



S a b o r a M i e l



José Pérez Moya

Este artículo va dedicado a la memoria de todas aquellas personas que han trabajado durante su vida o incluso aún se dedican al trabajo con las colmenas y la producción de la miel.

Colmeneros

Venta del Moro cuenta con una larga tradición apícola, actividad que reportaba unos ingresos alternativos para muchas familias venturreñas que de padres a hijos iban transmitiendo los conocimientos necesarios para desarrollar este trabajo.

Las primeras noticias sobre colmeneros venturreños nos las proporciona las "Respuestas Generales al Catastro de Marqués de la Ensenada". Según este documento, en 1752, 19 vecinos del término municipal de Venta del Moro detenían 619 colmenas, destacando Francisco de la Cárcel Marcilla que vivía en Los Marcos y poseía 106 colmenas.

Estas colmenas eran trasladadas a la Sierra de Moya y Cuenca en verano y a Valencia en invierno, costando en ambos casos 5 días el

viaje. Sólo en primavera y otoño se mantenían en nuestro término y en el de Requena. Investigando entre los colmeneros de Venta del Moro y aldeas, he encontrado varias familias apicultoras desde finales del siglo XIX y duran-

te el siglo XX. Como se puede comprobar por la relación de familias que vamos a mencionar, la apicultura se ejerce en nuestro pueblo casi exclusivamente como herencia familiar.

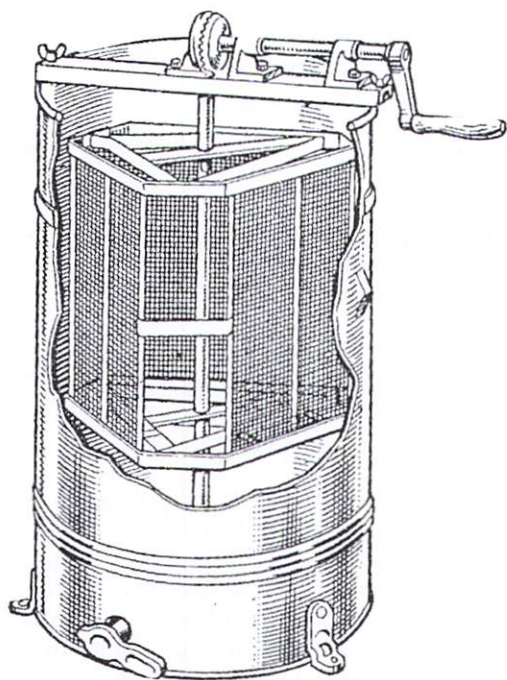
En Pedriches, la familia de Miguel Márquez Cubas, con la ayuda de sus hijos e hijas (Loreto, Isidro, Remedios, Felicita y Emilia Márquez Claramunt) se dedicaban al laborioso trabajo con las abejas. Tras casarse sus hijos siguieron la tradición familiar. Los dos hermanos continuaron aquí en Venta del Moro: Loreto poseía 100 colmenas aproximadamente, y fue ayudado por su hijo Miguel Márquez Martínez hasta la



Década de 1950. Familia de Isidro Márquez Claramunt.

muerte del padre y su hermana Concha. Isidro trabajaba con unas 40-50 cajas con la ayuda de su hija M^a Paz Márquez Moya. Además, una de las dos hermanas, Felicita, se fue a vivir a Caudete donde se dedicó junto a su marido a la apicultura.

En Venta del Moro, la familia de los "Cabuchas" constituida por José M^a Yeves Gil y sus hijos Eloy, José M^a y Gregorio (Pepe) Yeves Beltrán contaban con unas 200 colmenas. Éstos dos últimos continuaron con la tradición apíco-



Extractor de miel

la familiar.

En Jaraguas fue colmenera la familia de Epifanio Martínez López que murió joven dejando dos hijos, Bonifacio y Gaspar Martínez Melgoso. Posteriormente, su viuda casó con Amadeo Monteagudo López que continuó el trabajo del colmenar. Los tres hijos de este última pareja (Antonio, Eustaquia y Juliana Monteagudo Melgoso) ayudaban a Amadeo en el trabajo apícola llegando a poseer alrededor de 340 colmenas. Siguió la tradición apícola el arriba citado Gaspar Martínez aquí en Venta del Moro al casarse con Piedad García Sáez y también continuaron la actividad los arriba citados Bonifacio y Antonio en Jaraguas. Actualmente conservan algunas colmenas para distraerse y matar la afición de toda una vida dedicada a la apicultura, pero ninguno de sus hijos a continuado ya con la tradición familiar.

