



Vista de la prensa. Obsérvese el encaje de ésta.

1. INTRODUCCIÓN

En la ruda transformación a que se ha visto sometida la tecnología rural tradicional, destaca con tristeza la pérdida de costumbres que contribuían, poco o mucho, a redondear la economía agrícola. Lejos de haber ganado tiempo, los labradores actuales, pese a haberse librado del esfuerzo físico por el tractor, tienen ahora menos tiempo que nunca, o al menos así lo parece. Y aquellos pequeños complementos que desde el Neolítico, reforzaban su bolsa o abastecían su mesa - un par de cabras, un hatillo de borregos... - se abandonan.

Uno de estos complementos era el derivado de la apicultura. Para consumo o para venta, las abejas brindaban su producto, y con él una ganancia o ahorro que se agradecía.

Como una de las premisas de la agricultura tradicional es el aprovechamiento integral, no sólo se cosechaba la miel, sino también la cera, buscada por boticarios y fabricantes de cirios. El tema del presente artículo es la descripción del proceso de obtención de miel y de cera, y de cómo ésta se limpiaba y purificaba en el Almázar de Utiel, una prensa de viga muy bien conservada.

2. EL PROCESO DE LA MIEL EN LA COMARCA DE REQUENA Y UTIEL.

El cultivo de la apicultura tiene rancia tradición en la comarca. Sin extendernos mucho, diremos que había Cofradía de Labradores y Colmeneros tanto en Utiel como en Requena. Así, en las Ordenanzas Municipales de Requena de 1613 se establece que durante el verano no

hayan colmenas en la Redonda de la Villa, pena de un real cada colmena. En Requena se conserva una calle, llamada del Almázar, donde, según el cronista D. Rafael Bernabeu, estaría situada una prensa de cera, similar a la que después describiremos en Utiel.

Para realizar este punto, entrevistaremos a varios colmeneros de la comarca. Pero la base del trabajo la debemos a dos apicultores, D. Julio Antón, de Utiel, y D. Pedro López, de Requena. Ambos son de familia de colmeneros. Además, D. Julio heredó de sus mayores la guarda y conservación del Almázar, y fue él quien nos explicó su funcionamiento. La importancia que tuvo para nosotros el hecho de encontrar a estos dos hombres fue relevante: ambos habían conocido prácticas colmeneras hoy totalmente perdidas y desconocidas entre los apicultores jóvenes. Por otro lado, sus familias mantienen la tradición, integradas en el mundo de la miel. Si el hijo de D. Julio Antón es la garantía de la continuación técnica del Almázar, tanto la esposa de D. Pedro López, Dña. Felisa Villena, como la hija de D. Julio, Dña. Luisa, nos explicaron trabajos femeninos relacionados con la preparación de las colmenas, y la elaboración de dulces.

Por consiguiente, hablaremos básicamente de la experiencia de estas dos familias.

2.1.- Cuidado de las colmenas

La colmena tradicional es el *vaso*, un recipiente cilíndrico de corcho, de unos 70 cms. de altura y de unos 35 cms.

de diámetro. Va tapado en su extremos superior por el *tabaque* (Utiel) o *culo* (Requena), tapadera de forma circular que se ajusta en el vaso y se sujeta a él con cuñas, las *agujas*, de madera de enebro, en especial si tienen nudo, pues son más fuertes. No tienen suelo, es decir, que no se tapan por debajo. Cerca del extremo inferior está la *piquera*, abertura circular por donde entran y salen las abejas. Como que el vaso está hecho de una lámina de corcho, corteza del alcornoque, tienen una costura vertical que iba cosida con *boga* o enea. En su interior, el vaso estaba atravesado diametral o transversalmente por los *pasadores* o *palillos*, unas varas que al cruzarse forman como un enrejado donde las abejas pueden sujetar la colmena. Se ponían unos cuatro pares de pasadores, también llamados *agujas*.

El corcho se traía antaño de la provincia de Castellón, donde habían importantes masas arbóreas de alcornoques, concretamente en la zona del Alto Palancia, entre Almedijar, Soneja, Alcudia de Veo... Pero también se traía de Extremadura. Para hacer el vaso de corcho, normalmente por artesanos, se tomaba el árbol alcornoque, y se le hacían dos tajos verticales simétricos, los cuales después se despegaban del tronco y seguidamente se cosían con enea. Pero también a veces los propios colmeneros se sacaban los corchos de dos tajos, los cocían, y en caliente, se les daba la forma, y se sujetaban en sus costuras con estacas o agujas de enebro. También habían vasos de corcho hechos de una sola pieza, es decir, que se sacaban de un tronco de un árbol, pero haciéndole un solo tajo verti-



Vaso o colmena de corcho, todavía activa. Estaba situada en un corralillo, y además rodeada de piedras para impedir que fuera volcada.

cal, el cual cosían con enea. Estos vasos se llamaban *capones*. Los colmeneros, a menudo, se arreglaban también sus vasos, poniéndolos en agua caliente, y luego moldeándolos de nuevo, y recosiéndolos con pita.

La relación de colmeneros utielanos con Extremadura se ha mantenido hasta hace poco, en que apicultores extremeños acudían buscando *ganado* para llevarlo allá, y poder explotarla para sacar polen. También en la comarca se ha trabajado el polen, mediante la caja conocida como *cazapolen*.

Otro modelo de colmena tradicional era la de esparto. D. Julio Antón Garijo aún ha trabajado con ellas hasta fechas recientes, más por afición que por otra cosa. Esta colmena tiene una forma semiesférica, y está construida con paja de cereal, y cosida con *cordelillo* de esparto. Este *cordelillo* se hace *picando* el esparto, es decir, golpeándolo con la *maza* de madera, y después, ya *picado*, se retuerce, como una cuerda normal. La paja se coloca, sujetándola y cosiéndola con el *cordelillo*, haciendo un círculo; y luego se van poniendo sucesivas tiras, la superior más hacia el interior, de forma que conforme se va haciendo más alta, es más pequeño el círculo, hasta que se cierra en su parte superior. Seguidamente se le cose el *tabaque*, de forma circular, en el que la paja se cose, desde el centro hacia la periferia, como un caracol. La piquera, de forma circular, no está situada a ras del suelo, sino a unos quince cms. del suelo. Esta colmena no es muy práctica, porque cada vez que se tiene que cortar o extraer la miel, se ha de descoser toda la base o *tabaque*, y después volverla a coser. Su interior, al igual que la colmena de corcho, se compone de *palillos* o *agujas*.

Algunos colmeneros se hacían las colmenas de esparto con forma de cántaro; es decir, que en vez de ser semiesféricas perfectas, a la altura de la piquera se hundían en curva hacia el centro, para después al seguir hacia arriba volver a ensancharse. Estas colmenas debían tenerse a cubierto, bajo una oquedad o abrigo rocoso, o taparse con un tejadillo de hojalata.

El modelo más moderno de colme-

na es la "Layens", normalmente llamada *caja*, un recipiente cuadrangular de madera, en cuyo interior van engastados verticalmente los *cuadros*, marcos cuadrados de madera donde las abejas construyen la colmena. Al poderse sacar, se les llama *cuadros móviles*. Para facilitar y acelerar el trabajo a los insectos, el apicultor instala en el cuadro una lámina de cera sujeta por alambres, sobre la cual las obreras construyen la colmena.

Vaciar la colmena es así mucho más fácil. Si en el vaso, el colmenero debe destruir la obra de las abejas, y a continuación prensar lo extraído para sacar la miel, con la colmena de cuadros la labor se puede mecanizar. Se colocan los cuadros en el extractor - recipiente cilíndrico que hace rotar a los cuadros dentro - y sale la miel por fuerza centrífuga. La miel sale así más rápida y fácilmente, y además más limpia.

Al llegar la primavera, las abejas salen de su estado invernal y comienza el proceso de su cultivo y cuidado.

En cada colmena hay una reina, que es la que pone los huevos. En la comarca de Utiel y Requena a la *Reina* también se le llama *Rey*. Las abejas, como todos los seres vivos, se reproducen y extienden su población. Cuando una colmena está preparada para dar origen a otra, aparecen las *pintas*, celdillas en las que se crían las reinas - a las cuales, como es sabido, se las alimenta con *jalea real* -. El colmenero dice entonces que *la colmena se ha pintao*. Cuando sale la reina de la celdilla, emprende el vuelo, llevando tras de sí una parte de la colmena, dispuestas a

fundar otra. Es el *enjambre*, que en la comarca sale *por las monas*, es decir, hacia la primavera, hacia la Pascua, cuando se come el dulce tradicional conocido como *mona*. Se posan normalmente en una rama de árbol, a no demasiada distancia de la colmena original. Previamente, las obreras han podido buscar ese lugar para preparárselo a la reina: es el *retrío*. Entonces, cuando sale el enjambre, va directo a ese lugar, y se dice que *van retríás*. A veces, estas obreras preparan una caja o colmena que esté vacía, limpian la cera vieja... Actualmente, existen unos perfumes, los *cazaenjambres*, que los atraen: el colmenero puede untar con ellos una caja, y el enjambre, en cuanto salga, acudirá allí. Es un momento delicado para el apicultor: por un lado, si no encuentra las abejas, las pierde, y con ellas la oportunidad de formar otra colmena; por otro, la colmena "madre" se queda disminuida, con menos población, y por tanto necesitada de cuidado. En todo caso, hay que recuperar el enjambre. Existen varias formas. Una de ellas era tomar un vaso, que se colocaba al revés, abierto - recordemos que no tenía suelo -. Seguidamente, con un serrucho, se cortaba sobre él, y se le daba a la rama un golpe suave pero seco. Al instante, el enjambre caía dentro del vaso. Se esperaba a la noche, y entonces se tapaba la parte inferior con la *engolfa* o tapadera circular de esparto, y se llevaba a donde se quería instalar. Otra manera consistía en colocar el vaso, con la parte inferior abierta, sobre el enjambre, y golpear la pared con un palo suave y rítmicamente, y así las abejas van entrando en la colmena. Así, si el enjambre se

situaba dentro de un tronco de un árbol, se podía colocar el vaso junto al agujero, y "llamarlas" golpeándolo rítmicamente, al mismo tiempo que se agujereaba el tronco por otro lado y se les echaba, por este agujero, humo.

En el Mas de Caballero, en la Sierra de Utiel, para detener a un enjambre que iba volando - porque, si van cansadas, suelen pararse tirándoles tierra -, las mujeres les tiraban tierra, para que se dejaran caer, y luego las "llamaban" golpeando un vaso con un palo. Eso, si no van *retriás*, es decir, si no tienen ya escogido su lugar de parada.

