

COLMENEROS

Suele ocurrir, a veces, que a las cosas que nos rodean no les damos demasiada importancia, porque siempre las hemos visto y consideramos normal su existencia; hasta que alguien dé fuera de nuestro entorno nos des-cubre las excelencias de lo que para nosotros ha sido cotidiano.

Con toda seguridad, que la gente de Valderrobres desconoce que en nuestra comarca se obtiene miel de las mejores del mundo; al menos así fué reconocido en la Exposición Universal de 1878 en París, donde nuestro paisano Mariano Cardona, de la masía de Pocaigua, obtuvo una medalla de bronce y su correspondiente diploma, galardones que aun conservan los nietos de aquel. parece ser que, con posterioridad, la miel del señor Mariano fué premiada en otra exposición internacional -desconocemos la ciudad y la fecha- pero debido a que el galardón aun era de caracter superior se exigía la presencia personal del señor Cardona para hacerse cargo del mismo, por lo que, al no poder realizar tan largo y costoso desplazamiento, no pudo poseer tal acreditación.

Según me cuenta Juan, nieto de Mariano Cardona, poseían unos 50 ó 60 vasos, donde anidaban las abejas. Al principio solían ser de cañas revestidas con excrementos de vaca; posteriormente fueron de corcho y últimamente los habían sustituido por cajas.

La primera cortada suele hacerse en primavera, aprovechando la flor del romero y almendro. Si el año es bueno climatológicamente, también en agosto se hacía otra cortada, aprovechando la flor de espliego -que solía dar la mejor miel-.

El color y el sabor de la miel viene dado según las flores en que liban las abejas. Suele ser marrón claro cuando procede de la del romero y espliego, siendo más oscura la de almendro y casi negra la de carrasca.

Las primeras libadas suelen ser de romero y almendro, luego lo hacen en tomillo y aliaga y, entrado el verano es la flor del espliego su principal alimento.

Después de la primera cortada, solían llevar las colmenas al mas de Pascual en Herbés o a las Peñas del Masmut en Peñarroya de Tastavins (maset de Pere de Arsis), buscando la floración más tardía. Durante el invierno las trasladaban al término de Pinell de Bray (Tarragona), dejándolas unas veces en la Venta del Riu y otras en el mas de Espinos, donde libaban en la flor de sapell y garrofé. Con la floración del almendro volvían a traerlas a Valderrobres.

Había años que por efectos del clima había poca flor y por lo tanto los panales producían poca miel, por lo que, si a mediados de enero se observaba poco peso en el vaso, se les ponía restos de miel del corte anterior o un poco de azúcar. En cortes óptimos, cada vaso producía

unos 3 kilos de miel y las cajas suelen extraer hasta unos 10 kilos. Para proceder a sacar la miel de los panales se utilizaba -y se sigue utilizando- una careta de tela mosquitera, una bomba o fuelle para echarles humo que las deje atolondradas, un cuchillo y un cepillo. Con los panales instalados en cajas se ha implantado modernamente un extractor centrifugo. Así mismo, también se necesitan unos guantes, si bien, los colmeneros tradicionales prescinden de ellos pues parece están inmunizados a las picaduras de abeja. Por cierto, que el estado de ánimo de las abejas viene influenciado por el tiempo: hasta mediados de junio son más dóciles con cierzo que con garbí, cambiando totalmente de genio a partir de entonces.

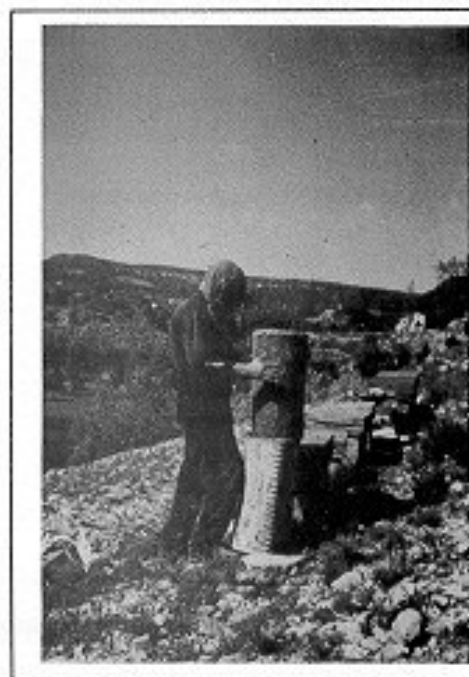
Cabe recordar que, no solamente se obtiene miel de las colmenas. Los restos del panal una vez que se ha extraído la miel, lo que aquí llamamos "brescam" se ponía con agua caliente y una vez exprimido se depositaba en unos moldes obteniéndose así unos panes de cera de 3 ó 4 kilos y el agua dulce restante se utilizaba para hacer mostillo. La labor de fabricación de cera se hacía exclusivamente en casa

Catarro de Peñarroya de Tastavins.

Los colmeneros modernos, al disponer de mejores medios de locomoción, han variado la dieta de las abejas; ahora en mayo las trasladan a la costa buscando la flor del naranjo. También las llevan a la sierra de Teruel, para que liben en los pipirigallos y romeros; y desde hace unos años es la provincia de Huesca quien acoge a las abejas valderrobrenses que son llevadas allí en busca de la flor del girasol.

Actualmente, los colmeneros tradicionales están un poco retirados de la actividad y solamente suelen producir miel para el consumo familiar. Además de la familia Cardona, Bautista Blanc "el tío Boté" era otro colmenero de solera, tradición que aun continúa su hijo Joaquín. Hoy en día, existen varios colmeneros en nuestro pueblo que dedican su tiempo y buen saber a la explotación de la miel; posiblemente Manuel Albesa y su yerno Paco Berge, así como los hermanos Benjamín, Manolo y Paco Antolí (de casa Catola) sean las personas que más actividad desarrollan en el tema que nos ocupa. Sin olvidar también a Juanito Celma "Cuca" y Manuel Ferrer "Faixero".

Carmelo López



Cortando en 1962



Cortando en 1987