En Casas del Rey, Leopoldo Berlanga Huerta (cuyo padre Luis Berlanga Collado era ya apicultor) tenía aproximadamente unas 200 cajas que trabajaba con la ayuda de sus hijas Aurora y Alberta. En esta aldea también eran colmeneros Florencio Cañas Lozano y su mujer Bonifacia y Blas Verdejo y posteriormente su hijo Nicomedes Verdejo Martínez y en menor escala Regino Marzo con 5 o 10 corchos.

También últimamente Gonzalo Huerta Murcia poseía 30 o 40 cajas y actualmente continúa Enrique Descalzo Sahuquillo trabajando un colmenar de unas 300 cajas.

En Casas de Moya la apicultura ha estado representada por Agapito Cañas, Carlos Márquez Martínez con 20 o 30 cajas y Eusebio García Descalzo. En Los Marcos Emilio Martínez Donato poseía 20 o 30 cajas. En Las Monjas eran apicultores Julián Tébar Maranchón y Fulgencio Navarro. En Casas de Pradas era apicultora la familia Mejías compuesta por los hermanos Gregorio, Eugenio y Paulino Mejías Pardo. A Eugenio le ayudaban sus hijos Luis, Eugenio y Aniceto (Dani) Mejías Cervera. A Gregorio le ayudaban sus hijos Gregorio y Emilio Mejías Cervera. Éste último actualmente vive en las Cuevas de Utiel y posee una gran empresa con más de 2.000 colmenas distribuidas por toda España y vehículos propios para su transporte. Los hijos de Paulino (Victorio, Miguel y Ángel) también continuaron la tradición apícola y Ángel actualmente posee unas 40-60 colmenas.

Como podemos ver se trata de un trabajo familiar donde colaboraban todos, bien ayudando en la colocación de bases de cera a los marcos o en el corte de la colmena, y, posteriormente, realizando el trabajo casero que conlleva esta actividad: clarificación de la miel, envasado, almacenamiento, venta por el vecindario o la costosa elaboración del aguamiel. Normalmente los colmeneros no vivían exclusivamente de los beneficios que las colmenas aportaban, sino que eran una ayuda complementaria al trabajo agrícola.

Hacia 1.940 aproximadamente aparecieron las colmenas de marcos. La mayor parte de los colmeneros transformaron las viejas colmenas de vaso por estas nuevas, con lo que era más fácil, sencillo y rápido llevar a cabo las faenas usuales que se hacían en el colmenar (corte, transporte) y también era mayor su producción y la facilidad de obtener enjambres, etc.

Existían otros colmeneros medianos de 40-50 cajas o menos, entre ellos, citaremos en Venta del Moro a Nicolás Yeves Beltrán que pasó las colmenas de corcho a su hijo Germán Yeves Haba. Éste que era ayudado por su hijo Victorio Yeves Pardo hasta la muerte de su padre. Germán fue el último rentero de las col-



menas de la Virgen de Loreto que fueron regaladas por algún colmenero a la Iglesia y pagaban la renta de las mismas con cera. Otros colmeneros venturreños fueron Miguel Nohalés Beltrán y su tío materno Saturnino Beltrán; Antonio Nohalés Defez, Benardino López, José Defez Pérez y Adrián Defez Pérez (ayudado por su hijo Francisco Defez Fernández) y Lucio Pérez García. Andrés López González se aficionó también a la apicultura debido a que transportaba en su camión las colmenas de Gaspar Martínez. Otros colmeneros fueron Segundo Medina (el "Tío Cazorro") que sólo disponía de 4 o 5 corchos y mucha más gente que poseía un número muy pequeño de colmenas. Pido disculpas si se ha omitido involuntariamente a algún colmenero o familia que se ha dedicado a las mismas.

Las Abejas

Su nombre científico es *Apis mellifica*. Podemos diferenciar tres tipos de abejas según sus funciones a desarrollar dentro de la colmena: las obreras, los machos o zánganos y la reina. Las obreras son abejas hembras estériles y que conforme se van desarrollando realizan diferentes funciones como limpiadoras, ventiladoras, nodrizas (alimentan las larvas), almacenadoras, productoras de cera, guardianas y finalmente recolectoras.

