



REAL INSTITUTO DE ESTUDIOS ASTURIANOS



REAL INSTITUTO DE ESTUDIOS ASTURIANOS

CUADERNOS DEL RIDEA

La voz inmemorial de los pueblos.

El paisaje asturiano en el tiempo

N.º 2





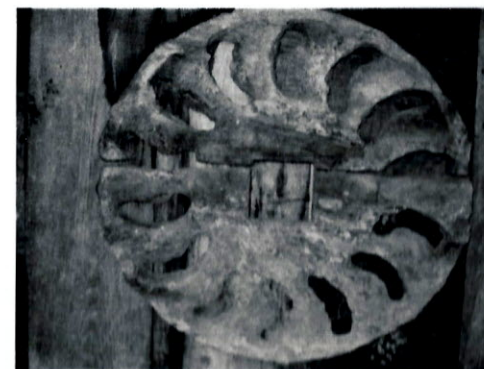
REAL INSTITUTO DE ESTUDIOS ASTURIANOS

CUADERNOS DEL RIDEA

La voz inmemorial de los pueblos.

El paisaje asturiano en el tiempo

N.º 2



Equipo editorial:

Xulio Concepción Suárez
Celso Peyroux
Servando Fernández Méndez
Adolfo García Martínez
Luis Aurelio González Prieto
Xosepu Martínez González

Escriben en este número:

Ramón Valle
Roberto F. Osorio
Nicasio Rodríguez Rodríguez - Xulio Concepción Suárez
J. Martínez González - T. E. Díaz González
Cristian Longo Viejo
María Dora Bermúdez Hermida

Correspondencia postal:

Pza. de Porlier, n.º 9 - 1.ª planta, 33003, Oviedo

Correspondencia digital:

ridea@asturias.org



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
Y CULTURA

CSIC
CONSEJO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
CONSEJO ASISTENTE A LOS GOBIERNOS DE LAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS
CONSEJO ASISTENTE A LOS GOBIERNOS LOCALES (CCRL)

Índice de artículos

Anotación previa al n.º 2 de la revista

XULIO CONCEPCIÓN SUÁREZ **7**

El saber inmemorial de los oficios artesanos,
con voz y texto de los propios protagonistas (II).
Los ingenios hidráulicos: el mazo, los molinos, el batán, el ariete...

RAMÓN VALLE **11**

Tiempos perdíos: el llabor de la yerba en Quirós

ROBERTO F. OSORIO **39**

Vocabulario apícola: léxico y terminología de las abejas.
Repertorio de términos tradicionales y modernos

NICASIO RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ Y XULIO CONCEPCIÓN SUÁREZ **49**

La etnobotánica en Asturias: presente y futuro
de la ciencia de la supervivencia

J. MARTÍNEZ GONZÁLEZ Y T. E. DÍAZ GONZÁLEZ **87**

Un paseo didáctico y etnopaisajístico por el valle de Turón

CRISTIAN LONGO VIEJO **105**

Las locuciones de lugar en el concejo de Villaviciosa (Asturias).
Aspectos referentes a la población y el poblamiento. La casa

MARÍA DORA BERMÚDEZ HERMIDA **139**

XULIO CONCEPCIÓN SUÁREZ

Decíamos en el primer número (2016) que el objetivo de estas páginas, al lado de las dos revistas del RIDEA, no era otro que recoger, completar, estudiar, discutir, indexar, digitalizar, divulgar..., todas aquellas informaciones y datos que llegaron a nuestros días en la memoria de los mayores; pero que, en las últimas décadas, se esfuman también entre las mayadas de los puertos y las caleyas de los poblados, al ritmo que se cierra por última vez la puerta de una cabaña, o el cuarterón, las ventanas, los balcones, de una casa por muy diversas razones.

Pues con la memoria de los nativos se va, en buena parte, la otra historia local de tantos paisajes asturianos desde las costas del mar hasta las cumbres de las montañas; los saberes, las costumbres, los pensamientos, los sentimientos sociales, religiosos, literarios..., tallados en el léxico común, toponímico, metafórico..., que, en parte, no llegó al papel ni a las pantallas digitales, de momento. Los mismos saberes pescadores, marineros..., son otros también con las nuevas tecnologías en tierra o mar adentro: aquella memoria oral de los pueblos junto al mar, contada por sus propios protagonistas.

Por eso, en este segundo número continuamos recogiendo trabajos de estudiosos, a su modo, del paisaje multidisciplinar asturiano, todos ellos puestos en práctica por el conocimiento directo de lo que antes vivieron, y ahora cuentan a modo de documento con detalles concretos. Es el caso de la diversidad —la riqueza— léxica que supone la simple tarea de la recogida de la yerba entre los quirosanos: la cantidad de detalles comunales que conservan unos nativos a la hora de segar, secar la yerba, almacenarla, transportarla, dosificarla para el ganado en el invierno...; en unos tiempos en los que no había otros recursos ni facilidades para conseguirla en otras partes que no fueran sus propios espacios más inmediatos. Y sus ingenios compartidos.

Todo aquel saber de los *homes* y *mucheres* quirosanos, a la hora de solidarizar esas tareas, de modo que los trabajos resultaran más rentables y mejores de soportar. Todo un ejemplo de creatividad individual y colectiva, que hoy se asoleya como muy novedoso, con palabras más sonantes: trabajo en equipo, trabajo interactivo, trabajo cooperativo, teletrabajo en red, simulaciones virtuales..., y semejantes. Las estaferias, las esquisas, las andechas, las facenderas, las comuñas de

siempre traducidas al lenguaje de los tiempos, y facilitadas por las nuevas tecnologías digitales.

La memoria quirosana de la yerba: de los mazos occidentales, de los molinos, de los batanes...

Como explicábamos en el prólogo del primer número también, los textos de la revista se publicarían en asturiano cuando el tema lo exigiera y el autor o la autora lo considerara más adecuado a su estilo del discurso para la ocasión: léxico, expresiones autóctonas, terminologías específicas de los oficios, imposibles de traducir a veces, pues el objeto o no existe o no es el mismo, ni con mucho en la lengua de destino. Con el texto asturiano en boca de los informantes —su forma del asturiano más espontánea—, el trabajo queda completo: en la expresión lingüística, en el contenido, en las referencias temáticas, en el discurso más comunicativo. El artículo de Roberto Osorio lo dice todo.