También se puede *partir o enjambrar* una colmena, cuando las reinas ya han nacido, pero aún no han emprendido el vuelo. Entonces se coloca la colmena a enjambrar sobre la colmena original, y

hay que ver pasar un reina, y seguidamente esperar un poco a que "suba el ganado", es decir, calcular poco más o menos que en la nueva colmena se instale un número suficiente de abejas. Entonces, se tapan ambas, y a continuación la nueva colmena debe apartarse dos o tres kilómetros de la original.

Con las colmenas de cuadros móviles era posible, además, doblar una colmena que no tuviera reina, sin esperar a la formación de un enjambre. Para ello, se tomaba otra colmena vacía, y de la "madre" u original se sacan los cuadros, digamos, pares - o los impares -, y los ponemos en la nueva colmena. Aunque no tengan reina, ellas *la sacan*. Para ello, cambian la *papilla* a las crías, es decir, las alimentan con jalea real. Parece que antaño habían apicultores que se guardaban reinas en



Colmenas de cuadros. Se pueden apreciar las piqueras de estas colmenas, que son como lengüetas de chapa que pueden, al ser levantadas y sujetadas por una palomilla, cerrar fácilmente la piquera.

un canuto o en una caña, y cuando necesitaban, liberaban a una en la colmena. La nueva colmena debía instalarse muy apartada de la original, porque si no volvían, *el ganado vuelve siempre a su primera colmena*. Hay que separarlas, como ya se ha dicho, uno, tres o cuatro kilómetros.

Actualmente, se venden a los apicultores, en comercios especializados, abejas reinas ya fertilizadas. Como se sabe, la reina abandona la colmena seguida por los zánganos para ser fertilizada. Es un momento peligroso para ella, porque si, por ejemplo, se cruza con un abejaruco, éste se la puede comer, y la colmena se queda, por consiguiente, sin reina. La colmena se queda "huérfana". El colmenero puede entonces suplir su falta metiendo "a bulto" una reina *enmelezada*, untada con miel. Las abejas la rodean, y entonces comienzan a limpiarla, y ahí puede que la reconozcan como su reina... o la identifiquen como ajena, *la extrañen* y la maten.

Si se quería evitar que la colmena se despoblara por la formación de enjambres, era conveniente *cortarla*, es decir, sacarle la miel. De esta forma, las abejas se quedaban en la colmena para hacer más miel. Pero si el colmenero, por la razón que fuera, - y normalmente lo era por causa mayor - no podía controlar esta etapa de la colmena, entonces los enjambres salen, y se *jabardean*, es decir, que las reinas jóvenes salen llevándose cada una un sector de la colmena, y luego pueden pelear entre ellas, despoblando las colmenas. También puede colocarse dos reinas en una colmena, cada una, con sus obreras, en una punta de la colmena. El colme-

nero, entonces, debe matar una de ellas para unificarla.

A veces las colmenas entran en *mal rey*, o *salen malas*; es decir, con una reina inadecuada; por ejemplo, con una reina que, al depositar los huevos en las celdillas, no deposita uno en cada una, sino cuatro o cinco, con lo cual no pueden criar, y las obreras los retiran. Estas reinas hay que matarlas, y sustituirlas como antes se ha dicho.

El doblar las colmenas sólo debía hacerse si el monte *estaba bueno*, es decir, tenía mucha flor. Las colmenas deben situarse en lugares ricos en vegetación, para que las abejas liben. Como estos sitios varían según la época, los colmeneros desarrollaron rutas de trashumancia que más adelante describiremos. Porque cuando el terreno está bueno, y las abejas se pueden alimentar bien, están contentas, y *haces lo que quieres de ellas*. Pero si el terreno está pobre, entonces están *ásperas*, y pican con facilidad.

Las colmenas debían estar orientadas al *saliente* o *carasol*, es decir, al este o al mediodía o sur.

Las colmenas tenían sus enemigos naturales. El principal de todos es el lagarto o *fardacho*. El lagarto se suele instalar bajo las colmenas, y cuando sale, abre su boca sobre la piquera, y conforme salen las abejas, las va comiendo. Debido a que su piel es gruesa, es inmune a los picotazos. Un *fardacho* puede hacer mucho mal a una colmena, y el colmenero, cuando observa una brusca despoblación de la misma, debe buscarlo y matarlo.

Otro enemigo es el tejón o *tasón*,

que busca la miel. En la actualidad, las cajas son más inmunes a los ataques de este animal, a no ser que la caja esté vieja, y el tejón la pueda abrir a zarpazos. Por el contrario, los vasos eran muy fáciles de atacar, simplemente se tumbaban. Para evitarlo, los colmeneros construían unos corralillos donde colocaban las colmenas.

El abejaruco, un pájaro de pico largo, de plumaje multicolor, también se come las abejas, cogiéndolas con el pico.

2.2- Cortar la colmena

Cortar es como se denomina a la operación de abrir la colmena y extraer la miel del panal, quitándole el sello a las celdillas. Esta operación se desarrollaba de diferente manera, según la colmena fuera de vaso o de cuadros.

En las colmenas de vaso, el colmenero se ponía la *careta*, un capuchón con una ventana de tela metálica a la altura de la cara para poder ver. No se usaban guantes, pero sí manguitos en los antebrazos, con gomas elásticas en sus extremos, para evitar que las abejas se colaran por las mangas. La protección era necesaria pero, según nos decía D. Julio Antón, *"más para la abeja que para ti; porque la abeja, si te pica, se muere, y cuantas más te piquen, más abejas pierdes; por eso, si no te podían picar, no lo hacían, y así no se te mueren"*. A esto nos añadió D. Pedro López que *"si la colmena tiene miel en abundancia, y el terreno está bueno, no te pican; claro, a no ser que las molestes o las asustes"*. D. Julio Antón (hijo) nos comentó que las mejores ropas eran las blancas, los "monos" de color blanco. En cambio, los azules atraen a las abejas, e incluso las

incitan a picar. Este colmenero nos explicó que la abeja muere porque cuando clava el aguijón o *guisgue*, con él se les salen las tripas, de color blanco.

Hagamos aquí un pequeño inciso para hablar de las picaduras. No existe un remedio para éstas. Según D. Pedro López, antaño los colmeneros se sacaban el *guisgue* con una navaja, quitando también algo de piel con la esperanza de eliminar con ella algo del veneno. Pero parece que, a fuerza de picar mucho, el colmenero se "inmuniza", y ya no se le inflama tanto. A este respecto, este colmenero nos contó una anécdota curiosa: encontrándose cerca de Ávila con un compañero, dedicados al trasiego de colmenas, a éste le picó una víbora. Le llevaron corriendo al médico, pero éste les tranquilizó, diciendo que, pese a que le mantendría en observación, un apicultor, debido a la cantidad de veneno de abeja que le ha sido inoculado, está inmunizado contra el veneno de la víbora.

Volvamos a la operación de cortar. Una vez preparado, el colmenero disponía un vaso vacío, con sus pasadores y todo listo, y lo dejaba cerca. Con unas tenacillas sacaba las *agujas* o cuñas que cerraban el *tabaque* y con la punta de la *cortadora* hacía palanca y lo sacaba. La colmena quedaba así sin techo. Entonces se colocaba sobre ésta la colmena que teníamos vacía, no vertical, sino ligeramente inclinada. Se cogía una boñiga de vaca seca, o bien una cuerda de esparto vieja, o una suela de *alborga* - alpargata de cáñamo - vieja, y se prendía fuego. No hacía casi llama, pero el humo resultante era muy molesto y picante. Este humo se

colocaba sobre la piquera de la colmena que queríamos vaciar. Simultáneamente se golpeaba rítmicamente con dos palitos o dos piedras la colmena superior, y "llamado" por el ruido y empujado por el humo, el *ganado* pasaba todo a la colmena vacía. Una vez ésta llena, se deposita en tierra, teniendo buen cuidado de orientar la piquera exactamente igual que lo estaba la de la colmena de la cual acabábamos de sacar las abejas. Si no se hacía así, podían entrar en otra colmena, y matarse entre ellas y las de la colmena que invadirían.

En Utiel, según nos contó D. Julio Antón (hijo), el vaso que se utilizaba para vaciar la colmena se llamaba *desabejador*, y era un vaso igual a los otros, pero más pequeño y ligero. Este vaso se utilizaba sólo provisionalmente, porque era preferible que las abejas reocuparan siempre su colmena. Por tanto, una vez cortada la colmena, como explicamos a continuación, se devolvían las abejas del *desabejador* a su vaso. El colmenero, siempre que iba a cortar, llevaba un *desabejador*, si eran pocas las colmenas a vaciar, o dos, si eran más.

Ya teníamos la colmena o vaso que queríamos cortar sin abejas. Entonces se le quitaban los pasadores, y quedaba toda la colmena suelta, y se sacaba. A partir de aquí había que proceder con sumo cuidado. La colmena estaba dividida en dos partes: en la superior, un palmo más o menos de altura, estaban las celdillas con miel, y en la inferior, las celdillas con larvas o *pollos*. Se iban sacando las celdillas con miel con ayuda del cuchillo, y después se volvía a recolocar la colmena, con

los pasadores, colocando la parte de la colmena de las celdillas de los pollos, y dejando algo de la miel. No era conveniente vaciarla toda de miel, porque ésta es el alimento de los pollos; si casualmente llovía al día siguiente, y se *eslabazaban* o estropeaban las flores, las abejas no podían libar, no harían miel, y las larvas morirían de hambre. Al reconstruir la colmena dentro del vaso era conveniente colocar las *crías* en la parte superior de la colmena, porque las abejas, conforme fueran "naciendo", irían llenando sus celdillas con miel, y debajo de éstas harían nuevas casillas para las larvas, con cera nueva. Así se facilitaba no sólo la producción de cera, sino también la de larvas, porque, como nos dijo D. Julio Antón, *las abejas prefieren instalar a las crías en cera nueva, igual que nosotros preferimos una casa nueva y pintada a otra vieja y sucia*. A continuación se *cabeceaba* la colmena; es decir, se volvía a instalar la *obra* con los *pollos*, sujetándola de nuevo con los *palillos* o pasadores, a continuación se pone el tabaque, y con la colmena al revés, se coge el *desabejador*, se coloca sobre la colmena, y se le dan dos golpes, con lo que el *ganado* cae en la colmena. Entonces se deja la colmena tumbada un rato, para que las abejas *se cojan arriba*, es decir, suban, y luego ya se pone derecha. Se consideraba importante volver a instalar el *ganado* en el mismo vaso del cual se había sacado. También era muy importante orientar la piquera exactamente como estaba la original, para evitar confusiones al *ganado*.

Más modernamente, para mover el *ganado* de una colmena a otra se empleaban *ahumadoras* que funcionan con

un depósito de hojalata de unos veinte cms. de altura donde se coloca la materia a quemar. En su parte superior se coloca la tapa, la cual lleva una boca estrecha, como un embudo, para dirigir el humo. Junto al mango lleva un pequeño fuelle que impulsa la salida del humo.