La abeja recolecta la miel y el néctar de las flores y también el polen en forma de bolas amarillas en sus patas, que es el que aporta los elementos proteicos, lipídicos o factores vitamínicos que se almacenan en las celdillas de cera. Las celdillas una vez llenas de miel son selladas por la cera que producen las propias abejas denominándosele "miel operculada". Las abejas tienen un gran sentido de la orientación que les permite regresar a la colmena después de recolectar la miel y no equivocarse de colmena. La piquera de las colmenas (orificio por el cual

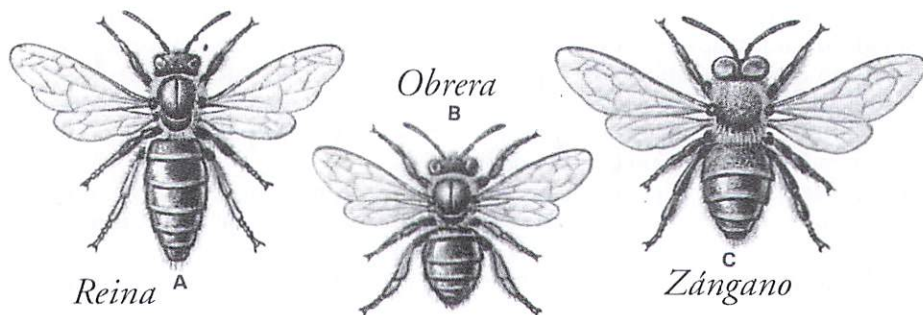
entran y salen las abejas a la colmena) suele estar alrededor pintada de negro o color muy obscuro para facilitar el regreso de las abejas que son atraídas por este color (la ropa de los colmeneros es generalmente de color blanco para no atraer las abejas).

La vida media de las abejas varía según la época del año: las nacidas en primavera o en veranos son rápidamente agotadas por la intensa actividad y viven unas 6 semanas; por contra, las nacidas en invierno viven hasta la primavera. Las abejas trabajan mejor los días soleados, pues al aumentar la temperatura, las flores de los árboles, arbustos y plantas se abren más y segregan una mayor cantidad de néctar que posteriormente las abejas transforman en miel. Esta miel es más densa por tener menor contenido en agua.

Las abejas se comunican mediante una danza que efectúan delante de la piquera. Dependiendo de la velocidad de movimiento y el número de vueltas indican la dirección, distancia y la cantidad de la fuente de miel. Es una forma de avisar a las demás abejas del sitio donde han de ir a acopiarse de la miel.

Los zánganos son las abejas macho, solamente hay algunos centenares y únicamente uno de ellos fecundará a la reina durante el vuelo nupcial. No recogen miel ni polen y viven de los alimentos almacenados por las obreras, carecen de aguijón y no pueden defenderse de las obreras, por eso en las épocas desfavorables son matados por las obreras y eliminados de la colmena.

Las reinas son las abejas hembra fértiles y solamente hay una por colmena. Recorren las inmediaciones de la colmena para poder volver con toda seguridad después del vuelo nupcial en el que son seguidas por los zánganos y fecundadas por uno sólo de ellos en el aire tras alma-



cenar los espermatozoides en el receptáculo seminal. Los huevos una vez fecundados son depositados en los alvéolos y los alimentan las obreras. Si las larvas son alimentadas por jalea real darán lugar a reinas, ya que se desarrolla el aparato reproductor femenino. Si reciben una alimentación normal generarán obreras. Los huevos no fecundados serán los futuros zánganos. En mayo y junio la puesta suele ser de 2.000 a 3.000 huevos diarios.

Una reina vive cinco años o más, pero después de 2 o 3 temporadas decrecen rápidamente sus puestas y las obreras proclaman una nueva reina. Los huevos tardan 3 días en madurar y al cuarto día se empieza a formar la larva que es alimentada durante 5 días. A partir del noveno día se forma la abeja y a los 21 días sale del alvéolo la abeja adulta ya completamente formada. Los zánganos tardan 24 días en evolucionar al estado de adulto y las reinas a los 16 días ya están completamente desarrolladas. La reina empieza a poner huevos a los 40 días de su nacimiento.

L *La colmena*

Las formas de las colmenas han ido evolucionando con el transcurrir del tiempo. La colmena tradicional es la de tipo vaso consistente en un recipiente cilíndrico de corcho de 70 cm. de altura por 35 cm. de diámetro tapado en su extremo superior por el "tabaque" y con la parte inferior al descubierto. La piquera estaba cerca del extremo inferior. El panal se sujeta en su interior por unos palillos.