Algo parecido sigue haciendo Ramón Valle con su segunda remesa de los oficios: aunque la redacción es ahora más bien castellana, el discurso está tupido de expresiones, léxico, términos..., del occidente asturiano, que a veces ni subrayamos siquiera, pues hay párrafos que habría que subrayarlo todo. Como opina Adolfo, habría que indexar un vocabulario para resumir las explicaciones específicas en cada apartado, pero llevaría demasiado tiempo ahora. Como los conceptos están desarrollados arriba, al final de sus artículos, sí se podrían resumir todo su vocabulario en un artículo completo. O en un diccionario, o número monográfico a parte, ¿quién sabe...

El saber y el sabor apícola, el paisaje toponímico...

Del saber apícola de Nicasio Rodríguez por sus tierras de Boal y alrededores y la fala más occidental, tuvimos la suerte de escuchar durante unos años cantidad de términos, técnicas y costumbres con las *abellas*, *abeas*, *trobos*, *colmeas*..., compartidos para el estudio del paisaje y la toponimia, como materiales didácticos de aula. Como el léxico apícola no tuvo cabida en el libro publicado entonces en aquel inolvidable grupo de trabajo (CPR de Lueca), por falta de espacio, lo fuimos completando luego con el léxico de este campo en los distintos conceyos asturianos entre el río Eo y el río Deva; es decir, desde Vegadeo a Peñamellera o Ribadedeva. Un vocabulario pateado más completo.

El resultado fue este pequeño diccionario compartido que ahora incluimos aquí, procurando hacer equivalentes —sinónimos en lo posible— aquellos términos coincidentes en las mismas entradas alfabetizadas, sean del centro, del oriente o del occidente. Tarea imposible a veces, pues los sinónimos perfectos, completos, sabido es que no existen. Solo términos y funciones aproximadas. No obstante, todo un saber muy melífico compartimos con Nicasio en estas páginas.

Con la etnobotánica de J. Martínez y T. E. Díaz se abre un espacio novedoso para la lectura de todo un paisaje vegetal poco divulgado hasta la fecha; ellos documentan esa riqueza de aquellos usos y costumbres tan arraigadas en los pueblos asturianos, desde las mismas plantas colgadas de los acantilados del mar hasta las

mismas variedades de esa flora tan rica dispersa por las camperas de las brañas; o que sobrevive menos vistosa entre las breñas y recovecos de las peñas cimerales.

Pues con el olvido, o con la pérdida, de esa biodiversidad asturiana, se irían de nuestros pueblos muchas páginas no escritas del uso milenario que los nativos y pobladores de paso fueron grabando en la etnografía regional, hasta estos mismos días. Con el documentado y riguroso trabajo de ambos botánicos, el léxico asturiano —la etnolingüística regional, en rigor, al alcance de cualquiera—, las terminologías científicas y técnicas más específicas, se van desarrollando y divulgando de paso con un lenguaje ameno para los distintos niveles de profundización y lectura.

Las experiencias didácticas de Cristian Longo por sus aulas de Turón, se concretaron un curso en el estudio de unos cuantos nombres de pueblos y parajes que bien conocían los alumnos y alumnas en torno a sus pueblos; o que escuchaban de los güelos y güelas por las fincas y los montes. En una de tantas actividades realizadas en torno a las aulas y a los pueblos turoneses con ocasiones diversas, surgió la recogida, análisis, discusión de topónimos con implicaciones en las diversas materias: aspectos lingüísticos asturianos, geográficos, botánicos, históricos, literarios...

A modo de ejemplo, el autor explica unos cuantos nombres de los valles de Turón, con una técnica muy sencilla para mejorar la comprensión y ulterior aplicación de la misma —o parecida— plantilla a otros muchos nombres que puedan encontrar los aficionados o estudiosos de estos temas. La imprescindible investigación escolar, práctica, sobre el terreno, sin más rollos, tan necesaria en estos tiempos desde los colegios rurales a los estudios universitarios, incluidos, por supuesto.

Finalmente, en este conjunto de aportaciones etnográficas y etnolingüísticas, resultan muy oportunas también, para el objetivo novedoso y divulgativo de los Cuadernos, las investigaciones toponímicas de María Dora en la geografía y el poblamiento de Villaviciosa; en realidad, un aspecto más del lenguaje toponímico habitado, en esos términos que se empiezan a divulgar en los medios digitales: *oicotoponimia*, *oiko-toponimia*, *ecotoponimia*..., y algunos otros, con sus variantes sin unificar demasiado todavía.

El tecnicismo es lo de menos, pero el contenido, enriquecedor: todo un campo de palabras rescatadas de un paisaje poblacional de calles y caleyas, que van traduciendo las formas de vida rurales, con sus cambios demográficos de tiempo en tiempo, de cultura en cultura campesina, siempre atenta las técnicas necesarias para sobrevivir en sus zonas respectivas; en su territorio milenario diseñado con palabras en cada rincón del mosaico utilizado.

El artículo de la autora, muy documentado en los registros escritos y bibliográficos, resulta un complemento adecuado a la hora de completar y contrastar con la otra imprescindible memoria oral lugareña —un patrimonio en buena parte por recoger—. El conjunto de aspectos morfológicos de todo este léxico toponímico en torno a la *casa* —al domicilio— y al poblado, matizan no pocos aspectos etnográficos, sociales, socioeconómicos, etnopaesajísticos, en definitiva, que bien valorarán los antropólogos.

VOCABULARIO APÍCOLA: LÉXICO Y TERMINOLOGÍA DE LAS ABEYAS

REPERTORIO DE TÉRMINOS TRADICIONALES Y MODERNOS

NICASIO RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ Y XULIO CONCEPCIÓN SUÁREZ

Anotación previa

El presente trabajo es fruto de muchas conversaciones y andaduras con los paisanos y paisanas asturianos, buenos conocedores del arte apícola en los pueblos: la ciencia milenaria escuchada de la tradición oral a través de sus padres y madres, güelos y güelas, hasta estos mismos días. Entre los apicultores de Peñamellera y los de Ibias o Abres, pasando por lo de Amieva, Casu, Aller, Quirós, Teberga, Somiedo, Tinéu, Allande, Boal...

Porque sigue viva en la memoria asturiana toda una cultura de las abejas digna de saborear en sus distintas zonas apícolas: cómo localizar un enjambre montaraz; cómo recogerlo en un truébano, cuando se ha instalado entre las casas o merodea sobre los teyaos con gran susto para los vecinos; cuántos tipos de miel hay en el contorno y cuáles son las más adecuadas para cada situación; para cuántos remedios caseros sirve la miel o la cera; qué precauciones imprescindibles a tomar cuando oímos el zumbido de una abeja o nos adentramos en zona de colmenas; cuánta miel esmelgar, y cuánta dejar en los panales para alimento invernal de las propias abejas...