Las *cortadoras* o *cuchillas* son la herramienta básica del colmenero. Constan de un cuchillo ancho, de unos treinta y cinco cms. de largo, engastado con doble codo en un mango de madera, de forma que éste queda en un plano superior (como algunos tipos de hoces), unos cinco cms. Las *cuchillas* antiguas tenían punta roma y doble filo, y las más modernas tienen sólo un filo y punta aguzada. Como debían tener el extremo acodado, no es extraño que se adaptaran a esta función viejas bayonetas del siglo pasado, sobre todo las procedentes de las contiendas carlistas, como nos lo refirió D. Pedro López.

Un caso especial era el de las colmenas o vasos cilíndricos hechos con madera de pino. Como el corcho no era autóctono - ya hemos indicado que se traía de la provincia de Castellón, de los bosques del Alto Palancia, de la zona de Almédjar -, se adaptaba un tronco de pino agujereado, de parecidas dimensiones a los vasos de corcho, para esta función. Los vasos de pino eran muy fuertes, pero muy pesados, y por consiguiente incómodos para transportar. Por eso, nos contó D. Pedro López que en Requena se llamaban *mueritos*, y en otros lugares, *tontos*. D. Julio Antón nos refirió que algunos de estos vasos de pino eran reversibles, es decir, que tenían dos piqueras, una arriba

y otra abajo. No tenían tapa ajustada como los de corcho, sino una caperuza de esparto o *baleillo*. Para cortarla, se vaciaba la colmena exactamente igual, pero como era menos manejable, la *cuchilla* era diferente: su hoja estaba doblada en ángulo recto a lo largo de la misma, *como si fuera el pie respecto de la primera* (D. Julio Antón). Este *cuchillo* permitía cortar la colmena desde arriba, cortando en horizontal pero manteniendo el mango en vertical, y después extraerla hacia arriba. De esta forma, se sacaba la parte superior de la colmena, donde estaba la miel. A continuación se cogía el vaso y se le daba la vuelta, tapando el antes extremo inferior y ahora superior con el *baleillo*. Se destapaba la piquera que ahora quedaba abajo, y se tapaba la que ahora quedaba arriba, y el vaso estaba listo para producir más miel. Añadimos lo que antes ya hemos indicado: no se había extraído la parte inferior de la colmena, donde estaban los *pollos*, que ahora quedaban en la parte superior de la misma: al poco tiempo, sería en la parte inferior donde se instalarían las nuevas larvas, en cera nueva, y en la parte superior volvería a almacenarse la miel. Estos *tontos* eran muy incómodos y pesados de transportar, y de ahí que sobre todo se utilizaran para colmenas que no tenían que moverse o trashumar.

Como se ha podido apreciar, la *cuchilla*, *cortadora* o *cuchillo* era una herramienta imprescindible. A los dos modelos descritos debemos añadir un tercero, en el cual la hoja es curvada hacia arriba, para cortar mejor. Actualmente sólo se emplean de hoja recta.

En cuanto a las colmenas de cua-

dros, para cortarlas, primero se tira un poco de humo por la piquera, se abre la caja, se echa un poco de humo entre los cuadros, y se extrae el primer cuadro: para extraer éstos se empleaba la *espátula*, un útil de hierro formado por una plancha doblada en ángulo recto, de unos veinticinco cms. de longitud y unos siete cms. de anchura; la parte doblada en ángulo mide unos dos cms. Esta espátula se metía por el extremo largo para separar los cuadros, y luego se introducía entre ellos el extremo doblado que enganchaba el marco, y se sacaba éste. Este primer cuadro se deja en el suelo, apoyado en la propia colmena, porque no hay sitio para trabajarlo. A continuación se saca el segundo cuadro, se le echa humo por los dos lados, y se "barre" de abejas, cuidadosamente, con el *cepillo*, largo y de cerdas blandas, empujando las abejas hacia abajo, hacia el interior de la colmena. Ya con el cuadro limpio de *ganado*, con la cuchilla se quita el *sello* que cierra las celdillas, se mete el cuadro en el *extractor*, y se saca la miel por centrifugación. El extractor es una máquina, de forma cilíndrica, en cuyo interior se colocan los cuadros. Este extractor es conveniente situarlo a cubierto, bajo una *barraca* o un entoldado, hechos con cuerdas y lonas, sobre todo si el monte está pobre. Allí dentro se puede trabajar cómodo, porque las abejas no entran; si no se hace así y *están malas*, porque hay poca flor, pueden acudir al olor de la miel, *hacer a la miel*, detectar que se la están "robando", y entonces picar y molestar mucho. *Si el monte está bueno, está lleno, las abejas ni se dan cuenta de que les quitas la miel, no hacen a la miel.* Más moderna-

mente, para sacar los cuadros de la colmena, se emplea el *sacacuadros*, unas pinzas de forma alargada con cuatro ganchos y un mango lateral; los ganchos se cierran como pinzas sobre el marco, y se saca. De esta forma, se van sacando los cuadros, dejando los que tienen crías y cortando los que tienen miel. Cuando se va al extractor, se debe volver a tapar la caja. Cuando el colmenero vuelve con los cuadros ya vaciados de miel, se encuentra con la parte interna de la tapa llena de abejas; debe entonces "barrer" la tapa de abejas, metiéndolas dentro, y recolocar los cuadros en la colmena, volviéndola a cerrar.

Estos cuadros llevan una lámina de cera donde se han dibujado las celdillas para guiar a las abejas en su labor. Las abejas entonces, sobre estas láminas, reconstruyen las celdillas *estirándolas*, es decir, haciendo las paredes de las celdillas para luego poner allí los huevos - la reina - o la miel. Incluso si se ha rasgado un poco la lámina al haberle sacado la miel con el extractor, las mismas abejas la recomponen. Si estos cuadros están ya muy viejos, que es cuando ya han criado varias veces en las celdillas, y están sucios, después de mucho uso, entonces se reconstruyen en fábricas especializadas situadas en Montroi y Turís. Allí llevan actualmente los colmeneros los cuadros y la cera, y con máquinas se funda la cera y se moldea de nuevo, con prensas, la lámina ya descrita. ¿Por qué son interesantes estas colmenas de cuadros con láminas? Porque de esta forma, las abejas hacen mucho más pronto la colmena, porque pronto dejan de producir cera, y comien-

zan a elaborar miel. Esta es la gran ventaja de las colmenas de cuadros sobre los vasos: mientras que en éstos la abeja debe hacer mucha cera para reconstruir la colmena, y por tanto tarda más tiempo en elaborar miel, en la de cuadros pronto inicia la producción melífera, y antes y más a menudo se puede cortar la colmena. Esta labor que hace la abeja sobre la lámina, repetimos, se denomina *estirar o hacer cera*.

En la comarca se ha intentado en alguna ocasión montar una pequeña fábrica para hacer este proceso de limpiar la cera y labrar la lámina, pero no se ha conseguido llevar a cabo, fuera de proyectos y de un tímido intento en Camporrobles. Esta labor de hacer láminas de cera para los cuadros también se podía hacer en casa: más adelante veremos cómo.

Pese a lo señalado de la mayor ventaja productora de las colmenas de cuadros móviles, los colmeneros más mayores siempre señalan la conveniencia de mantener los vasos de corcho, porque en ellos una colmena siempre crece más deprisa, *enseguida empieza a caminar* (D. Pedro López). Cuando la colmena ya se ha desarrollado, se traslada a una de cuadros. Para ello, el colmenero desmonta la obra del vaso, y la sujeta a los alambres de los cuadros, obviamente de una manera algo tosca. Cuando la colmena ya inicia su marcha, entonces el colmenero va eliminando paulatinamente estas partes trasladadas desde el vaso, porque *son trozos que quedan feos al lado de la obra que ellas hacen, tan perfecta* (D. Pedro López), hasta que las abejas han recompuesto todo el cuadro.

No obstante, los colmeneros insisten en que haya vasos o colmenas que producen más que otros; que hay vasos en los cuales las abejas producen mucho, y otros que *van, que no caminan*. De ahí que D. Julio Antón (hijo) insistiera mucho en que, al sacar a las abejas de un vaso para cortar la miel, si ésta colmena va bien, debe siempre volver al mismo vaso, no es conveniente cambiarla.

El colmenero debía tener mucho cuidado cuando cortaba la colmena, si el terreno *estaba malo*, es decir, que había poca flor para las abejas. Éstas podían estar "hambrientas", y al cortar la primera colmena, al remover la miel, podían acudir las otras abejas *entrando a robo*, es decir, invadiendo la colmena que se estaba cortando, sin respetarse, e incluso matándose entre ellas. El colmenero, en esta circunstancia, debía volver a reponer el o los cuadros sacados, y volver a cerrar la caja, para evitar males mayores.

El colmenero puede darse cuenta, al cortar o simplemente al inspeccionar las colmenas, si una de ellas tiene pocas o muchas abejas, *poco o mucho ganado*. Para pasar ganado de una colmena a otra necesitada de él, el colmenero espera a mediodía, cuando la mayoría de ganado está *trabajando*, y entonces cambia de sitio las colmenas, con que las abejas de la colmena superpoblada acudirán al sitio donde estaba antes su colmena, pero en la cual ahora se ha puesto la menguada, y la repoblarán.

2.3.- La Trashumancia

Como ya hemos indicado, los col-

meneros buscaban siempre terrenos ricos en vegetación y flores para que sus abejas produjeran más miel. A ésto se añade la posibilidad de especializar la miel, según las preferencias del cliente potencial. En efecto, la miel no es la misma si las abejas liban tomillo, romero, espliego o azahar, y para buscar estas flores los colmeneros trazaron diversas rutas de trashumancia que vamos a describir someramente.

Al iniciarse la primavera, las colmenas se instalaban en la comarca de Requena y Utiel, donde por estas fechas crece el romero con abundancia. También crece el brezo o *berezo*. En abril se hacía la primera cosecha o *corte*, más arriba o más abajo del mes según hubiera venido el año de frío o de calor. Unos quince días después se volvía a cortar, y se aparejaba el traslado hacia la comarca de la Ribera del Júcar. A principios de mayo florece en esta comarca el naranjo, y es sabido lo apreciada que resulta la miel de azahar. Se acudía - y se sigue acudiendo - a Carcaixent, Carlet, Rafelbunyol, Alzira, Alberic... *Como no había pesticidas, como ahora, las abejas no enfermaban... te ponías bajo un naranjo y te llovía encima la miel, de tanta como había* (D. Pedro López).

Esta tradición de la trashumancia de apicultores a las zonas ribereñas del Júcar resulta en la actualidad problemática. Tras años de cruces, estudios e injertos constantes se han conseguido especies de cítricos muy especializadas, sobre todo sin pepitas, más comercializables. Pero los cruces indiscriminados de polen realizados por los insectos, y sobre todo por las abejas, echan al traste con las expecta-

tivas de los labradores. El problema se detecta sobre todo en la aparición de pepitas en frutos que, teóricamente, no deberían tener. Estos últimos años parece que la polémica se ha suavizado, pero no se ha cerrado.