La colmena que se utiliza actualmente se denomina caja y consiste en un recipiente cuadrangular de madera en cuyo interior se introducen los cuadros donde las abejas construyen el panal. El apicultor coloca en los cuadros unas láminas de cera con base hexagonal que quedan sujetas al marco por unos alambres que los cruzan longitudinalmente. Para colocar estas láminas se utilizaba la espuela (consiste en una ruedecilla dentada de unos dos cm. de diámetro que gira en torno a un eje enmangado) que se calentaba al fuego y una vez colocada la lámina entre los alambres se pasaba la espuela por los mismos, derritiendo la cera de alrededor y después al enfriarse se quedaba pegado el alambre a la lámina. Actualmente se calienta el alambre con unas pinzas conectadas a una batería o a la luz y se fija directamente a la lámina. Las lámi-

nas de cera sirven de guía a las abejas para construir las celdillas o alvéolos con la cera que segrega su propio cuerpo, dando lugar a una estructura completamente ordenada de celdillas hexagonales yuxtapuestas sin dejar espacios entre sí, en las cuales guardan la miel o ponen los huevos la reina.

Las colmenas deben estar orientadas al Saliente o al Sur y suelen ir marcadas con las iniciales de su propietario para evitar robos y confusiones con otros colmeneros. Hay que observarlas continuamente para comprobar que todo funciona bien, es decir, que la reina pone los huevos correctamente, que hay huevos en distintos estadios de maduración, que tienen bastante reserva de miel para pasar el invierno, que no sufren ninguna enfermedad o que la actividad de las abejas se desarrolla con normalidad. En invierno es mejor no tocar las colmenas y dejarlas tranquilas. En una colmena suelen vivir de 30.000 a 40.000 abejas.

E *El Enjambre*

Hay una serie de factores que favorecen la enjambración. Cuando hay poco espacio para la cría o para almacenar víveres, insuficiente ventilación, abundancia o escasez de alimento, elevada temperatura, reina vieja o débil incapaz de poner huevos fértiles o los pone de forma irregular (dos o más por celda), entonces las abejas empiezan a criar celdas reales (son más grandes y con abultaciones) denominadas "boquillas". Posteriormente, solamente una de ellas sustituirá a la reina vieja. La primera en nacer matará a las demás reinas que nazcan después o éstas abandonarán la colmena con sus enjambres. La época normal de enjambración es abril o mayo.

Un enjambre está formado por una reina vieja o una nueva que abandonan la colmena con un número elevado de abejas obreras y se sitúan en la rama de un árbol (como máximo durante 24 horas) hasta que encuentren el lugar ideal para establecerse (huecos de árboles, cavidades de muros, cuevas, caja de marcos, etc.). Una vez allí instaladas empiezan a producir cera, construir el panal y recolectan miel.

Los colmeneros, antes de que se sitúe el enjambre en un lugar definitivo, recogen el enjambre y lo llevan a una caja vacía para generar una nueva colmena. Se puede detener un



enjambre proyectando agua o tierra sobre él, cayendo las abejas sobre un árbol o incluso en el suelo. Para coger los enjambres del sitio donde se han posado son muy útiles las colmenas de corcho antiguas. Una vez capturados los enjambres son depositados en una colmena de marcos. Capturada la reina, serán capturadas las obreras y podremos coger todo el enjambre. La nueva colmena se coloca a varios kilómetros de la colmena originaria para que no regresen las abejas a la antigua colmena.

Una colmena con muchas abejas y varios enjambres puede debilitar tanto la colmena que hace peligrar la viabilidad de ésta. El apicultor aplica una serie de métodos o técnicas para evitar la formación de enjambres como cortar una colmena o extraer la miel. También se pueden destruir las celdas reales dejando sólo una o dos, las más fuertes, para que cuando nazca una de ellas sustituya a la reina vieja. Con una colmena fuerte, antes de que se produzca la enjambración, se pueden coger varios marcos con cría y, además, con una celda real a punto de salir la reina y con las abejas acompañantes necesarias colocarla en una colmena vacía. Cuando esa nueva reina sea fecundada empezará a poner huevos y hará viable la colmena. También pode-

mos pasar de una colmena fuerte a otra débil 2 o 3 marcos con cría y sin abejas, potenciando la colmena débil ya que las obreras alimentan a la cría rápidamente. Si se escapa el enjambre se puede matar a la reina del enjambre y devolver las obreras a su colmena originaria.