En fin, todo un libro de muchas páginas se podría elaborar con las palabras y expresiones escuchadas por los pueblos, caseríos, brañas y cabanas asturianas. Las reducimos, por el momento, a un vocabulario elemental, como recurso más práctico para encontrar las informaciones más usuales en este campo. Se añade un refranero que indica el arraigo de las abejas en la conversación familiar hasta estos mismos tiempos del dos mil.

La experiencia apícola y el saber lugareño y técnico, al mismo tiempo, bien combinados con los años y la práctica por Nicasio Rodríguez en Boal y su comarca, resultaron decisivos para este manojo de palabras en el conjunto asturiano. Se logra así un rico vocabulario regional, que no pretende ser exhaustivo (imposible, por supuesto), pero que recoge aquellos términos y técnicas más repetidas de oriente a occidente.

Entre el miel y la miel, que matizan en algunas zonas

Ello nos lleva a una anotación lingüística añadida: las grafías, las palabras, la fonética..., no pueden ser uniformes, pues supondría el empobre-

imiento de esa rica variedad léxica, etnográfica (etnolingüística) que fuimos escuchando entre las riberas del río Eo y las del río Deva, limítrofes ya con Cantabria. Por eso, recogemos *abeyas*, al lado de *abeas*, *abeichas*...; o *casiellos*, al par de *casietsos*, *queisietsos*... El simple respeto a las palabras y los saberes en boca de lugareños, tal como nosotros las escuchamos y saboreamos en torno a cualquier trobo, truébanu, truíbanu, cupetu, colmea, culmia...

Incluso entre *el miel* y *la miel*, el género dimensional, una vez más por las razones que sean, en buena parte del asturiano en las montañas más centrales, siempre es el miel, en este caso, género masculino. En la mayoría de las zonas es femenina, *la miel*, pero de vez en cuando, en su contexto usamos el género escuchado: *el miel*. Sus razones tendrán los lugareños, como en tantos otros casos. También es *el sal*, *el cal*, *el tseite* (la leche), el *tsume* (la umbra)..., en otros trabajos ya estudiado el tema.

Y para concluir este punto, la precisión del uso asturiano/castellano, hubiéramos preferido redactarlo todo en asturiano; pero hubiera resultado extraño a los informantes entrevistados en cada zona (como posibles lectores), encontrar sus palabras traducidas a fonéticas y grafías ajenas a su palabreru local. El tiempo y los usos, el móvil y lasap irán uniformando todo en su tiempo... Respetamos aquí las palabras escuchadas, y las intentamos describir en su asturiano, o con el castellano más común; o con ambos a la vez, pues suele ser lo más frecuente, por el momento y en estos temas. Tampoco las subrayamos siquiera, pues son evidentes las dos lenguas combinadas.

Unos cuantos ficheros en la página web correspondiente puede completar otras curiosidades en adelante: www.xulioes.com. Y muchas otras páginas web y blogs digitales surgen de inmediato en cualquier buscador, a poco que vayamos tecleando palabras y conceptos claves en este dulce campo de la miel. Mención especial merece el Aula Didáctica de la Miel en Alles (Peñamellera Alta, www.xulioes.com/aulamielpen.htm), donde se ofrece todo el proceso en directo de la fabricación de miel, con las mismas abejas y panales trabajando seguras al otro lado del cristal. Tiene el Aula su propia página web: www.auladelamiel.com.

VOCABULARIO ESTUDIADO

A

abázcaros, *abáscaros*. Son los zánganos, en zona occidental.

abelleiro. Ver *apicultor*.

abeyaera, *abeyaeru*, *abeyeru*. Es la piquera o agujero en la parte inferior del truébanu, por donde entran y salen las abeyas.

abeja, *abea*, *abella*, *abecha*, *abeicha*. Abeja, insecto social que se cría en las colmenas; forma parte de los himenópteros del género *apis*. Tiene el cuerpo velludo, seis patas y cuatro alas. En una colmena hay reina, obreras y zánganos. Las hembras están provistas de un aguijón en el extremo del abdomen. Puede haber hasta 60 000 en una colmena. Las abejas para la miel pueden ser montesas o domésticas. La forma de sacar la miel fue antes con fumo de mecha untada con azufre hasta atontarlas del todo o matarlas.



Truébanos en cortín.

Las hay con funciones diversas: a) *exploradoras*, *buscadoras*: las encargadas de localizar el néctar, el polen a la colmena (una pequeña parte). Cuando encuentran el néctar, vuelven a la colmena para comunicarlo a las otras abeyas. Emplean un lenguaje especial mediante una danza que informa sobre la dirección y la distancia que otras tendrán que recorrer para llegar al lugar indicado; b) *recolectoras*: las que traen el néctar a la colmena (una tercera parte). En plena época de trabajo pueden durar unos diez días, mueren agotadas; c) *elaboradoras*: las que convierten el néctar en miel dentro de la colmena; d) *limpiadoras* (para el aseo de la colmena).

Otros trabajos hay en la colmena. Por ejemplo, el de dar viento:

cuando hace mucho calor unas abejas se ponen a la puerta para agitar las alas al tiempo y ventilar el interior de la colmena, zumbando de forma ininterrumpida por un tiempo. Las abeyas más jóvenes, que salen a los 21 días, trabajan solo dentro de la colmena. Luego, si trabajan otros diez días fuera, mueren agotadas.

Por otra parte, hay abeyas de varios tipos: bravas (mouriscas), más gafas; y amarillas: más pequeñas y nobles. Las abejas parecen imprescindibles para la supervivencia de la humanidad: si no polinizaran ellas las flores, no habría frutas, ni se fecundarían numerosas semillas para el nacimiento de las plantas, no germinarían las flores ni los frutos.

abeya, *abella maestra*. Ver *reina*.

beyera, abeyeira, abiera. Planta que se cocía con la cera de las setas después de sacar la miel, para dar como alimento a las abejas en primavera (*Melisa officinalis*). A veces se añaden castañas, pues la segunda piel amarilla la comen también con gusto.

beyeiro, abieiro, abiyeyro, abeyista. Es el apicultor: la persona dedicada al trabajo con las abejas; el aficionado, el que tiene y entiende de abejas.

biyera. Colmena silvestre, del monte.

