganadería. Pasado y presente en Navarra* (pp. 425-450), Gobierno de Navarra, Pamplona.
- Serrano Larráyo, Fernando (2006): *La oscuridad de la luz. Cerería y confitería en Navarra (siglos XVI-XX)*, Universidad Pública de Navarra, Pamplona.
- Tellería Aseginolaza, Isabel (2012): “La importancia de la abeja melífera y la apicultura en los ecosistemas”, *Navarra forestal: revista de la Asociación Forestal de Navarra* 30, 22-24.
- Vargas, I. 2012. La entrevista en la investigación cualitativa: nuevas tendencias y retos. *Calidad en la Educación Superior* 3-1: 119-139.
- VV.AA. (2011): “La amenaza de la avispa asiática para la producción apícola de la CAPV”, *Sustrai: revista agropesquera* 95, 78-83.

### 10. ANEXO: EJEMPLO DE FICHA MODELO DE INVENTARIO

| CATALOGO DE EDIFICACIONES<br>BARDENAS REALES DE NAVARRA. |  |             |                    |
|--|--|-------------|--------------------|
| Nombre   | Abejera de La Carretera de Tauste  | Nº          | 107                |
|  |  | Coordenadas | X 630991 Y 4663894 |
| Zona   | 5  | Ambito      | Apicola            |
| <b>Descripción</b>                                       | <p>Edificación rectangular construida con sillarejo. Construcción semi-rupestre. Se ubica resguardada de las inclemencias meteorológicas, encajada en un pequeño hueco ejecutado en ladera con una exposición sur. Aprovecha parte del relieve para su construcción. Vano de entrada en fachada lateral con viga de madera a manera de dintel, cerrado con puerta de madera. Son perceptibles las piqueras alineadas en cinco pisos. Se accede a través de unas escaleras realizadas en arcilla. Presentaba un muro de sillarejo, en uno de los laterales cortos, en la actualidad desmantelado.</p> |             |                    |
| <b>Valor Etnográfico</b>                                 | <p>Con alto interés desde el punto de vista etnográfico. Habría que dotar a la edificación de medidas preventivas que consigan preservarla. Al mismo tiempo, sería conveniente realizar un estudio pormenorizado de la construcción y de su potencialidad como recurso didáctico.</p>  |             |                    |
| <b>Paramentos</b>  | <p>Sillarejo irregular rejuntado. Fachada principal totalmente revocada.</p>   |             |                    |
| <b>Cubierta</b>  | <p>A un agua. Elaborada a la manera tradicional. Tan sólo podemos apreciar la capa de teja árabe. Vierte sobre la fachada.</p>   |             |                    |
| <b>Equipamiento</b>                                      | <p>No se puede entrar, al estar la puerta cerrada.</p>   |             |                    |
| <b>Conservación</b>                                      | <p>Buena.</p>  |             |                    |
| <b>Observaciones</b>                                     | <p>Se ubica muy próxima a la carretera de Tauste. Es un elemento de un alto valor etnográfico exponente de uno de los usos tradicionales reglamentados en las Ordenanzas. No podemos obviar la escasez de este tipo de construcciones localizadas en territorio bardenero ubicadas tan sólo en las zonas 4 y 5.</p>  |             |                    |

| CATALOGO DE EDIFICACIONES<br>BARDENAS REALES DE NAVARRA.                           |                                   |   |     |         |
|--|-----------------------------------|---|-----|---------|
| Nombre   | Abejera de La Carretera de Tauste | Nº  | 107 |         |
| Coordenadas  | X                                 | 630991  | Y   | 4663894 |
| Zona   | 5                                 | Ambito  |     |         |
| Localización   |                                   | DOCUMENTACION FOTOGRAFICA   |     |         |
|   |                                   |   |     |         |
| ORTOFOTO/PARCELARIO Esc.<br>Poligono   51   Parcela   36                           |                                   |   |     |         |
|  |                                   |  |     |         |