Un enjambre pequeño con pocas abejas obreras y dos o tres reinas se le denomina "jabardo" y una vez posado en su lugar definitivo una de ellas se proclamará reina de la colmena matando a las demás.

*E*nemigos y Enfermedades de las Abejas

Las abejas se encuentran a la intemperie, quedando expuestas a multitud de factores externos adversos y condiciones ambientales desfavorables. La colmena requiere unas condiciones de humedad y ventilación adecuadas, así poseen unas aberturas para que entre aire en los laterales y en la parte inferior. El intenso frío de invierno es combatido por las propias abejas agrupándose en una masa compacta.

Pueden ser atacadas por animales o insectos que intentan quitarles la miel. Entre estos animales e insectos se encuentra el lagarto o farda-



Gaspar Martínez Melgoso extrayendo miel. 1998

cho, tejón, abejaruco, ratones, avispas, polilla de la cera y arañas. Las abejas continuamente defienden la piquera que debe tener el tamaño adecuado para que no puedan entrar los animales.

Como todo ser vivo también están expuestas a multitud de enfermedades destacando en las abejas adultas la disentería, ataque de ácaros, nosema, parálisis, varroa o el loque. Existen tratamientos para estas enfermedades.

Corte de la Colmena o Extracción de miel

En las colmenas viejas se sitúan en la parte superior las celdillas con miel y en la inferior las celdillas de pollo o cría. Se utilizaba un vaso intermedio, el desabejador (un poco más pequeño de lo normal), para trasladar las abejas del vaso normal a éste. Se recurre a la ayuda del humo que paraliza las abejas y evita que piquen. Se coloca el vaso sobre dos piedras y en la parte central de las piedras un excremento de vaca seco que arde lentamente provocando mucho humo durante 3 o 4 horas. Se golpea el corcho y las abejas salen por la parte superior previamente abierta. Se pasa al desabejador que hemos colocado transversalmente sobre el vaso y una vez el vaso esté libre de abejas se saca el panal y se separan las celdillas con miel. Se colocan de nuevo las que tenían cría, dejando algo de miel en la parte superior, para ir construyendo colmena nueva hacia abajo, en la que ponen los huevos la reina. A las abejas les gusta más la construcción nueva. Posteriormente, se pasan las abejas al vaso original y se coloca la piquera con la misma orientación que tenía antes.

El panal se prensa con las manos, extrayendo los restos de miel que se aprovechan para hacer el aguamiel. Algunos colmeneros extraían la miel del panal con prensas parecidas a las utilizadas en la uva, aunque más pequeñas.

En la colmena (*ver dibujo pag. 33*) de cuadros se abre la colmena y se le echa humo utilizando el ahumador consiste en un depósito de hojalata de unos veinte cm. de altura donde se coloca la materia a quemar (osma o broza junto con un trozo de romero o sabina que despiden mucho humo). El ahumador posee una tapa con una boca estrecha en forma de embudo para dirigir el humo. Se necesitan también guantes de tela, careta para cubrir la cabeza y protegerla del ataque de las abejas. Para sacar los

marcos se emplea una paleta o rascador y se barren con un cepillo para retirar las abejas, dejándolas caer sobre la colmena. Luego con una cuchilla, previamente calentada, se quita el sello de cera que cierra las celdillas y se introduce los marcos en el extractor de miel. Este extractor consiste en un tanque cilíndrico con una serie de jaulas unidas a un eje que giran en el centro del tanque y le transmiten la fuerza por medio de una cadena o un juego de piñones (*ver dibujo pag. 28*). A los cuadros con cría o pollo no se les pueden extraer la miel porque destruiríamos el pollo. Debido a la fuerza centrífuga la miel sale de las celdillas y cae en el interior del extractor de miel. Antes de que la miel alcance los marcos, se vacía el extractor y se recoge la miel en un pozal. Posteriormente, la miel se pasa a bidones y ya en casa se vierte en el depósito clarificador que está construido de ladrillo, cemento y chapado. La miel desciende al fondo del depósito y los residuos quedan en la parte superior (restos de abejas, cera, suciedad, etc.). De estos residuos aún se extrae miel al filtrarlos por una tela metálica estrecha. No se extrae toda la miel de la colmena, si no que se le deja la provisiones necesarias para pasar el invierno e incluso se llega a aportar miel si la colmena está débil. Del depósito clarificador la miel se puede envasar en unos bidones de 300 kg. o 200 litros para su posterior venta al por mayor a algún comerciante de Montroy, Macastre, etc. También se envasa en tarros pequeños para su venta directa por el vecindario. Antiguamente se solía cambiar por otros productos (garbanzos, patatas, bajocas, aceite, trigo, cebada) según las necesidades de cada uno. A modo anecdótico, me contaron que cuando se efectuaba el reparto del aceite en la almazara, mucha gente pasaba por casa de la Tía María "la de Facundo" que vivía cerca de la Almazara, y cambiaban aceite por miel para elaborar los tradicionales "bocaillos" del día de San José. La miel una vez envasada se almacena en lugar fresco y seco. Posteriormente, la miel se espesa y cristaliza en los tarros. Cuanto más se endurezca, mejor será su calidad.

