

Abejas, colmenas y miel preciosa

Una visión histórica de los inicios de la apicultura en el País Valenciano.

Pau Viciano, Arxiu del Regne de València.

Apiaries, hives and wonderful honey. In this article the author recounts the beginnings of apiculture in Valencia, how production is regulated in different regions and the conflicts that have arisen between farmers and beekeepers. He also looks at the different ways honey is used, like, for instance, its use in the manufacture of alcoholic drinks (mixed with wine) or in refreshments.

Hasta que las cañas de azúcar comenzaron a crecer en el Mediterráneo oriental, en la isla de Sicilia y, ya entrado el siglo XV, en las huertas de la costa valenciana, la miel había sido prácticamente la única materia edulcorante que había conocido el mundo medieval. Desde las tierras meridionales de profunda tradición romana hasta los bosques y los prados de la Europa germánica y eslava, la apicultura había sido una actividad complementaria del campesinado. En las zonas más remotas, en las fronteras de los campos cultivados, el bosque –a pesar de sus peligros– todavía ofrecía recursos alimentarios valiosos a quien se atrevía a adentrarse en él, como la caza, los frutos silvestres y la miel. Pero a medida que retrocedían los espacios salvajes bajo las hachas de los monjes o, más a menudo, a causa del esfuerzo colonizador de los campesinos, esta miel silvestre tendía a escasear. Las abejas se domesticaban con las tierras roturadas. En las masías y granjas aparecían las colmenas de corcho o de paja, y regularmente se desplazaban al bosque y a las zonas de pasto. Las costumbres que regían la vida de las comunidades campesinas germánicas, ya desde antiguo, establecían disposiciones contra el robo de enjambres. Los señores, siempre dispuestos a obtener rentas de sus hombres, les hacían pagar censos en especie, donde al lado de los cereales de consumo más básico figuraban la miel y la cera. La miel se mezclaba con el vino, e incluso se convertía en la materia prima para elaborar bebidas alcohólicas. El hidromiel o el aguamiel conoció una gran popularidad en el norte de los Alpes. La mezcla de agua y miel se hervía y se dejaba fermentar, hasta que conseguía la graduación deseada. Pero, a partir del siglo XII, la aristocracia feudal, siguiendo los códigos de consumo más prestigiosos, los de las cortes señoriales francesas, se decantó por el vino, y los campesinos y el resto de sectores populares acabaron optando por la cerveza. Aunque la miel decayó como base para la elaboración de bebidas, continuó siendo un ingrediente importante para la alimentación y por sus virtudes medicinales reconocidas por los tratadistas. Pero a pesar de su utilidad, la apicultura generaba problemas en los sitios donde precisamente se agrupaban los consumidores. En las zonas pobladas y en las tierras de mayor densidad de ocupación –como eran las huertas valencianas– las abejas y la gente no tenían una relación fácil. Los poderes municipales limitaban escrupulosamente la cantidad de colmenas y el espacio donde estaba permitido tenerlas. En la Gandía bajomedieval, el consejo había ordenado que “nulla persona no gos tenir abelles dins lo mur de la vila de Gandia, sots pena de deu sous”¹. Pero la multa no debió de tener los efectos disuasorios deseados. En el año 1400 se aumentaba la pena a sesenta sueldos y se amenazaba a los apicultores que se atrevieran a poner las colmenas dentro de la ciudad con la pérdida de las abejas. En la huerta que rodeaba la población, se permitía tener estos polémicos insectos, pero sólo un número de colmenas reducidas: “que nulla persona no gos tenir abelles sinó tres cases tan solament dins la orta de la dita vila, sots pena de vint sous per tantes quantes veguades més ne tendrà e que perda les abelles ayntantes com més de tres cases ne tendrà”². Las ordenanzas municipales de otras