Según viniera el tiempo, se le hacían a la colmena uno o dos cortes en la Ribera. Al comenzar el calor fuerte y terminar el azahar, ya entrado junio, se volvía a las tierras altas del interior, hacia la Serranía de Cuenca. Otros colmeneros, como D. Julio Antón (hijo) pasaban la primavera hasta San Isidro en la comarca de Utiel y Requena, y a partir de esta fecha (15 de mayo) se subían ya a la "Sierra" o Serranía de Cuenca; es decir, que "no hacían el naranjo". Allí florecen en estío gran cantidad de plantas *de suelo*, es decir, silvestres, y se subía a toda la zona desde Garaballa - donde se venera a la Virgen de Tejada, patrona de carácter supracomarcal, con muchos devotos en Requena y Utiel, pero también en toda la Serranía conquense - a Cañete, Salvacañete, Valdemeca, Fuentelespino de Moya, Landete, Huélamo, Campillos de Sierra... Allí Abundaba el cañamillo, el tomillo; en agosto florecían la ajedrea y el espliego. Las abejas trabajaban mucho, y se podía cortar la colmena cada diez o doce días, de tanta miel que se producía. Cundía mucho, porque al cortar tan de seguido no les daba tiempo a cerrar las celdillas con el *sello*, y la extracción era más rápida y sencilla.

La ruta para subir a esta zona desde requena y Utiel es doble: se podía ir, en carro, en dos días, saliendo de Utiel a las cuatro de la mañana, y llegando a la aldea

de la Torre, y yendo por Sinarcas (N-330), Talayuelas, Landete, hasta Fuentelespino de Moya, o bien por Aliaguilla, Garaballa, hasta Fuentelespino de Moya o San Martín de Boniches y por Cañete a Campillos de Sierra. Con frecuencia los caminos eran difíciles, y era mejor utilizar caballerías. Había que "hacer día", es decir, viajar de noche y descansar de día.

Los colmeneros recorrían así la Sierra, buscando el florecimiento de las plantas. En San Martín de Boniche se buscaba el romero y el espliego, y desde allí se podía pasar a Villora. El espliego era abundante en Campillo de Sierra y Cañete, donde se competía por esta flor con los labradores del lugar, que segaban el espliego para fabricar con él perfume de lavanda. También en esta zona eran abundantes la ajedrea y el tomillo.

En la serranía conquense se estaba hasta el veinte de septiembre, poco más o menos, y entonces se bajaba de nuevo a la comarca originaria. Se podía esperar hasta casi primeros de octubre y aprovechar el rodano, que hay desde Caudete a Fuentelespino, ya de vuelta hacia Utiel. Entonces, el colmenero debía pensar en bajar a zonas de mejor clima.

De allí se podía bajar hasta la Hoya de Buñol - donde hibernaban rebaños de ovejas de Cuenca -, al pie de la meseta que mira hacia el mar: Chiva o Cheste, o por Buñol, Macastre, Alborache, Turís, Yátova... En esta comarca se encontraba el algarrobo o *garrofero*, tomillo, romero... Este monte era pobre, porque estaba muy castigado por los recolectores de *forquilla* o monte bajo, que se utilizaba para los hornos de cerámica de Manises. También

se podía volver a la Ribera. Como en esta zona el invierno es mucho más suave que el Requena-Utiel, se prolongaba el tiempo de producción de la colmena antes de llegar al cese invernal.

También se bajaba, por Requena, hacia la Valle de Ayora y Cofrentes, por La Portera (N-330), Cofrentes, a Ayora, o bien hacia la subcomarca de Cortes de Pallás y Mijares.

Otra zona de buena internada, muy usada por los colmeneros de la Sierra del Remedío, al norte de Utiel, es especial por los renteros del Mas de Caballero, era subir desde Utiel, por las Casas de Medina -un lugar donde los colmeneros tenían sus abejas en primavera- hacia el pantano de Benagéber, hasta Benagéber Nuevo, y allí coger las pistas que enlazan esta población con la de Calles. Aquí encontramos los parajes de las caídas del Río Blanco (el Turia), como el Barranco Coraje o el Collado de la Cortina.

Al llegar de nuevo la primavera, los colmeneros podían, de nuevo, permanecer en la zona de Cheste, bajar al naranjo, a la Ribera, desde donde estuviesen, o bien volver a la comarca originaria. Para bajar a la ribera se podía ir por la actual N-III hasta Buñol, y de allí hasta Macastre y Yátova, a buscar Montroi, y a Carlet y Alzira. O bien ir por Chiva, de allí a Godella, a enlazar con la ruta anterior en Montroi.

¿Cómo se efectuaba el viaje? Para bajar a la Ribera, como había buen camino, se utilizaba el carro; para subir a la Serranía de Cuenca, como ya hemos dicho, ante la falta de aquél, se usaban

caballerías, *a lomo*.

El transporte se hacía de noche. Cuando las abejas ya se introducían en el vaso, se cerraba la piquera con un poco de hierba o *broza*, y se tapaba el suelo o parte inferior del vaso con la *engolfa*, una tapadera de esparto, con un reborde que se ajustaba al vaso, y en cuyo centro tenía una abertura cubierta con tela metálica, para que la colmena respirara. Se ataba bien, y se cargaban las colmenas en el carro de forma vertical. El viaje hasta la Ribera duraba dos noches - hay unos ochenta kms. entre Requena y Carlet -, "haciendo día" en la zona de Buñol y Chiva, donde cayera. Hasta la Serranía de Cuenca también duraba dos noches. Cuando se introdujo el transporte en camión, la duración de la travesía se redujo a la mitad.

Cuando se descansaba o "hacía día" se bajaban las colmenas del carro y se les *daba trío*, es decir, se destapaban las piqueras, para que las abejas hicieran su día normal. Esto se debía hacer además porque si no las colmenas se *recalentaban*. Incluso podían llegar a ahogarse, tapando la tela metálica que permitía respirar a la colmena en su ansia por salir. Si el colmenero debía hacer mucho camino, entonces a los carros se les desmontaban los *varales* o laterales, y se cargaban las colmenas de forma que todas las piqueras quedaran hacia el exterior. De esta forma, no era necesario descargar en cada etapa las colmenas del carro; simplemente, se les *daba trío*, se les destapaban las piqueras.

Previamente se había concertado con el dueño del terreno el pago por la instalación de las colmenas. Este arriendo

podía ir desde dinero - *a duro por colmena* - a pago en especie - uno o dos tarros de miel.

En junio se retornaba a la Serranía de Cuenca. Hasta Requena y Utiel se podía ir desde la Ribera en carro, pero a partir de ahí los caminos eran malos, y los carros muchas veces no podían pasar. Por eso los vasos se transportaban *a cargas*, es decir, a lomos de animales. Se preparaban éstos poniéndoles la manta y la *albarda* - silla hecha de madera, acolchada con paja y forrada con piel -, sobre ésta las *amugas* - dos listones de madera de *carrasca* o encina, de metro y palmo de longitud, algo arqueados, cuyos extremos tienen unas muescas grandes similares a los dientes de sierra; van unidos ambos en sus extremos por sendas cuerdas; éstas cuerdas se colocan sobre la albarda, quedando los listones o amugas a ambos costado del animal -. Así dispuesto, se ponían las *engolfas* a las colmenas, se tapaban las piqueras, y se ataban con cuerdas las colmenas a las amugas, colgándolas en vertical, ocho o nueve a cada lado de la caballería. Y se ponían en camino. Llegar a Garaballa o a Landete - a cuarenta y cincuenta kilómetros desde Utiel respectivamente - podía costar una noche de camino; pero ir hasta Huélamo o Cañete precisaba tres o cuatro noches. Era un gran esfuerzo, pero valía la pena. Al llegar, se instalaban las colmenas, se marcaban con las iniciales del propietario, y los colmeneros podían volver a sus casas, dejando sus señas a los guardas del término o a los propietarios del terreno para que les avisaran por si ocurría algún percance. De cuando en cuando iban por

el lugar, para revisar las colmenas y cortarlas. Antes de la popularización de la motocicleta, se iba a pie, en caballería, o en bicicleta.

Al aparecer la tracción mecánica, se incorporaron los camiones para hacer el transporte. En principio eran camionetas "Ford" - popularmente llamadas *Foritos* - o "General Motors", de gasolinas. La camioneta no sólo marca la llegada del final del transporte a *cargas*, sino también el de las colmenas de corcho, que por entonces comienzan a ser sustituidas por las colmenas de cuadros móviles.

2.4.- La Miel

La miel se encontraba en las celdillas de la parte superior del vaso, es decir, desde el *culo* o *tabaque* hasta veinticinco o treinta cms. más abajo. Se extraía, ya lo hemos explicado, y el panal con miel se depositaba en una *gaveta* o *gamella*, recipiente de madera de forma troncopiramidal invertida, cuyas medidas aproximadas eran 80 x 40 x 30 cms. El interior iba forrado de zinc. De la gaveta se podía pasar la miel a bidones de hierro, sin tapa.

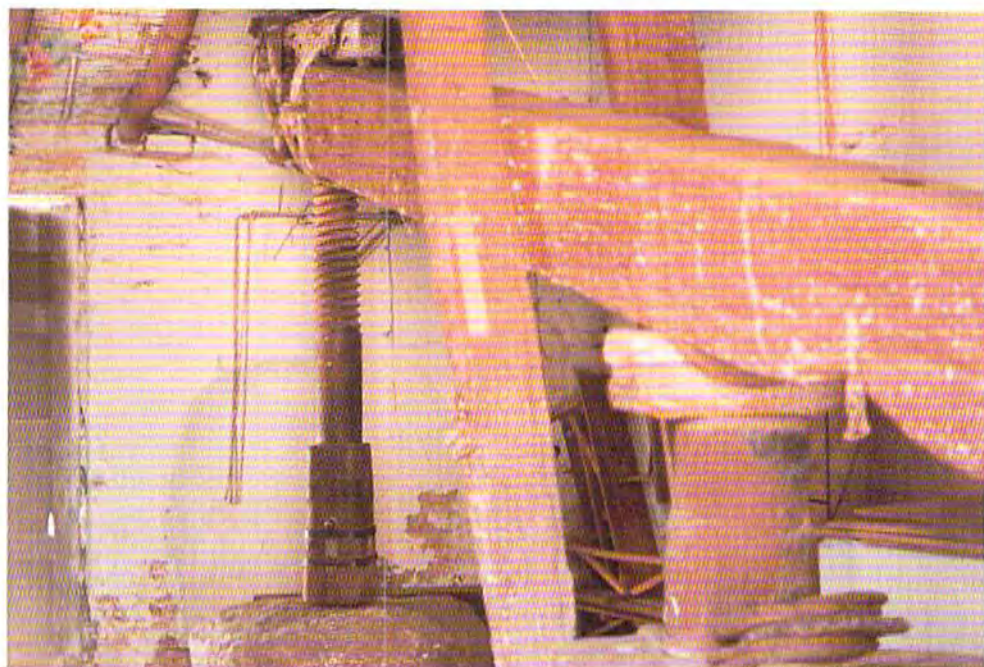
Al sacar el panal de la colmena estaba tibio. Mantener esa temperatura era importante, porque la miel caliente fluye mejor. Si se enfriaba el panal antes de meterlo en la prensa, era conveniente dejarlo un rato al sol, para que se calentara. Para extraer la miel del panal, y así separar la miel de la cera, se empleaban unas prensas, de las cuales conocemos en la comarca dos tipos.