Los cuadros de las colmenas que ya están viejos y sucios se les quita la cera y se sustituyen por cuadros con láminas de cera nueva.

La Trashumancia

Las colmenas normalmente no siempre están emplazadas en el mismo sitio. Van cam-



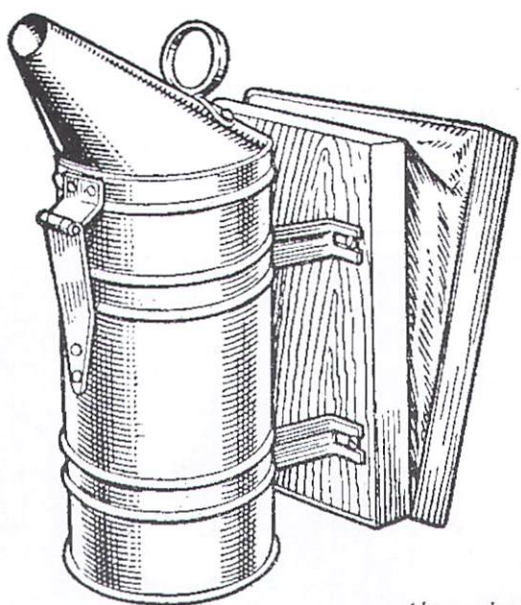
biando de lugar según se producen las distintas floraciones dependiendo del clima, terreno, etc. El término de Venta del Moro destaca por su variedad de cultivos (almendros, vid, olivo, huerta) y gran cantidad de monte, hormas, ribazos y monte bajo donde crecen multitud de plantas, árboles y arbustos con gran variedad de flores de las que las abejas liban néctar. La gran extensión del término hace que existan zonas más cálidas en las que se adelantan las floraciones y otras en las que las plantas florecen posteriormente. La "Derrubiada" venturreña (zona forestal mayor y más montuosa del término) es una zona ideal por contar con una gran variedad de flores y cultivos y en el invierno es una zona de mayor abrigo que produce un adelantamiento en las floraciones. Éste es el caso de parajes venturreños como la Casilla del Cura, Casilla del Roto, Cueva de Novella, Puntal Merino, etc. Además, las abejas pueden trabajar a una extensión de 3 km. desde donde están situadas (cuanto más cerca tengan el alimento menos han de trabajar).

Históricamente se han utilizado distintas rutas de trashumancia. En invierno se solía ubicar las colmenas en la Derrubiada aprovechando la flor del brezo y luego la floración más tardía del romero. En febrero comienzan a florecer los almendros, aunque de su flor las abejas obtienen poca miel sacan, sin embargo, polen para alimentar a sus crías. Posteriormente comienza la floración de los árboles frutales como melocotoneros, perales, manzanos, etc. En abril se efectúa el primer corte de miel y a los quince días se les hace otro corte, trasladando las colmenas hacia la comarca de la Ribera del Júcar (Carcaixent, Carlet, Alzira) donde a principios de mayo florece el naranjo. Una vez allí se le realiza uno o dos cortes más de miel. Había gente que antes de bajar al naranjo, trasladaban las colmenas a la Casa Nueva, Sevilluela, Carrizosas, Tocón Negro, Rincón de Cabañas, etc. durante unos 15 días para aprovechar el romero de estas zonas que es más tardío que en la Derrubiada, así como la floración de los frutales.