cariosis. La produce un ácaro (*Acarapis woodi*) que se introduce en las tráqueas de las abejas dificultando su respiración, llegando a morir por asfixia. La abeja atacada no puede moverse por los alrededores de la colmena, ni efectuar sus habituales viajes de limpieza. Como consecuencia de esto, se le hincha el abdomen por los excrementos retenidos que espulsa sobre las cuadras, paredes y piquera de la colmena. Para combatir este ácaro, es necesario crear una atmósfera nociva para él. Los productos comerciales conocidos para efectuar este tratamiento son Apicariol, Folvex y Timol.

ahogar as abellas. Método de esmelgar, que consistía en envolver el trobo en un paño y sumergirlo durante algunos minutos en el agua a fin de ahogar a las abejas, para, posteriormente, aprovechar toda la miel del trobo. Luego, se llevaba el trobo a casa y se comenzaba a sacar la miel.

afumador. Útil consistente en un recipiente metálico de forma cilíndrica, provisto de un fuelle a fin de insuflarle aire. En el recipiente se depo-

fibra natural, hierba seca u hojas a fin de que al arder permita ahumar adecuadamente la colmena.

afumar. Ahumar los truébanos por debajo para atontar, o matar, las abejas y extraer las setas con la cera y con la miel. Si solo se atontaban, volvían a esconsonar (a revivir), y no desaparecía la colmena. El fumo era de yerba, de cucho seco, de los peornos, de azufre, trapos... En ocasiones, se realiza con el afumador; pero antiguamente se llevaba a cabo con un hatillo de trapos o trozos de saco de yute enrollados, a los que se les prendía fuego, y luego se soplabla para que saliera el humo, y para dirigirlo al lugar deseado.

agua. Imprescindible para las abejas y la miel; pero no se posan directamente sobre el agua, sino en los bordes de las piedras, en las orillas del manantial, entre las arenas y piedras menudas que bordean el agua, por más precisión, dicen los más observadores.

aguadores. Son los zánganos, los que llevan agua a las colmenas.

aguamiel. Bebida de agua y miel para los segadores y trabajos fuertes del verano o en la recolección de frutos: muy reconfortante (hidromiel).

aldadoiro, aldeadoiro, aldabeiros. Es la piquera o agujero en la parte inferior del truébanu, por donde entran y salen las abejas.

aldear. Entrada y salida de las abejas en el trobo, para sus trabajos de la miel.

aldo. Vuelo de numerosas abejas entorno a un lugar concreto. Es frecuente entorno a la piquera. Es la orientación de las abejas: la dirección que toman entre la colmena y

alimentación de las abejas. Puede ser líquida (jarabe) a base de miel o una mezcla de agua y azúcar. La alimentación con jarabe es estimulante de la puesta. También puede ser sólida (pastilla) a base de miel, azúcar y harina de cereales y soja. Si hay escasez de reservas, se utilizará la pastilla; pero si se quiere estimular la puesta de la reina con vistas a alguna floración se puede utilizar el jarabe. No debe alimentarse a colmenas con alzas puestas, pues se corre el peligro de que almacenen el alimento en el alza con lo cual se recogerá el alimento suministrado y no miel verdadera. Se entiende que la alimentación no supone peligro alguno para la calidad de la miel, y que favorece la producción y la salud de la colmena. Así que se debe alimentar por SEGURIDAD, para PRODUCIR, para MULTIPLICAR, para PREVENIR enfermedades. Los primeros días, cuando son larvas, comen jalea real. Las que van a ser reinas seguirán comiendo lo mismo, pero las obreras ya solo comerán néctar y polen.

alimentador. Recipiente donde se deposita el alimento destinado a la colmena. Existen muchos tipos de alimentadores y con diferentes capacidades. El tipo más usado consiste en un recipiente de plástico que se coloca entre a calduya y la cubierta; a él llegan las abejas desde el interior y deposita el alimento.

alimentos con miel. La miel como alimento se usaba en varias combinaciones: agua y miel, borona escaldada con miel; cachelos con miel; patatas cocidas con roxoes (unto de gochu);

miel; farinas con miel; frisuelos con miel; gachas de maíz con miel; leche caliente y miel; pal escaldado; pa los foyuelos: tortilla de harina con mantega y miel, por antroxo; pan moyao en miel; pan y mantega con miel; papas con miel; torrexas con miel.

alza. Cada una de las alturas en el interior del truébanu, donde cuelgan las setas o panales: puede haber hasta tres. Los apicultores más cuidadosos de la miel, solo cortan en el otoño el alza de arriba, pues la de abajo queda para su alimento todo el invierno. En otro caso habría que alimentarlas artificialmente.

apareatorios. Los zánganos vuelan a determinados lugares. Cada año en el mismo sitio, esperan la llegada de las reinas, que son seguidas por un enjambre de zánganos; el grupo adopta un vuelo ondulante que a veces forma una bola, y otras, un cometa. El apareamiento tiene lugar en vuelo con uno o más zánganos.

apiario. Establecimiento o instalación dedicada a la cría de abejas. Ver *colmenar*.

apicidio. Acción de matar las abejas con fumo o con agua para sacarles toda la miel.

apícola. Relativo a la apicultura.

apicultor. Persona que se dedica a la cría y explotación de las abejas y sus productos, bien sea como profesional o aficionado.

apicultura. Cría de abejas con objeto de aprovechar los productos de la colmena.

apiterapia. Es el uso curativo de los productos de la abeja: miel, polen, propóleos, jalea real, cera y veneno.

apousar. Acción de posarse el ensame

procura animarlo con algunas palabras y expresiones que las abejas entiendan.

arna, paraza. Corteza de árbol, sufreira, sobre todo, con la que se hacían muchas colmenas, trobos...

azuela. Herramienta utilizada para fabricar trobos.