La más rústica, por decirlo así, con-

sistía en un cajón de madera, de 1'25 mts. de largo, treinta cms. de ancho y cuarenta cms. de altura. Se montaba esta caja sobre una mesa baja de patas abiertas - es decir, no verticales, sino inclinadas y opuestas entre sí - para resistir mejor el peso. En uno de sus lados pequeños tenía un agujero en la base para la salida de la miel. En el lado opuesto tenía la bisagra de la palanca o barra, la longitud de la cual excedía la del cajón unos treinta cms.

Se tomaba un saco de lona, y con una aguja gruesa se le practicaban unos agujeros. Seguidamente se colocaban en su interior los panales a prensar, y después se metía el saco dentro del cajón. Sobre éste se ponía un tablón de madera que ajustaba dentro del cajón, y sobre este tablón se bajaba la palanca. Ésta presionaba sobre el tablón, y éste sobre el saco, con lo que la miel, al estar líquida, rezumaba del saco y se escurría fuera del cajón por el orificio señalado. Para que la presión fuera constante, se colgaba del extremo de la palanca una piedra gruesa y pesada. Este modelo de prensa es idéntico, a escala inferior, al del Almázar de Utiel, que más tarde describiremos. Una vez escurrida la miel, se sacaba el tablón y dentro del saco quedaba la cera, aún con restos de miel.

La otra prensa era como las de vino de un huso, a escala pequeña. Se montaba sobre una mesa baja idéntica a la anterior en altura, - unos treinta cms. -, pero circular y con una acanaladura o *canaleta* tallada, que rodeaba la prensa, y desembocaba en un vertedor. Sobre la mesa y a ambos lados habían sendos postes verticales, como de un metro de altura, unidos entre



Vista de la prensa, parte anterior.

sí en su vértice superior por una viga horizontal, por cuyo centro giraba el tornillo o huso, tallado con la espiral propia de los tornillos. Bajo éste, sobre la mesa, había un plato metálico con reborde, y ajustado a éste se colocaba un cilindro agujereado, como de cuarenta cms. Entonces se bajaba el tornillo girándolo, y el extremo inferior de éste presionaba el panal, exprimiendo la miel, que salía por los agujeros del cilindro, y quedando la cera en el plato, dentro del cilindro. Todos los elementos, salvo el cilindro, y el plato, eran metálicos, eran de madera. La prensa de D. Pedro López se halla en la actualidad en el Museo Municipal de Requena.

De esta forma, el colmenero obtenía la miel. Le quedaba dentro de la prensa la cera, aún impregnada de miel. Entonces se metía esta cera en un lebrillo

con agua caliente para separar los restos de miel. Este agua se podía poner a hervir en una caldera de cobre durante cuatro o cinco horas, y se quedaba como si fuera caramelo. A esta pasta se le ponían entonces cortadas finas de calabaza, de zanahoria, de frutas, naranja exprimida, ..., que se habían tenido previamente toda la noche en agua de cal. Se le añadía un puñado de matalahúva (anís), y se tenía cociéndolo todo el día, mirándolo de cuando en cuando. Una vez preparado, se guardaba en orzas pequeñas, y se conservaba hasta dos años. Debemos esta receta a Dña. Felisa Villena. Se le llamaba *aguamiel* o *arrope*. Recibe ésta denominación por su similitud, pero es impropia, pues el auténtico *arrope* se hace con mosto de uva.

Terminado el lavado de la miel restante de la cera, quedaba tan sólo ésta.

2.5.- La Cera

Tras limpiar la cera de la miel en un *lebrillo* o en un *cociol* - recipiente éste grande y alto, con forma de tinaja u orza, y con un orificio en un lateral muy cerca de la base para escurrir el agua contenida, pues se utilizaba sobre todo para lavar la ropa con ceniza -, con el agua caliente, agua que ya hemos dicho que se utilizaba para elaborar el *aguamiel*, la cera no está limpia. En ella, en su interior, se encontraban restos de polen y de *amago*, suciedad propia de las abejas. El lugar ideal para limpiarla y purificarla era al *Almázar*, lugar que sólo existe ya en Utiel, y que en Requena aún da su nombre a una calle. Al Almázar de Utiel - en Requena le llamaban la almazara - acudía casi toda la comarca. Más tarde nos referiremos a su uso. Ahora vamos a describir los procedimientos caseros utilizados por los colmeneros para limpiar su cera.

Se ponía la cera sucia en una *talega*, es decir, un saco de los utilizados para el trigo, y se colocaba todo en un caldero con agua. Sobre la talega se ponían piedras, para que no flotara cuando la cera se escapase. Se encendía fuego vivo, y el proceso duraba horas, pero el calor fundía y licuaba la cera, y como es más densa que el agua, flotaba sobre ésta, filtrándose por entre las fibras de la talega. Las impurezas se quedaban dentro de ésta. El fuego se dejaba apagar, y al enfriarse el agua, la cera se solidificaba de una pieza sobre aquélla, quedando sumergida la talega sujeta por las piedras. Esta pieza de cera se llama *pan*.

Los colmeneros podían reutilizar

esta cera, cuando se introdujeron las colmenas de cuadros móviles, para hacer las láminas. En Camporrobles se estableció una pequeña fábrica, pero era una labor que se podía hacer en casa, con una pequeña máquina. Se fundía la cera en una cazuela al baño maría, y se ponía en dicha máquina, donde estaba el molde del cuadro con las celdillas marcadas. Obtenida la lámina de cera, había que colocar ésta en el cuadro de la colmena. Para sujetarla, el cuadro tenía de arriba abajo unos hilos de alambre longitudinales. Se tomaba entonces la *espuela*, un artilugio consistente en una ruedecilla dentada de unos dos cms. de diámetro, que gira en torno a un eje enmangado. La ruedecilla es acanalada. Se colocaba la lámina dentro del cuadro con los alambres sobre la cera, y se pasaba la ruedecilla, que iba incrustando aquéllos en la cera, dejando la lámina perfectamente sujeta. Esta obra quedaba mucho mejor que la realizada industrialmente por las fábricas de artículos apícolas, "y se sabía lo que se ponía", pero era antieconómica, pues se empleaba el doble de cera en hacer un cuadro que el que gastan las fábricas. Por eso, los colmeneros actuales llevan su cera sin limpiar a las fábricas de Montroi o de Turís, donde se les entregan las láminas ya confeccionadas.

2.6.- Comercialización de la Miel

La miel se vendía a comerciantes intermediarios que iban a los pueblos de la comarca a comprarla, a tanto el kilo. A veces se daban casos de intentar engañar a los colmeneros con talones sin fondos.

De ahí que éstos siempre confiaran más en los comerciantes conocidos, *que venían por aquí de toda la vida*, y desconfiaran de los poco habituales.

Antaño, después de la Guerra Civil, en la Serranía de Cuenca, nos contaba D. Julio Antón (hijo) que los colmeneros cambiaban a los lugareños miel por grano. Así, les daban en Campillo de la Sierra una arroba de miel (once kilos y medio) a cambio de una fanega - dos almudes - de trigo. El trigo y la cebada se medían *raídas*, es decir, rasadas; por el contrario, la avena, como es más ligera, no se rasaba. La fanega es una medida de volumen, y no de peso, y por tanto sólo podemos decir que su peso oscila entre los treinta y los cuarenta kilos, según fuera trigo, más pesado, cebada o avena.

Debe tenerse en cuenta que tanto serranos como utielanos y requenenses se conocían, después de volver año tras año a los mismos lugares.

3. EL ALMÁZAR DE UTIEL Y SU PROCESO DE TRABAJO

3.1.- El Almázar de Utiel

Así se llama a la casa donde se encuentra la prensa que vamos a describir. Indicativo de su importancia en el pasado es que se encuentra en la calle de su mismo nombre, calle Almázar, número 9. Es un edificio tradicional, encalado, de una sola planta, con una puerta carretera pintada de granate, sobre la cual hay un retablo cerámico que representa a San Isidro Labrador. Porque la casa era y es sede de la Cofradía de Labradores y Col-

meneros de San Isidro de Utiel.

Desde hace al menos cuatro generaciones, la casa ha estado arrendada por la Cofradía a la familia de los Antones o *Gateras*, como se les llama. No sólo ocupaban el espacio para su necesidad y uso, sino que además eran los encargados de hacer funcionar la prensa y dar servicio a los colmeneros que así lo solicitaban. Esta labor, antaño, se subastaba entre los colmeneros, pero ya en el siglo pasado esta familia accedió a la función de hacer funcionar la prensa, y la ejercieron hasta que dejó de trabajarse con ella.

Nuestro guía en este estudio fue D. Julio Antón, ya mencionado, un magnífico comunicante dotado de un raro talento para explicar y de una enorme paciencia para conmigo. Durante los años que la prensa dejó de funcionar, D. Julio, arrendatario de la casa, se opuso a los "consejos" de quienes, lejos de ver en la prensa un objeto de enorme interés etnográfico y arqueológico, sólo la consideraban un trasto y una antigualla que ocupaba mucho espacio. D. Julio, sin embargo, la conservó con mucho cariño, y a él se debe que la prensa, ejemplar único en la Comunidad Valenciana de prensa de viga junto con la peor conservada - pero felizmente restaurada - de Cervera del Maestre - ésta dedicada al aceite - haya llegado hasta nuestros días sin arreglos espúreos, malformaciones o deficiencias. Pese a sus desvelos, lo triste es reseñar que D. Julio, una de esas personas humildes y silenciosas, nunca recibió en vida el agradecimiento público y oficial que merecía su conservación desinteresada de tan importante patrimonio etnográfico.