Entrado el mes de junio se trasladaban las colmenas hacia la Serranía de Cuenca (Garaballa, Cañete, Salvacañete, Landete, Fuenteespino de Moya, Almodóvar del Pinar, Enguñados, Puebla del Salvador, Hinarejos) donde abunda el cañamillo, tomillo, espliego, morquera, girasoles, etc. En agosto se pueden

subir más arriba aún de Cuenca (Huélamo, Uña, Tragacete, Serna) por ser zonas más tardías. Se realizaba un corte de miel cada diez o doce días. Algunos colmeneros incluso han llevado las colmenas a Teruel y Extremadura siempre buscando zonas en las que haya más floración.

El transporte antiguamente se realizaba con los carros en la Ruta de la Ribera del Júcar o incluso con caballerías en la Ruta de la Serranía de Cuenca debido al mal estado del camino. Se viajaba de noche, cerrando la piquera de las colmenas para que las abejas no pudieran salir. Durante el día se dejaba trabajar a las abejas y se aprovechaba para descansar. El viaje duraba 2 noches hasta la aparición de los camiones. Este proceso coincidió mas o menos con la aparición de las colmenas de marcos o cajas. Todo ello contribuyó a hacer más fácil, cómodo y rentable el trabajo con las abejas. Normalmente se juntaban dos colmeneros para el transporte para reducir costes en el transporte. Anteriormente, había que volver a cortar las colmenas y si el viaje les costaba más de un día tenían que hacer noche bajo un pino o al abrigo de alguna casilla de campo. Un saco lleno de paja les servía de cama. Algunos apicultores compraron tiendas de campaña grandes que les servían para pernoctar y llevar acabo la faena del corte de miel más cómodamente y protegidos,



Abumador

ya que si el día no era muy apacible las abejas solían estar un poco revueltas.

Hacia el 20 de Septiembre se volvían a traer las colmenas a la Derrubiada manteniéndolas en esta ubicación hasta la primavera. Otras veces se trasladaban a la Hoya de Buñol (Chiva, Cheste, Macastre, Alborache) para aprovechar la flor del algarrobo, tomillo, romero o se llevaban las colmenas hacia el Valle de Ayora, Cofrentes o Cortes de Pallás. Así podemos deducir que las opciones eran variadas y que cada colmenero seguía su propia ruta, muchas veces dependiendo de la pluviosidad anual, ya que en años secos las plantas experimentan una floración menor y también producen menos néctar.

Al propietario del terreno donde se depositaban las colmenas se le pagaba con dinero o miel, encargándose éste de vigilar las colmenas por si surgía algún problema. El beneficio era mutuo pues la labor diaria de las abejas favorece la polimerización de los árboles y plantas, consiguiendo un mejor rendimiento en las cosechas, especialmente de árboles frutales como melocotoneros, almendros, naranjos, etc.

*L*a cera

Antiguamente la cera se llevaba a limpiar y purificar al almázar de Requena o el de Utiel. En Utiel, el almázar aún se conserva como Museo de la Miel y la Cera y es la sede de la Cofradía de Labradores y Colmeneros de San Isidro Labrador. Los colmeneros llevaban el "cerón" (la cera tal como queda tras el prensado de la miel) al almázar. Cuando aparecieron las colmenas de cuadros móviles también se llevaba

la cera vieja de los marcos y del sello de cera. Esta cera es sucia con restos de polen y abejas muertas. Una vez limpiada y purificada la cera se obtenía el pan de cera virgen. Se podían obtener distintas clases de cera según la calidad (blanca, hilada y parda).

Los colmeneros depositaban el cerón, pagando por su limpieza, y luego lo dejaban allí para venderlo a algún industrial del ramo o lo recogían. En el almázar de Utiel existe una prensa de viga de miel, normalmente utilizada para vino o aceite, única en España junto a la de la de Cervera del Maestre que es utilizada para la obtención de aceite. La cera antiguamente se utilizaba para hacer cirios, velas, bujías o blandones de distinto tamaño para el culto religioso. También tiene aplicaciones en medicina, química y farmacia como la elaboración de cremas. En Camporrobles existía una pequeña fabrica casera para obtener a partir de la cera láminas para los marcos.