B

balustres. Ver *fustes*.

barbada, barbado, revestfu. Colmena completamente rodeada de abejas por fuera, dando la impresión de que el trobo, el truébanu, tiene barba. Ocurre cuando ensaman, cambian de enjambre, o se marchan por razones diversas. Una colmena está barbada cuando en la piquera, en el frente de la misma e incluso en los laterales, se reúnen una gran cantidad de abejas, de forma que cubren totalmente o en parte estas zonas. Suele producirse esto a causa de la falta de espacio; y, sobre todo, si coincide con una época de temperatura alta y suele presagiar una próxima enjambrazón.

barbiar. Se dice cuando las abejas se sitúan en torno a la piquera y parte de la colmena, de forma que la colmena está barbada.

barquín. Ver *afumador*.

barreño. Vasija de barro de no muy grandes dimensiones que se podía utilizar para almacenar miel.

bebedoriu. Es la piquera o agujero en la parte inferior del truébanu, por donde entran y salen las abejas.

besouco. Es el cuarto enjambre que sale de una colmena en el mismo año.

borra, conda, broza. Conjunto de residuos que deja la cera, después de

brecina. Es un brezo de setiembre (*setembrina*, que dicen en Peñamellera): florece en esta época, después de la mayoría de las flores, y es el mejor alimento para las abejas en el otoño. Produce una miel especialmente sabrosa.

bixouco. Es el tercer enjambre que se separa de la colmena en el año.

borra. Restos que quedaban después de derretir la cera, colocarla en un tamiz y prensarla. La cera limpia salía por el tamiz, y quedaba la borra. Asimismo, se designan con este nombre los restos de panales deteriorados por el paso del tiempo que quedan en una colmena cuando las abejas han muerto.

bravas. Tipo de abejas más agresivas, pequeñas, negras, muy productivas y resistentes a las enfermedades.

brezo. Ver *calluna*.

buche, buyo. Ensanchamiento del tubo digestivo de las abejas donde acumulan el néctar que sorben de las flores. Restos de cera sucia, después de sacar la miel. Se cocían para sacar la cera.

buchar. Traer el miel las abejas en la boca.

bullá, bula. Boñiga de vaca que se usaba para tapar las juntas de una colmena o trobo, de forma que no entre luz ni aire, lo que impediría el trabajo de las abejas; y evitar que entrasen insectos.

butso. Es la borra de la cera entre los quirosanos, que, a su vez, cocían y sacaban nueva cera.

C

calduya. Tapa de la colmena, de corcho

de sujeción al tronco de madera o de corcho también. También podía ser de madera.

calluna. Tipo de brezo azul que, según los nativos de Peñamellera, produce la mejor miel: oscura, de sabor intenso, muy aromática...

cámara de cría. Ver *colmena de cuadros móviles*.

candelas. Son los rastros de los castaños por el verano arriba, muy aprovechados por las abejas en zonas con este arbolado.

capar, castrar la colmena. Partir un enjambre para producir otro: los abieiros abren por encima el truébanu, colocan otro vacío cubierto con un lienzo oscuro, y golpean suavemente por debajo al tiempo que afuman un poco hasta que salgan las consideradas suficientes, con una reina. Parte de las abejas y la reina pasarán al trobo superior que se retira y se coloca en un lugar separado al menos tres kilómetros del anterior, para evitar que estas abejas vuelvan a la colonia primitiva. La colonia que queda sin reina criará una nueva a partir de la puesta que quedó en ella.

capón, caponeiro. Nuevo enjambre producido al capar la colmena: se cambia de entorno para que no se confundan las abejas.

caponar. Extraer la miel de las cuevas y cavornas de los árboles, mediante una paleta larga que prolongara el brazo hasta donde ya no podía entrar más.

careta. Prenda que protege la cabeza del apicultor de las picaduras de las abejas; está dotada de una rejilla metálica o de tela que le permite ver.

la careta no estaba generalizado, el apicultor protegía la cabeza y parte de la cara con una chaqueta u otra prenda, y de esta forma manejaba las colmenas.

casar. Acción que las abejas realizan para reconocer el lugar cuando han sido llevadas a un nuevo emplazamiento. Durante ese día y el siguiente, se puede ver un gran número de abejas realizando vuelos de reconocimiento.

casiellu, casiellos, casietos, queisietos, casuchas, caxetsal, casitsu, caxavietsos, quixellas, truébanos, cubetos, trobos. Son troncos huecos de los árboles, naturales o tallados a mano, que servían de colmena a las abejas montesas, sobre todo: los vaqueros los colocaban untados por dentro con miel y melisa, en peñas estratégicas soleadas, de forma que las abejas del monte fueran entrando poco a poco y fabricaran allí sus panales. Una vez repletos, los trasladaban a lugar más seguro y controlados cerca de caserías o poblados. La elección de la madera era importante: la mejor para el casietsu, la de cerezal; la peor, la de roble, pues producía abeyes más gafes (agresivas) —nos advierte José, brañero allerán en Penamea—. Los casietos cilíndricos llevan un palo horizontal atravesado para que sostenga en parte el peso de las setas (los panales) que cuelgan de la tapa. Las abejas siempre empiezan a trabajar por arriba. Otras veces es la colmena fijista en forma de prisma cuadrangular y fabricada con tablas clavadas.

caxas de expedición. Caxinas en las que

ras junto con alimento, utilizadas para la venta y envío de reinas.

caxavietsos. Ver *casiellu*.

cazaenxames. Trobo ligero, generalmente de corcho que, untado con a herba abelleira; se utilizaba para recoger los enjambres que se habían localizado. Igualmente se conoce con este nombre al trobo, de iguales características, que se colocaba en lugares hacia los cuales los enjambres mostraban querencia, a fin de que estos directamente se introdujesen en él. Una vez atrapado el enjambre, se pasaba al trobo definitivo o colmena moderna (trasiego), y quedaba el cazaenjambres listo para una nueva utilización.

cazapólenes. Para recoger el polen, se utilizan las trampas, de forma que al pasar las abejas por una entrada a medida, pierden las bolitas que traen. Este polen se seca, se limpia, se envasa y queda preparado para la venta.

cazar abejas, colmenas silvestres. Se hacía en primavera, pues en el otoño se mataban la mayoría para quitarles la miel; ya por el invierno, se morían otras cuantas con el frío y el escaso alimento. Por eso, había que cazar en primavera todos los truebanos monteses posibles para la nueva cosecha del otoño. La miel se quitaba de muchas formas: a veces, hasta cortando el árbol entero, si estaba difícil de entrar en el hueco (una vez en suelo, se abría con el hacha, y se extraía la miel); otras, las más, subiéndolo al árbol, o descolgarse con cuerdas y un caldero por la peña... Cuando encontraban un ensame en el monte, inmediatamente iban a capturarlo, como reza entre los qui-

rosanos la expresión de algún afortunado: «Topéime un ensame'n Romanteiga, y hay que dir catetsu».

cebar. Alimentar las abejas en el invierno, por época de escasez (caldo de castañas, castañas cocías, harina maíz, azúcar, azúcar con vino...). Tampoco conviene cebar demasiado, pues las «abejas se fuyen vagas, nun trabayan», y producen menos —nos explican con precisión en algún pueblo—.