La casa es de una planta, de cruzía única a tejado a doble vertiente con caballete paralelo a la calle. La prensa y sus enseres ocupan aproximadamente el cincuenta por ciento del espacio cubierto, y su orientación es perpendicular al caballete. Ya en el interior, hay una puerta que enfrenta a la de la calle, por la cual, dejando la prensa a nuestra izquierda, se sale al corral, donde adosados a la pared de la derecha y del fondo hay unos cobertizos, antaño cuadras, y reconvertidos por los arrendatarios en pocilgas, *gorrineras* o *cacheras*, y una habitación para guardar aperos. Pegada a la casa por la parte izquierda, mirando desde la puerta de salida al corral, hay una zanja circular u hoyo poco profundo, utilizado antaño como pozo ciego para eliminar el agua sucia procedente de las operaciones de limpieza de la cera, antes de la instalación del alcantarillado.

Volviendo al interior de la casa, y con la puerta de la calle a nuestra espalda, se aprecia a nuestra derecha un banco corrido de obra adosado a la pared. Sobre él y pegado al muro maestro de la fachada exterior hay un pozo para sacar el agua y una pila adosada, fechada en 1928, y que servía para verter el agua extraída. Antes de hacer dicha pila, para tal menester se utilizaba una tina de madera. Sobre el pozo hay un *carruchero*, para sostener la polea o *carrucha*. Al lado, hay un pequeño armario empotrado que se utilizaba como archivo o "secretaría" de la Cofradía, y también para guardar los libros donde se apuntaban las cuentas de la cera del Almázar. Al otro extremo de la pared, junto a la puerta del corral, hay un brocal

bajo, como de unos cuarenta cms. de altura, que es la boca de la alcantarilla por donde se vertía el agua sucia, al instalarse este servicio en Utiel.

A nuestra derecha está la prensa, y tras ella, pegadas al muro medianero con la casa vecina, las calderas, dos, de metal, de casi un metro de diámetro cada una, semiesféricas y empotradas en un banco de otra de metro y medio de altura. El banco está hueco, pues en su interior se encendía el fuego para calentar el contenido de las calderas, que era agua y cera.

El fogón u hornal, es decir, el agujero por el que se ponía la leña y se encendía el fuego de las calderas, está situado en un foso rectangular de unos treinta cms. de profundidad. Este nivel, más bajo, es el original de la casa, pues al instalarse el alcantarillado tuvo que subirse el suelo. No obstante, se respetó el nivel primitivo en la zona de laboreo del fogón por resultar más cómodo para atizar el fuego.

En la pared que da acceso al corral está empotrada la viga que hace la palanca de la prensa. Esta pared es de tapial, y resulta increíble pensar la resistencia que posee este tipo de construcción popular al imaginar la presión que ejercía la prensa sobre ella, al ser el punto de apoyo de la palanca, en cuyo sistema se basa la prensa. En esta pared se abre un ventanuco con una orza de cerámica empotrada a 1'70 mts. de altura sobre el suelo, y que se utilizaba para arrojar el agua sucia al pozo ciego del corral, ya descrito.

Junto a la puerta de entrada, en la pared enfrentada a la anterior, hay un

arcón que se usaba antaño para guardar la cera reservada para la fiesta del Santo Patrón, los faroles para las procesiones a las cuales asistía la Cofradía, los Libros de ésta, etc. En la actualidad contiene posesiones de la Cofradía como banderas, etc.

Hace algunos años se le hizo al local un cielorraso de cañizo que abarca sólo la mitad del mismo, por la altura de la prensa.

Pasemos ya a describir ésta. Es un ejemplar de prensa de viga, modelo de respetable antigüedad, pues ya se conocía en la Creta Minoica. Normalmente se empleaba para vino y aceite. De hecho, la otra prensa superviviente, la que se conserva en Cervera del Maestre, era de aceite. El hecho de que la prensa utielana se dedicaba a la limpieza de la cera, duplica su interés.

Su funcionamiento es el de una palanca de segundo grado, o un cascánueces: teniendo un *punto de apoyo y giro* -empotrado en la pared- con la *resistencia* -objeto a prensar- en el centro de la *palanca* -la viga-, al bajar la *potencia* -extremo de la viga elevado- ejerce la *fuerza*, presionando sobre la *resistencia* -objeto-.

La *viga* es de madera de *mobila*. Así se denomina a la madera del pino tea o del pino americano, caracterizada por su resistencia y dureza. Se llamaba así porque se importaba desde Norteamérica a través del puerto de Mobile, en Alabama, por vía marítima.

La *viga* mide ocho metros de larga, y su sección, cuadrangular, poco menos de medio metro (0'45 cms.). El extremo de la viga que actúa como punto de apoyo se

aloja en un casilicio, empotrado en el muro, con paredes de grueso nogal, por donde gira con un eje de hierro de unos siete cms. de diámetro. Este sistema se implantó a principios de siglo, pues antes estaba la viga realmente empotrada en la pared. En el mismo hueco se aloja el extremo del grueso tronco de *carrasca* o encina donde se coloca la cera para prensarla. Esta pieza no tiene un nombre específico, por lo que la nombraremos como la base".

Esta base era antaño de pino, pero debido al agua caliente utilizada en el proceso de limpieza de la cera se pudrió, y se cambió por la actual. Por entonces, D. Julio Antón era un niño, y recuerda cómo se excavó en el tronco el *cubo*, un agujero cilíndrico de unos cuarenta cms. de diámetro donde se instala la cera a limpiar en *esportines*, como veremos después. Para evitar malformaciones debidas al calor y a la presión -pues la cera se pone hirviendo, y luego es comprimida por la *viga*-, las paredes de esta oquedad están reforzadas con listones verticales. Para que no rebose, el *cubo* tiene un reborde de quince cms. de altura sobre la base. Ésta está empotrada en la pared en un extremo. El contrario tiene dos vigas verticales hacia el lado opuesto, -es decir, hacia la calle-, las cuales reposan en una viga paralela al caballete de la cubierta, situada a tres metros de altura respecto al suelo. Esta viga actúa además de "seguro", en caso de que la viga salte hacia arriba por una rotura del sistema, y pueda romper el tejado.

La *viga*, en su extremo opuesto a la pared del corral donde se apoya, está perforada en vertical para que por ese

agujero pase el *huso* o tornillo de madera, tallado con resalte helicoidal o "en tornillo", como los de las prensas de vino, o las de miel, más arriba descritas. En su extremo inferior, el *huso* tiene un cubo de madera, octogonal, atravesado horizontalmente de parte a parte por un agujero cuadrangular para poder pasar por él una barra y girarlo. Este cubo o *cabeza* va unido por un *clavo loco*, -es decir, un clavo que une pero que permite el giro- a una piedra circular, similar a las de molino pero más grande y toscamente labrada, cuyo peso se calcula en una tonelada y media. El clavo loco permite girar el tornillo con la piedra en reposo sobre el suelo. El giro del tornillo hace bajar la viga, y cuando se llega casi al final del recorrido de aquél, la piedra queda suspendida en el aire. Como decíamos antes, si en esta posición la piedra se soltara por rotura del clavo loco o del huso, por reacción la viga saltaría hacia arriba como un resorte y chocaría con la viga "de seguro". Para reforzar su función, esta viga de seguro va unida al caballete por un puntal vertical.

El *huso* tiene en su parte superior por encima de la viga, y fuertemente sujeto a ésta, un cuerpo de madera de forma oblonga o fusiforme, la *manivela* o *manilla*, cuyo interior, atravesado por el huso, está tallado como una tuerca, helicoidalmente, para que al girar el huso, descienda. Es por tanto la manivela la que empuja hacia abajo a la viga. Resumiendo, para hacer funcionar la viga se hacía girar con una barra la cabeza sujeta a la piedra, y así rotaría el huso, haciendo bajar a lo largo del eje a la manivela, la cual al estar sobre y fijada a la viga, la

presionaría para descender hacia abajo.

Tras esta descripción, podemos pasar a explicar el funcionamiento del conjunto.

3.2.- Funcionamiento del Almázar: Limpieza de la cera

Los colmeneros acudían al Almázar de Utiel llevando el *cerón*, es decir, la cera tal y como queda tras el prensado de la miel y su posterior lavado para hacer el *aguamiel*. Ya hemos dicho que es una cera sucia, con restos de polen, de abejas muertas, y de *amago*. Al entrar en el Almázar, el encargado pesaba la cantidad de cera a limpiar. Seguidamente se encendía el *horno* de las calderas. Ya hemos descrito que éste es un banco de ladrillo y argamasa hueco, donde están empotradas ambas calderas, semicirculares. Añadiremos ahora que cada caldera tenía su fuego y su pequeña chimenea, éstas empotradas en la pared mediera con la casa vecina. Para regular el tiro y el calor, cada chimenea tiene una abertura horizontal y estrecha, por donde se introducían unas paletas planas de metal. Así se podía regular el calor del horno y la temperatura del agua de las calderas. Estas aberturas están situadas en la pared, sobre las calderas.

Para atizar el fuego del horno se utilizaba el *badil*, una barra de hierro de un metro de larga, con el mango redondeado como el de un cayado, y el extremo opuesto doblado en ángulo recto.

Para empezar el proceso, decíamos, se encendía el horno y se atizaba el fuego. Seguidamente se colocaba agua a hervir en la caldera de la izquierda, y en su

compañera, la cera sucia y agua.

Cuando comenzaban a hervir, se tomaba un *esportín*, un capazo de esparto circular y cilíndrico, de unos cuarenta cms. de diámetro y unos siete de altura, con una boca de unos veinticinco cms. Se cogía un cazo semiesférico metálico, con mango de madera, se iba sacando cera de la caldera junto con agua hirviendo, y se iba depositando en los *esportines* o *capachos*. Éstos se ponían, rebosantes de pasta, en el *cubo*, el agujero cilíndrico del tronco base. Se ponían ocho o diez *esportines* en cada operación.

El *cubo* tiene un agujero que comunica con el exterior en el lado izquierdo de la base, vista ésta de frente; es decir, junto a las calderas. Por ese agujero comenzaba a escurrir la cera y el agua, tras dejar parte de las impurezas entre el esparto de los *capachos*. Al pie de este agujero o *bujerillo* se colocaba un *calderín* o *caldereta*, un recipiente metálico, de cobre, cilíndrico, con la particularidad de tener dos desagües, uno superior, y otro inferior. Parece ser que antiguamente, para esta función se utilizaba un *lebrillo*, recipiente de barro vidriado de forma troncocónica invertida, y de unos cuarenta cms. de diámetro en su boca.

Sobre los *esportines*, ya en el *cubo*, se colocaba una pieza de madera cilíndrica de unos quince cms. de altura, cuyo diámetro era algo menor que el del *cubo*, a modo de tapón. Y sobre éste se colocaba el *bolo*, otro cilindro de madera, de similar diámetro, pero de ochenta cms. de altura, con la base reforzada por una abrazadera de hierro. Encima del *bolo* aún se colocaban pequeñas piezas de madera cuadran-

gulares que ayudaban firmemente el *bolo* bajo la *viga*; ésta tenía una pequeña oquedad donde debía ajustarse.