poblaciones importantes como Alzira y Vila-real insistían en la limitación de las actividades apícolas, sobre todo con el alejamiento de las abejas de los núcleos habitados y de las huertas que los rodean. En buena medida, todas estas actitudes restrictivas de la apicultura coincidían con las disposiciones de la capital del reino, ya que, por lo menos desde 1494, Valencia había prohibido tener “buchs de abelles”³ en la ciudad y en su huerta. En la misma época, en la comarca de la Plana, las autoridades de Castellón aún se mostraban más restrictivas que las de Gandía. Las numerosas disposiciones sobre las abejas que figuran en el *Llibre d’ordinacions* de Castellón arrinconan la apicultura a las tierras de secano y a los marjales, con la prohibición expresa de situar los vasos en la huerta. Pero cuando llegaba el tiempo de la vendimia, todavía se prohibían las colmenas en las viñas de secano, porque –según afirmaba el consejo municipal– la dulzor de la uva madura atraía a las abejas y molestaba a los vendimiadores. Los insectos no sólo eran rechazados por aguijonear a los labradores y a otros trabajadores del campo, sino porque se decía que estropeaban los higos y la uva. En 1422 se retomaban con rigor las antiguas prohibiciones porque las abejas estaban demasiado cerca de la huerta y de los viñedos. A pesar de todo, la villa encontraba una fuente de ingresos en la producción de miel, ya que los apicultores forasteros estaban sometidos al pago de un impuesto de 2 dineros por “baso”. Estas cantidades –seguramente moderadas– se destinaban a la adquisición de cirios para la iluminación de la Virgen de la iglesia mayor. En las tierras señoriales, sobre todo en las pobladas por vasallos musulmanes, las disposiciones contra la apicultura no eran tan estrictas como en las ciudades y villas reales. La miel era un producto que en la civilización islámica gozaba de un prestigio adicional acreditado por las enseñanzas coránicas. En las alquerías mudéjares, la apicultura se convertía en una actividad de una importancia suficiente para ser gravada por los derechos señoriales. A veces, a semejanza de las dehesas, se acotaban unos espacios reservados a las colmenas, que se denominaban colmenares. En 1405 el señor de las alquerías mudéjares de Ribesalbes, Berita y Trutxelles, situadas en el término de Onda, delimitaba un colmenar para el servicio de la aljama, y se reservaba el derecho de acoger basos de forasteros, con la posibilidad de hacerlos pagar por este uso. En cualquier caso, el señor remarcaba que admitir la llegada de apicultores de otras poblaciones –y gravarlos– era potestad suya, de manera que “no pas la aljama ni singulars de aquella hi puguen acollir strangers sens ma licència obtenguda”⁴. Por la misma época, en 1403, en una carta puebla de Sumacárcer, el señor estipulaba que los vasallos –todos musulmanes– por “cascuna colmena o cascuna cabeça de bestiar siats tenguts dar e pagar a mi o als meus successors cascun any un diner”⁵. Así pues, una colmena se equiparaba, a efectos de pago de renta, al valor de una cabeza de ganado de cabras o lanar, y este derecho sobre las colmenas se convirtió en un ingreso regular del señorío. En general, en las zonas de huerta, especialmente en las ciudades y villas reales, las actividades agrarias, normalmente de carácter intensivo, gozaban de una protección legal respecto a los usos ganaderos y, en este caso, a la apicultura. Era en las zonas de secano y en las montañas, donde se situaban a menudo las aljamas mudéjares, donde los campesinos tenían menos trabas para hacer de la cría de abejas una actividad complementaria del trabajo de la tierra. Se trataba de terrenos menos aptos para la agricultura exuberante que Eiximenis había descrito como alabanza del reino de Valencia en el siglo XIV, pero la abundancia de plantas aromáticas favorecía la calidad y las virtudes medicinales de la miel que se recogía. Ya en el Siglo de las Luces, Cavanilles ponderaba el valor de la miel de los valles de Biar y de Albaida “por abundar en estos términos el romero, espliego, tomillo y otras plantas aromáticas”. Casi parecería que tenía razón Eiximenis cuando presentaba las tierras valencianas como un paraíso que “abunda en moltes licors, ço és, sucre e preciosa mel, en llet, en mantega, en vi”⁶. Probablemente el ilustre fraile se dejaba llevar por el entusiasmo: vino –más bueno o más malo– había por todos lados, leche más bien poca, si tenemos en cuenta las limitaciones a que se veía

sometida la ganadería. El azúcar, es cierto, abundaba en algunas comarcas como la Safor, pero la producción de miel seguramente sólo encontraba un terreno propicio en las montañas y los valles de secano donde habían quedado arrinconados los campesinos musulmanes.

NOTAS

1. “[que] nadie se atreva a tener abejas dentro de los muros de la villa de Gandía, bajo pena de diez sueldos”.
2. “que nadie se atreva a tener abejas, solamente tres casas en la huerta de dicha villa, bajo pena de veinte sueldos por cada una de más que tenga y de perder las abejas restantes si tiene más de tres colmenas”.
3. “colmenas de abejas”.
4. “[que] ni la aljama ni sus miembros puedan acoger extranjeros sin obtener mi licencia”.
5. “[por] cada colmena o cada cabeza de ganado se tiene que dar y pagar a mí o a mis sucesores cada año un dinero”.
6. “abunda en muchos licores, esto es, azúcar y preciosa miel, en leche, en mantequilla, en vino”.