celda. Cavidad hexagonal donde trabajan las abejas: 120 grados de ángulo; es la forma geométrica más económica para aprovechar los espacios. Con unos detalles sabios en el diseño: a) por fuera, porque los ángulos abiertos encajan perfectamente en los demás; b) por dentro, porque las abejas trabajan mejor que si fueran ángulos rectos; c) porque las celdas están todas con una ligera inclinación hacia abajo, de manera que la miel no pueda fluir horizontal y arramarse seta abajo; d) porque cada par de celdas en la misma seta (una de cada lado, inversas) no coincide simétricamente con la otra, sino que enlaza con el vértice en tres ángulos; es decir, están combinadas, de forma que la base de cada una quede reforzada por la confluencia de tres ángulos en su contraria. Así, más fuerte en la base, nunca se rompe la tela y no se comunican las crías.

cepillo. Utensilio de mango desnudo que termina en cerdas largas y suaves, a fin de barrer las abejas de los cuadros en las colmenas movilizadas.

cera. Producto milenario con muchos usos en la historia humana: medicina, alumbrado, pinturas, brillos,

recubrir las maderas, los muebles... Se consideraba el material más propio para las velas de los altares, por ser las abejas vírgenes. Es la sustancia grasa segregada por las glándulas ceríferas de las obreras jóvenes. Las escamas de cera salen entre los anillos del abdomen. Recogidas y moldeadas por las mandíbulas de las abejas cereras, después adicionadas de polen y propóleos, las laminillas se transforman en una maravilla de regularidad: en el panal estirado. Desde el punto de vista químico, las sustancias grasas que forman la cera son éteres grasos, es decir, combinación de alcohol y ácido graso. Tanto el alcohol como el ácido graso tiene un elevado número de átomos de carbono. Funde a 62,5°. Se utiliza para preparar el encaústico para entarimados, velas cremas de belleza, ceras de depilación, etc.

cereiros. Eran las personas que se dedicaban a comprar la cera por los pueblos, y la llevaban a otras regiones para usos diversos; mercaderes ambulantes que visitaban las comarcas comprando cera, que o bien pagaban en metálico, o bien se establecía un comercio de trueque por herramientas u otros útiles. Eran los más de estos mercaderes maragatos y cesó por completo su actividad a finales de la primera mitad del siglo pasado.

colaor, coladoiro. Colador grande de tela en el que se echa la miel de los panales en trozos; se coloca sobre una tabla inclinada, se aplasta, o se estruja con una palanca, y se hace reducir sobre alguna ota grande. Sale la miel limpia y van quedando den-

tro las impurezas con la cera. Podía utilizarse ua peneira o criba, o bien fabricarlo con tela metálica, de modo que tuviese forma cónica y estuviese sujeto en la parte superior a un trozo de madera de forma circular; con frecuencia se utilizaba madera de avellano.

colmena, colmea. Caja de madera, corcho, etc., que sirve de habitación a un enjambre de abejas. Término más genérico del enjambre en el truebanu, cubetu...: puede producir entre 15 000 y 80 000 abejas, según la época del año; bajan en invierno, pues muchas se mueren con el frío, la escasez de alimento...

colmena huérfana. Colmenas sin reina. Su final inmediato es la desaparición, a menos que se introduzca una reina; o se creen las condiciones para que las abejas críen otra mediante la introducción de un cuadro que contenga larvas de menos de tres días.

colmena movilista. Consta de: a) *fondo o base*; b) *cámara de cría*, cajón donde se encuentran los panales sobre los que la reina realiza la puesta, aquí se almacena miel y polen; c) *alzas*; d) *cubridor o calduya*; e) *techo o tejado*. Hay varios tipos colmenas de cuadros móviles: a) *Colmena Langstroth o Perfección*, con diez panales en la cámara de cría, de unas dimensiones de 42 de largo y 20 de alto, y alzas de las mismas medidas que la cámara de cría, aunque en las alzas se suelen colocar nueve cuadros; b) *Colmena Dadant o Industrial*, las medidas de los panales de la cámara de cría son de 42 de largo y 26 de alto, encima de esta se colocan medias alzas con medidas de 42 de largo y

13 de alto, y permite almacenar más reserva para el invierno en la cámara de cría; c) *Colmena Layens*, que consta de una caja con 12 cuadros, generalmente, aunque se puede hacer mayor, es colmena de tipo horizontal, no se diferencia la zona de cría y la miel, y es muy utilizada en Levante, Andalucía y Extremadura, puesto que, al no tener alzas, resulta muy cómoda para la transhumancia.

colmena zanganera. Es la colmena en la que solo encontramos cría de zánganos. Este fenómeno puede deberse a que estemos ante una reina arhenótoca, que no ha podido salir a aparearse, y pone huevos no fecundados en celdas de zánganos; o a la ausencia de reina, en cuyo caso pueden hacer aparición las obreras ponedoras de cuya puesta solo saldrán zánganos.

colmenar. Ver *colmena*, *apiario*.

colmía. Ver *colmena*.

color de la miel. La más apreciada por muchos es la más oscura, la que procede del brezo y de las candelas del castaño. Los colores dependen del tipo de flores y de la época de floración. El brezo de otoño da miel más negra y aromática. Las flores de primavera suelen dar miel más blanca. También es importante la antigüedad de las setas de miel: las más antiguas, miel más negra.

comidas con miel. Varias formas: farinas, papas, gachas con maíz, mantega y miel; miel solo, a cuyarás; miel de avisperu: es la escasa miel de los nidos de aviespas, que se encuentran por el campo en arbustos, ente la yerba... (tienen poca miel y se comía directamente a puñados);

pan, mantega y miel; oriégano con leche y miel...

conda. Ver *borra*.

corcheiras. Son las sufreiras en algunas zonas occidentales asturianas, muy empleadas tiempo atrás para las colmenas y las calduyas.

corcho. Es la corteza de la sufreira o corchera: debe ser viejo, pues va a quedar reducido a unos centímetros (2-3); tiene que estar ya seco más de un año.

cortadeira, *cortadoira*. Ver *esmielgadora*. Herramienta que consta de un mango y una hoja curvada, generalmente de doble filo y longitud variable, con la que se cortaban los panales en los trobos, para después depositarlos en cubos.

cortar, *castrar la colmena*. Sacar parte de la miel cortando las setas por encima del fuste superior. Solo se extrae una parte, atontando a las abejas con fumo.

cortía, *curtía*. Es el trabajo de castrar la colmena: sacar la miel, separar un enjambre.