El huso y la piedra.

Detrás, se veía el arcón de la Cofradía.

Entonces se pasaba la barra por el agujero de la *cabeza* del *huso*, junto a la *piedra*, y comenzaba a girarse -en sentido contrario a las agujas del reloj-. La *piedra* no se movía, pero la *manivela* iba bajando, y con ella la *viga*; la presión ejercida sobre el *cubo* era máxima, cuando la *viga* estaba ya muy bajada, y entonces la *piedra* se levantaba, quedando suspendida en el aire a poca distancia del suelo. D. Julio Antón nos explicó que "*la presión es mayor que peso tiene la piedra, con lo cual ésta se queda*

en el aire; y ésta es la ventaja que yo veo que tiene esta prensa sobre otras; porque en una prensa hidráulica, al alcanzar la máxima fuerza, se para la bomba, y poco a poco va cediendo y hace menos presión. Pero en esta prensa la presión es constante, no disminuye, por el peso de la piedra".

Para que la cera salga mejor y más limpia, se vierte en el *cubo* agua hirviendo procedente de la caldera. La cera y el agua caían por el *bujerillo* en el calderín, y como la cera es más densa, flotaba sobre el agua, se abría el agujero inferior del calderín, y salía todo el agua, cayendo a un lebrillo; si a éste caía algo de cera, se recogía con un cazo. Seguidamente esta cera, que es *cera virgen*, limpia, se ponía en lebrillos húmedos, para que al secarse no se quedara pegada en ellos. Habían lebrillos de dos formas: unos rectangulares, con las puntas o esquinas redondeadas, y otros circulares, troncocónicos. Todavía blanda, se inscribía en la superficie de la cera el nombre del colmenero, y se apuntaba en una libreta. Después, ya seca la cera, se inclinaba el lebrillo boca abajo y caía la pieza, llamada *pan*, de cera virgen.

El proceso costaba, entre el comienzo y el final de la *cochura*, y prensado, de veinte a veinticinco minutos. Los colmeneros ayudaban a menudo, acarreando la leña para el fogón o girando el *huso*.

Cuando se hacía una *pilada* de cera procedente de sello, se sacaban hasta treinta kgs. de cera; en cambio, si se hacía de panales viejos, se sacaban unos diez kilos o medio o doce. Por tanto, era preferible -y más ventajoso para el colmenero- cobrar sobre cera limpia, y no en sucia: porque los panales viejos estaban muy sucios, y por ello su peso no correspondía

a gran cantidad de cera.

Al cabo de unos días -a la cera le costaba secarse- volvía el colmenero y retiraba sus panes, previo pago al encargado según la cantidad de cera limpiada. Se pesaba la cera, y se pagaban de veinticinco a treinta ptas. por kilo. Cada lebrillo, de los medianos, tenían unos doce kilos de cera.

Las impurezas y suciedad de la cera quedaban en los esportines o en el agua. Ésta se reciclaba, volviéndola a hervir, hasta que quedaba muy sucia y se tiraba por el ventanuco descrito al pozo ciego del corral.

Cuando se introdujo el sistema de alcantarillado, se llevaba el *calderín* a la pila de la alcantarilla -ya descrita- en el banco corrido de la pared de la derecha, y se depositaba allí. Después se inclinaba un poco, y se quitaba el tapón que cubría el desagadero abertura inferior, y el agua salía por él, cayendo a la alcantarilla. Después, eliminada el agua, se volvía a tapar, y se vertía la cera líquida en los lebrillos.

Los colmeneros, ya lo hemos dicho, retiraban su cera. Algunos se la dejaban de un año para otro, es decir, que al acudir a limpiar su cera, recogían la que habían entregado el año anterior. Esto nos dice mucho acerca de la confianza que la gente del oficio tenía en la honradez de los encargados del Almázar, en los Antones.

Antaño acudían al Almázar los arrieros de Chelva para comprar la cera y luego revenderla. También la buscaban fabricantes de cirios de Valencia. Cuando se popularizaron las colmenas de cua-

dros, y se podía reutilizar la cera en las mismas, los colmeneros la llevaban a Camporrobles o a Montroi, para que en las fábricas allí existentes les volvieran a montar los cuadros. Pero la técnica venció a la tradición, y el Almázar dejó de funcionar. Actualmente los colmeneros de la comarca llevan el *cerón* a Montroi, donde se limpia con vapor.

Sólo la dedicación y el cariño que los Antones han puesto en la prensa ha permitido que ésta supere el paso del tiempo con dignidad. La mayor ilusión de D. Julio Antón fue volver a poner la prensa en funcionamiento. Por desgracia, no pudo verlo. En el momento actual, la Cofradía ha recuperado el completo usufructo del local tras liquidar al arrendamiento secular. Esperemos que vuelquen en el mantenimiento del mismo y de su valioso contenido idéntico celo e interés al demostrado por el Sr. Antón.

4. LA MIEL EN LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL DE LA COMARCA

Dejando aparte su consumo en crudo, a veces recién extraída de la colmena, o como edulcorante -especialmente en caso de resfriado-, la miel es parte esencial en la elaboración de varios postres de marcado carácter ritual. Ello nos da una idea de la importancia que este producto tenía en el pasado de esta zona.

4.1.- Dulces de fiesta: San Isidro en Utiel

Ya hemos descrito el *aguamiel*, obtenido de la limpieza de la cera extraída de las colmenas. Podríamos hablar ahora del *alajú*, realizado con la mezcla de miel y

pan rallado. La pasta resultante se coloca entre dos obleas. Es un dulce típico de las fiestas de San Isidro en Utiel, el 15 de Mayo, y ese día a los cofrades se les obsequia, en el Almázar, con dos tortas, cada una de un palmo de diámetro.

Estas fiestas de San Isidro en Utiel son lucidas y animadas. Las organiza la Cofradía de Labradores y Colmeneros de San Isidro Labrador, y dentro de ella, los Mayordomos, un grupo de cofrades que resultan designados por turno. Estos cofrades se reparten el trabajo, siendo en éste parte destacada la confección del dulce, el *alajú*. Desde hace años preside la celebración una Reina con sus Damas, ataviadas con el traje típico -camisa blanca bordada; justillo negro; refajo de paño de color rojo, amarillo o verde, bordado o pintado en cenefas; media blanca, zapato negro, y a la cabeza la mantilla de terciopelo de forma semicircular-. Se celebran concursos de labrar con caballerías o tractores. También se hacían cabalgatas con carrozas alusivas a la vida del Santo, o a las labores agrícolas. En la procesión salen las dos imágenes de San Isidro, una grande, y otra conocida como "San Isidrete". Esta imagen, propiedad de la familia de los *Pizquetes* -de "pizca"; se dice que el abuelo de los *Pizquetes* era una persona menuda- da origen al dicho utielano de: "San Isidro, San Isidrete, los Monravales y los Pizquetes", haciendo referencia a estas dos familias, muy festeras ambas. Es tradicional de esta fiesta subastar el estandarte y el Santo, el cual tendrá en su casa todo el año el cofrade que más pujan por él. La fiesta de San Isidro es muy popular en Utiel, e incluso existía en el

pasado una cierta rivalidad con la fiesta patronal de San Juan. De ahí que los cofrades se esforzaran por hacer muy lucida la fiesta del santo labrador.

Dentro de la celebración de San Isidro es tradicional la confección de *alajú*, dulce muy similar al de Cuenca, excepto por el hecho de que éste lleva almendras, y el utielano no. Esta tarea era propia de los Mayordomos, los cuales se repartían la faena: uno se preocupaba del pan, otro de la miel, otro de las obleas... Describimos seguidamente la receta, tal como nos la refirió Doña Luisa Antón. Se confecciona con 3/4 de kg. de pan, un kg. de miel, y limón rallado. Para que el *alajú* salga bueno de verdad, el pan debe ser "de los de antes", es decir, pan casero, sin los reforzantes que ahora se le ponen. Ese pan de antaño, más amasado, más "sobao", al rallarlo, quedaba más esponjoso, y permitía una mejor absorción de la miel. Los panes se hacían redondos, y se les quitaba el centro, pasando una cuerda por los mismos, y colgándolos del techo en la "cámara" o parte superior de la casa. Una vez seco -no demasiado-, se rallaba, y a continuación se extendía para que perdiera aún más humedad. Hoy en día, como el pan ya no es de esta calidad, y se seca muy pronto, debe humedecerse.

La miel se pone al fuego, y cuando rompe a hervir, se le pone a fuego lento, y al rato, se debe esperar a que la miel esté en "el punto": se coge un poco de miel con una cuchara de madera, y se pone en los dedos. Moviendo el índice sobre el pulgar, se debe hacer como una hebra. Esto es lo más difícil, porque si se pasa, ya no se puede hacer. Se saca del fuego, y se

le echa a continuación ya el limón rallado; se remueve, y seguidamente, se le pone el pan rallado, buscando el equilibrio entre ambos componentes. Se vuelve a remover bien, y seguidamente, todavía tibia la masa, se van sacando bolas, como la palma de la mano, y se coloca sobre la oblea, colocada en una mesa enharinada, extendiendo la masa. Luego se coloca la otra oblea, resultando una pastilla como de centímetro y medio, y luego se deja que se enfríe. Finalmente, se envuelve en papel. Una vez enfriado, ya se puede comer, pero es mejor esperar dos o tres días, a que el pan vaya tomando el sabor de la miel.

Debe tenerse en cuenta que el *alajú* puede variar mucho, según el tipo de miel que se emplee, en su sabor.

Este *alajú* se reparte entre los cofrades, los cuales reciben, tradicionalmente, dos panecillos de *alajú*, una bolsita o puñadito de cacao y de *tramusos* -altramuces-, habiendo incorporado últimamente también a este lote una botella de vino. El cofrade, por su parte, paga todos los años su cuota, el *mote*.

Los turroneiros, personas que iban por las ferias vendiendo este producto, fueron también muy importantes antaño en la comarca. Elaboraban y vendían el *alajú*, y el *turrón de guirlache*, hecho con almendras, miel y azúcar quemado.

4.2. Dulces de Fiesta: El Turrón de Navidad casero

Esta receta nos fue explicada por Dña. Luisa Antón, de Utiel. Para hacer el turrón casero se precisan claras de huevo, medio kilo de miel, medio kilo de azúcar,

medio vaso de agua, un limón rallado y las almendras tostadas. Se ponen al fuego el agua y el azúcar, y cuando se ha derretido, se le echa la miel, y se le da vueltas con una cuchara de madera. La mezcla se espesa, hasta que se alcanza el "punto" de que no se nota el grano del azúcar. Entonces se apaga el fuego y se deja enfriar. Se baten las claras a punto de nieve, y entonces se vuelve a poner la mezcla al fuego mínimo, se le echan las claras y se remueve todo. La masa adquiere una consistencia esponjosa y crece, debido a las claras. Al cabo de una hora más o menos, se hace una prueba, tirando un poquito de la mezcla a un vaso de agua. Si ya está el "punto", se le pone limón rallado y las almendras tostadas, éstas calientes. La mezcla, caliente, se vierte sobre las obleas, se aplasta con un rodillo, dándole un grosor como de centímetro y medio, y se le pone encima la otra oblea, dejando enfriar.