Actualmente, la cera vieja se lleva a Montroy donde se funden y se eliminan las impurezas, moldeándolas de nuevo para fabricar láminas con base hexagonal. Este proceso de reciclaje posee la ventaja de que las abejas tienen que fabricar menor cantidad de cera al utilizar marcos viejos en buenas condiciones o nuevos con láminas de cera. De esta forma, comienza antes la producción de miel y se consigue mayor producción que con las colmenas en vaso en las que parte del panal era destruido completamente.

*J*alea Real y Polen

La jalea real posee una concentración muy elevada de vitaminas, substancias proteicas, glucosa, lípidos y enzimas. Para su obtención a





gran escala se mata a la reina y así las obreras empiecen a construir celdas reales y de las boquillas de estas celdas se puede extraer la jalea real. Para la obtención del polen se coloca en la piquera una rejilla, de forma que cuando regresan las abejas se desprende de sus patas las bolas de polen y caen en un recipiente. El polen se vende muy caro, pero estropea la cría al dejarlas sin alimento.

Utilidades de la de miel

La miel es una mezcla de diferentes azúcares (glucosa y fructosa principalmente) a la que comunican sabor varias esencias florales y, además, contiene trazas de diversas sustancias minerales, nitrogenadas y enzimas. El néctar de las flores posee más agua (70-80%) que la miel operculada que posee sólo el 17 %. Las abejas metabolizan la sacarosa del néctar y le restan agua, formando glucosa y fructosa, aumentando la concentración de azúcares que da lugar a la miel. La miel cristaliza por la precipitación de la dextrosa o glucosa.

La miel tiene multitud de usos, entre ellos la utilización como edulcorante o ingrediente gastronómico y se emplea en las siguientes recetas comarcales:

- Aguamiel: los restos de cera impregnados de miel o los sellos de los marcos con restos también de miel se ponen en un lebrillo o cociol con agua caliente para separar los restos de miel. Esta agua se hierva en una caldera de cobre durante 4 o 5 horas, quedándose como un caramelo, al cual se le añaden cortadas finas de calabaza, zanahoria, frutas... Se le añade un puñado de matalauva (anís) y se cuece todo el día, removiendo de vez en cuando. Luego se guarda en orzas pequeñas, pudiéndose conservar hasta dos años.

- Alajú: mezcla de miel y pan rallado que se coloca entre dos obleas. Es el dulce típico de las Fiestas de San Isidro en Utiel. Otras variantes gastronómicas comarcales que utilizan la miel son el turrón de fideos y turrón de Navidad, la Torta de la Virgen de la Candela en Fuenterrobles, las rebanadas con miel, las migas o los sabrosos "bocaillos" venturreños descritos en un "Lebrillo" anterior.

Propiedades Medicinales

Las propiedades medicinales de la miel son infinitas y se puede aplicar a todas las partes del organismo humano. Posee propiedades contra el alcoholismo, cardiovasculares, sirve para mejorar el crecimiento de los niños, contra el envenenamiento por setas, en úlceras y trastornos digestivos, aumenta la hemoglobina en sangre y la fuerza muscular, es beneficiosa en el tratamiento de enfermedades respiratorias (bronquitis, faringitis, laringitis), trabaja como hepato protectora, recalcificación del hueso, sedante, laxante, desinfectante de heridas, reconstituyente para lactantes, niños, ancianos, deportistas. "Endulza tu organismo con miel y aprovecha sus propiedades medicinales"

Colaboradores: M^a Paz Márquez Moya, Gaspar Martínez Melgoso, Miguel Márquez Martínez, Victorio Yeves Pardo, Aurora Berlanga García, Francisco Defez Fernández, Enrique Descalzo Sahuquillo, María Yeves López, Aniceta Martínez Fuentes, Angel Mejías Roldan, José M^a Yeves Descalzo, Vicente Martínez Rodríguez, Dionisio Berlanga Fuentes, Fernando Verdejo Fuentes, Gonzalo Huerta Murcia, Lucio García Martínez.

Bibliografía:

Historia de la Antigua y Real Cofradía de Labradores y Colmeneros de Utiel hoy de San Isidro Labrador / José Martínez Ortiz. Utiel, 1986, 70 p.

La miel y la cera en la Comarca Requena y Utiel y el Almázar de Utiel / Antonio Atienza Peñarrocha. Revista "Oleana", n. 11. Centro de Estudios Requenenses 1.996

Respuestas Generales al Catastro del Marques de la Ensenada 1.752. Manuscrito

La Abeja, la Colmena y el Apicultor/ Herbert Macé. Barcelona, José Montesó, 1958.