cortín, *curtixo*. Corra cerrada de pareones altos y sólidos, de forma que ningún animal pudiera entrar en el colmenar; lleva una puerta pequeña, pila de agua, un número variable de colmenas, y losas que rematan las paredes por encima. Cada cortín puede contener varias hileras de truébano, colocados uniformes, cada uno con su asiento y tapa de piedra. Siempre bien orientados al sol. Es el colmenar tradicional, habitual en las zonas de montaña del occidente y sur-occidente de Asturias, así como en partes de la provincia de Lugo; construido enteramente de piedra

con forma más o menos circular. Las paredes, que superan en muchos casos los dos metros, estaban cubiertas de gruesas losas (tondías) que sobresalen hacia afuera, de modo que impiden la entrada de animales (osos) en el cortín. En su interior, los trobos se colocaban de forma escalonada, dado que la casi totalidad de estas construcciones se levantan sobre terrenos de un desnivel pronunciado.

covaniella. Colmena de corteza de cerezal.

cría. Son las abejas pequeñas antes de salir de la celda. Suelen estar en la seta del centro, y en el centro de la seta. Tal vez con el objeto de protegerlas del frío, alimentarlas mejor... Salen a los 21 días.

cristalización de la miel. La miel está constituida por dos azúcares en una proporción aproximada del cincuenta por ciento, esto es, por levulosa y glucosa. De una manera general, podemos decir que el cociente L/G es igual a 1. Una miel más rica en levulosa, cociente mayor que uno, no cristaliza. Una miel más rica en glucosa, cociente menor que uno, como las crucíferas, nabo, mostaza, cristaliza rápidamente. La presencia de cristales en la miel (restos de miel del año anterior, etc.) favorece la rapidez de la cristalización

cristalizar. Proceso de endurecimiento de la miel en razón del azúcar; primero, es casi negra y líquida, y se va volviendo progresivamente amarroñada y clara, hasta casi blanca, al tiempo que endurece. Para ser buena, dicen los abeyeiros que no debe ser tan dura que se corte a ta-

yadas; ni tan blanda que fluya como el agua. Un término medio. Por esta razón los asturianos nunca veían con buenos ojos a los mieleros de La Alcarria, porque traían una miel demasiado fluida y clara.

cuadro. Bastidor de madera con dos o más hilos de alambre uniendo los laterales, y sobre los que se deposita una lámina de cera que estirarán las abejas construyendo las celdillas donde se depositará la cría, el polen o la miel.

cubertoira. Ver *tondia*.

cubetu, *cobetu*, *cubu*, *casiellu*, *casietsu*, *tru-biecu*, *truébanu*, *trobo*. Muchas variantes léxicas y formas según los conceyos. El que más abunda es el del tronco hueco de un árbol, que ya estuviera en parte carcomido por dentro; en otro caso había que vaciarlo entero, lo que se hacía en verde. Otras veces es de corteza entero, de sufreira. En Peñamellera, es la colmena; el casietsu, el truébanu, de otros conceyos; mejor es el de castaño; dentro están los fustes: palos en cruz sobre los que se asientan las setas o panales de miel.

cuchillo de desopercular. Sirve para retirar los opérculos de los panales en los cuadros, antes de introducirlos en el extractor. Además del cuchillo normal, hay modelos eléctricos y a vapor.

cuchu d'ovecha. Abono que usaban los quirosanos para rexuntiar los truébano: lo prefieren las abechas al cuchu de vaca. La prueba está en que con el cuchu d'ovechas, las abechas pican más.

cuidados. Hay que tomar algunas precauciones para no entrar en su territorio: 1. No invadir el espacio de las

colmenas; 2. No colocarse delante de las colmenas, pues las abejas defienden la entrada; 3. No usar perfumes fuertes al aire libre; 4. Llevar ropa de manga larga; 5. No llevar colores vivos como vestido; 7. No llevar objetos brillantes.

curiar abejas. Acción de los apicultores para cuidar, observar con atención el vuelo de las abejas desde una fuente, hasta seguirlas y localizar el truebanu montés. La mejor época es la de agosto, cuando más beben en las fuentes; y es cuando más tienen que refrescar la colmena con agua para lograr una temperatura adecuada para la cría. Una vez localizada la dirección desde la fuente, las abejas se elevan en vertical, dan unos giros y toman la dirección definitiva del mielero. Había muchos recursos para seguirlas: esperar pacientemente unas abejas tras otras; seguirlas por tramos hasta perderlas de vista, y esperar de nuevo en el mismo punto a las siguientes; colocar algo de miel en el camino para que se posaran a tomarla, y poder encontrar la dirección del vuelo otra vez; coger unas cuantas abejas en un bote, y soltar una cuando se perdiera la dirección de las que venían de la fuente...

curiosu. Es el lugareño que entiende de abejas, las cuida, las valora, el abeyeiro.

D

danza de las abejas. Es el sistema de comunicación de las abejas. El mensaje que la abeja exploradora y cargada de botín transmite a sus compañeras al regresar a la colmena es instru-

mentado a base de danzas o bailes rítmicos ejecutados en las paredes verticales de los panales. Dependiendo de la distancia a la fuente de aprovisionamiento, la abeja realizará varios tipos de danza: a) *danza en círculo*: es el medio de comunicación para distancias cortas; b) *danza con pasos rápidos*: la abeja portadora de la información describe en derredor de la porción de panal sobre la que se encuentra, variando con mucha frecuencia el sentido de la marcha —de izquierda a derecha, de derecha a izquierda—, en un momento determinado la danzarina arrastra tras sí a un grupo de abejas que tratan de mantener sus antenas en contacto con el abdomen de aquella, este torbellino dura desde escasos segundos a un minuto, la abeja danzadora se detiene y repite en otro u otros lugares del panal; c) *danza en semicírculo*: es el medio de comunicación para largas distancias, en ella, primeramente, la abeja describe un semicírculo, cambia bruscamente de dirección y marcha en línea recta hacia el punto de partida, describe otro semicírculo al lado opuesto del anterior hasta cerrar el círculo completo para volver a marchar en línea recta, el movimiento se repite varias veces en el mismo lugar y con mayor o menor intensidad, mientras se efectúa la marcha en línea recta se acompaña de unos rapidísimos movimientos laterales del abdomen.

dar la prueba. Ofrecer un poco de miel o un trozo de seta a los vecinos el día de esmelgar.

dar viento. Cuando hace mucho calor, unas abejas se ponen a la puerta para agitar las alas al tiempo y ven-

tilar el interior de la colmena, zumbando de forma ininterrumpida por un tiempo.

deriva. Circunstancia de las abejas que, después de pecorear regresan a la colmena, se equivocan debido al viento, proximidad de unas colmenas a otras, etc.; y, así, entran en una colmena que no es la suya; como vienen cargadas de provisiones, son generalmente bien aceptadas en esa otra colonia.