La tradición turronera de la comarca casi se ha perdido a nivel profesional, pero aún se mantiene a nivel casero, como vemos en esta elaborada receta, y en las siguientes.

4.3.- Dulces de Fiesta: El Turrón de las Aldeas

Otro producto es el *turrón de las aldeas*, que se hace para las fiestas, sobre todo para las navideñas, en las aldeas de la comarca. La base es hacer "fideos" con una masa de huevos, harina y agua. Antiguamente los "fideos" se hacían con un cuchillo, pero actualmente se utiliza la máquina de hacer fideos, que los hace más finos e

igualados. Se cuelgan de una escoba puesta en horizontal entre dos sillas, y al día siguiente, ya secos, se prepara una sartén grande con miel, y se echan los fideos en ella, para freírlos con la miel. Antiguamente se cortaban, pero ahora, como el fideo es más fino por haber sido hechos en la máquina, se fragmentan solos en la sartén, quedando como de cuatro o cinco milímetros de longitud, todos apelotonados. Mientras tanto, se pone sobre una mesa un lebrillo con agua fría. Al terminar la fritura se vuelca la sartén sobre la mesa, y las mujeres se mojan las manos con el agua del lebrillo para no quemarse, y van moldeando los pegotes de fideos, haciendo barras, más o menos de sección cuadrangular y unos cuatro cms. de gruesas, espolvoreando anisetes de colores sobre ellas. Esta receta nos fue explicada por varias personas: por Dña. Felisa Villena, nacida en Los Ruices, donde se hace este dulce para festejar a la Virgen del Milagro, el día 1 de mayo; por Dña. María Angeles Salinas y su madre, de El Derramador, donde se hace por Navidad, y por Dña. Consuelo Pardo y su madre, de Los Isidros. Es una receta de fiesta grande, y en Los Marcos y en Campo Arcis se realiza en la fiesta de San Isidro.

4.4.- La Torta de la Virgen de las Candelas de Fuenterrobles

Para terminar, no podemos dejar de referirnos, dentro de estos dulces rituales en los que interviene la miel, a la Torta que se hace en la localidad de Fuenterrobles en honor a la Virgen de las Candelas, el día 2 de Febrero.

La Torta es circular, de un diámetro de unos setenta y cinco cms., y una altura de diez cms. La superficie está dibujada con caramelos de colores formando un símbolo religioso o mariano: unos años es el anagrama de María, otros un cáliz, etc., y el numeral del año. La torta se instala en un plataforma circular de madera, en cuyo perímetro hay unos agujeros donde se instalan los *pinos*, unos conos de turrón de piñones, coronados con flores de papel y tela, que van sobre unas plataformas circulares puestas sobre unas varas metálicas de medio metro de altura. Son trece los pinos que rodean la torta, más otro que se coloca al centro de la misma, más alto y con dos plataformas: en la inferior, como a sesenta cms., sobre la superficie de la torta, va el *rollo del cura*, torta en forma de aro o rosca; sobre ésta, a unos quince cms. de altura sobre la anterior, va el pino central, igual a sus compañeros.

Descrita su forma, pasemos a su elaboración. Ésta nos fue descrita por dos mujeres, las "directoras" de su confección, porque aunque en la elaboración, muy dura y costosa, intervienen varias personas, sólo hay una que manda e indica cuando está *el punto*, es decir, cuando la fase que se está trabajando está terminada. Éstas fueron Dña. Atanasia Pérez Arroyo, y Dña. Pilar.

La confección es todo un acontecimiento festivo, y se inicia con el acopio de materiales. La Torta la paga la Clavariesa, aunque la gente contribuye ofreciendo almendras, piñones, miel, azúcar, etc. La almendra debe estar bien seca, para que la Torta quede muy blanca. Se ofrecen las casas para elaborar la Torta. Una vez elegi-

da una, la antevíspera de la fiesta *todo se pone en marcha*, y se comienza la Torta. Previamente, se han puesto siete kilos de azúcar a remojo en una caldera veinticuatro horas, y ahora se le prende fuego, hasta que el azúcar llega a su *punto*, y entonces se le añaden siete kilos de almendra molida, y toda la masa se remueve, siempre con calor. El *punto* siguiente llega cuando esta masa de almendras y azúcar se despega de las paredes de la caldera. Entonces se saca de la misma, y se pone en un lebrillo, donde se amasa con limón rallado, canela y seis yemas por cada kilo de masa. Se amasa todo bien, y después se pone en el molde de la Torta, que es un aro, donde se deja bien alisada. Entonces se toma la hoja de papel donde previamente se ha trazado el dibujo diseñado para la Torta de ese año, y se pone encima de la misma. Como la Torta aún está caliente, es fácil de marcar. Después se colocan los caramelos de colores, y el canto o perímetro se llena con bombones envueltos en papel brillante *como si fuera una corona*. Como la Torta es casi blanca, de un tono marfileño, los tonos vivos de los caramelos destacan mucho. También se ponen confituras.

La confección de los *pinos* es más espectacular, y tiene lugar la víspera de la fiesta. Se pone en una *calderilla* medio kilo de miel y medio kilo de azúcar por cada pino, y se pone a fuego. El resultado es una masa dura que hay que remover para que se haga bien; es tan dura, que menearla con el cucharón es una tarea que fatiga a los pocos minutos, y los brazos duelen. Entonces, se hace una cola, y cada persona mueve un poco, cediendo su puesto al siguiente, y así sucesivamente, releván-

dose. Normalmente, esta labor la hacen cuatro hombres, pero todo el pueblo acude, y muchos se suman gustosos a la faena. Cuando la miel y el azúcar están en su *punto*, se incorporan claras de huevos batidas a punto de nieve, y se sigue moviendo. Cuando está ya demasiado duro para moverlo, es que está ya listo. Entonces se le añaden seis kilos de piñón, canela y limón rallado, y se saca del fuego, removiéndola bien para que se mezclen todos los piñones en la masa. Se toman pegotes de la misma, siempre removiéndola, y se trabajan con la mano los pinos, dándoles la forma cónica. La masa está muy caliente, y por eso se puede moldear. Una vez hechos, se les clavan en las cimas las florecitas de tela, y también se hace el *rollo del cura*.

La Torta se monta, ya por la noche del día 1 de febrero, y se deja expuesta; o bien, esta última labor de montaje se deja para el 2 por la mañana. A las diez de la mañana la Torta se coloca sobre el anda y se lleva desde la casa donde se ha confeccionado, hasta la de la Clavariesa. Delante de la Torta se le coloca una cestilla con dos palomas, recuerdo de las que la Virgen ofreció al Templo ese día.

Las Mayordomas de la Cofradía acuden a casa de la Clavariesa. Van *mudadas*, es decir, bien vestidas, pero sólo la Clavariesa lleva al moño peineta de teja, y sobre la cabeza y los hombros mantilla de blanca. También van niñas vestidas con el traje típico -muy similar al utielano, ya descrito- pero sin mantilla, y con ramos de flores. El anda lo transportan los *anderos*, cuatro hombres voluntarios.

Cerca de las doce se va en comitiva a la Iglesia, delante la Torta, seguidamente

las niñas, las Mayordomas y la Clavariesa, que también llevan ramos de flores, y cerrando la comitiva la Banda de Música. Entran en la Iglesia, y dejan la Torta junto al altar, a la derecha del mismo; en el lado opuesto está el anda con la Virgen de las Candelas. A continuación se celebra la Misa, y después se hará la Procesión, precedida por el ruido de las tiras de petardos. Al terminar la Procesión, se entregan a la Virgen, como ofrenda, los ramos de flores que llevan las niñas, las Mayordomas y la Clavariesa. Algunos años la misa se ha celebrado después de la Procesión.

Terminados los actos religiosos, la torta vuelve a la casa donde se elaboró, y se procede a su reparto. El párroco recibe el *rollo del cura*; el pino central y el centro circular de la Torta son para la Clavariesa, y el resto de la Torta se corta en tres gajos, de forma que cada uno incluya un pino, y se vende a quienes lo deseen. Así se sufraga la fiesta y el gasto de la Cofradía de la Virgen.

5. REFLEXIÓN FINAL.

No creemos que exista un peligro de desaparición de la tradición colmenera en la comarca de Utiel y Requena. Siguen habiendo colmeneros, con colmenas de cuadros, y algunos intentan obtener mieles de calidad. Localidades importantes en producción apícola siguen siendo Requena, Utiel y Sinarcas. Creemos, por tanto, que la tradición melífera está asegurada.

Lo que sí está desapareciendo son los sistemas tradicionales de cultivo y cosecha: el uso de vasos de corcho ya es meramente anecdótico. La trashumancia

se sigue efectuando, pero tropieza con problemas como nuevas reglamentaciones cada vez más restrictivas.

En cuanto al Almázar de Utiel, urge su restauración pronta. El proyecto de instalar en él un "Museo de la Miel" supuso la anulación del arriendo a D. Julio Antón. Desde ese instante, el local se ha deteriorado rápidamente, y lo que hace cinco años hubieran sido simples retoques, ahora se están convirtiendo en necesarias reparaciones. Éstas van a ser llevadas a cabo, durante los próximos meses de este año 1996, gracias a un convenio entre el Ayuntamiento de Utiel y la Conselleria de Trabajo de la Generalitat Valenciana, que supone la creación de una Escuela Taller para restaurar el edificio. Esperemos que de esta forma el Almázar de Utiel continúe en pie, como símbolo de los

quehaceres de las gentes de nuestra comarca, y en especial, del trabajo de los colmeneros.

Para confeccionar el presente trabajo hablamos con bastantes personas, pero sólo las más importantes han sido citadas. No obstante, mi profundo agradecimiento a las personas de Fuenterrobles que me guiaron en su fiesta, a los colmeneros que me ayudaron, y sobre todo a D. Julio Antón (q.e.p.d.), de Utiel, a sus hijos, D. Julio Antón Garijo y su hermana Dña. Luisa Antón Garijo, así como al marido de ésta, D. Luis Iranzo; y a D. Pedro López "El Peñonero", de Requena, y a su esposa Dña. Felisa Villena. Asimismo, doy testimonio de mi gratitud a D. Lorenzo Yagüe, de Requena. A todos ellos se deben las líneas que anteceden.



Detalle de la prensa; el cubo, los dos bolos, y unos esportines. La pared del fondo corresponde a la de las calderas y los hornales.