despuntado. Es la supresión o corte de un ala de la reina para que no levante el vuelo.

destrobo. Cuarto enjambre que abandona la colmena en la misma temporada.

diarrea. Enfermedad intestinal de las abejas adultas, no es contagiosa. Suele aparecer a finales del invierno. Las abejas defecan mucho en el interior de la colmena, ensuciando los panales, paredes, o a otras abejas, hasta percibir por la piquera un olor desagradable. Las abejas, entonces, salen al exterior para expulsar sus deyecciones, suelen caer inmovilizadas y mueren en gran número. Los orígenes de esta enfermedad pueden ser variados y para prevenirla es conveniente airear la colmena y cuidar de que no tenga humedad.

diente de león. Flor muy apetecida por las abejas, para el polen, sobre todo.

dir a la miel. Salir por los montes en el otoño, sobre todo, a localizar mieles monteses y quitarles toda la miel.

distancias. Las abejas pueden andar hasta 7 km en busca de flores: depende de los conceyos (más montañosos, más llanos...).

E

eixola. Ver azuela.

elevacuadros. Útil con una especie de tenazas que sirven para agarrar los cuadros y manejarlos; asimismo, lleva una barra metálica terminada en cuña para abrir las colmenas y separar los cuadros (colmena movilista). Es una herramienta indispensable en el manejo de estas colmenas.

embolamiento. Después del marcado de la reina, o en el curso de una inspección, a veces, las obreras se apelo-tonan sobre la reina formando alrededor de ella una masa compacta donde puede perecer. Un ahumado que disgregue la bola permite a la reina recuperar su libertad y su autoridad

embutsar, embuleirar. Tapar con butsa (boñiga) cualquier grieta o junta que pudiera tener una calduya (colmena), de forma que no entrara frío.

enanas negras. Ver mal de los bosques.

engüear. Calentar la cría de las abejas en las celdas. Se cree que es función de los zánganos.

ensamar, enxamar. Enjambrar. Se dice de las abejas nuevas que marchan de un casietsu, por falta de espacio o por otras razones. También ensaman cuando atacan en conjunto a una persona o a un animal, y no hay modo de quitarlas de encima. Cuando ensaman las abejas llevan consigo una cantidad de miel en el butse para alimento por unos días: dexan la colmena casi vacía. Voz usada en sentido figurado para designar la acción de «atacar con insistencia, con fuerza, en tropel, acosar».

ensame, enxame, ensamble. Es el primer enjambre de la colmena en el mismo año: le suceden el *xabardo* (2.º), el *xamuco*, *bixouco*, *roubón* (3.º), y el *xipiro* (4.º). Es el grupo de abejas que, junto con la reina vieja, abandonan una colonia para formar otra independiente de la anterior.

enxamar. Ver *ensamar*.

enxame. Ver *ensame*.

enxambrazón. El sistema tradicional de multiplicación de las colmenas de forma natural («as colmeas enxaman, sale un enxame da colmea»). Se produce por varias causas: un desequilibrio de población, si hay muchas abejas, muchas inactivas; falta de espacio, falta de feromonas segregadas por la reina, u otras no del todo claras. Entonces, las obreras crían una nueva reina, y la vieja se va con unas cuantas para formar una nueva colmena. Así pues, el enjambre sale con la reina vieja; y la nueva reina que nazca es la que se quedará en la colmena. Si nacen más de una, lucharán entre sí, y la vencedora será lógicamente la nueva reina; pero aún tendrá que salir a fecundarse —vuelo nupcial— y regresar al colmenar.

enseita. Seta de miel de la colmena.

escobitsu. Especie de gubia que usaban los quirosanos para vaciar los troncos y elaborar el truébanu: es gruesa y daban con una maza encima.

escolmenar. Ver *esmelgar*. Sacar la miel de las colmenas.

esconciar. Sacar la cera antigua que se va acumulando en el fondo de la colmena.

escoplo. Herramienta de hierro acerado, con mango de madera y boca formada por un biscal, a la que se col-

peaba con un mazuco, y que servía para vaciar troncos y transformarlos en trobos.

escouzar. Invertir la posición de un trobo, a fin de obligar a las abejas a renovar las ceras. Las celdillas presentan una posición de ligera inclinación hacia arriba. Al invertir la posición del trobo, las celdillas quedarán ligeramente inclinadas hacia abajo; esto obliga a las abejas a rehacerlas para devolverlas a la inclinación primitiva; lo que implica una renovación de buena parte de la cera de la colmena. Esta renovación de la cera, en las colmenas movilizadas se logra sustituyendo los cuadros viejos por otros sin estirar.

esgubia. Ver *gubia*.

escorchar, escolmenar. 1. Sacar el corcho de las sufreiras para las colmenas: se hace por el verano, con más savia en el árbol. 2. Sacar la miel y la cera de las colmenas.

escuciñar, escondciar, espudricar. Sacar la cera vieja de la colmena, para que la miel salga más blanca. Sacar los panales viejos por debajo del fuste, pues los de arriba se cortan con más frecuencia. En ellos ya no crían ni hacen miel las abejas. Se hace en el invierno, para que en la primavera ya salgan ensames nuevos y fuertes.

esmelgar, esmielgar, escolmenar. Sacar la miel de los panales en la colmena, lo que se hacía matando todas las abejas con fumo; o solo atontándolas un poco. La mejor época, el menguante de la luna de octubre: más tarde, ya hace frío, las abejas se recogen y empiezan a gastarla. La miel del menguante no fermenta. Y debe hacerse por la mañana tem-

puesto, para que todas las abejas estén dentro. Si hay tormenta o truenos, o tira el viento sur, las abejas pueden ponerse muy gafas.

esmielgadora, esmelgadeira, esmelgadeira, cortadeira. Es una especie de cuchillo o tsegra para cortar las colmenas, y esmielgar la parte superior; se ha de hacer de derecha a izquierda. Ver *cortadeira*.

espermoteca. Órgano en forma de bolsa que posee la abeja reina destinado a recibir y conservar vivo el líquido seminal. Los espermatozoides almacenados en la espermoteca pueden durar años.

espresiones con las abejas: dulce como la miel; luna de miel; con la miel en los labios..., y semejantes.

estampilladora. Tipo de moldes utilizados para hacer láminas de cera.

estripar. Estrujar el colador con los panales y la miel, para hacerlo recudir sobre una xara.

estruñar. Estrujar la miel en una manga de tela para que salga y quede la cera sola. Se calienta previamente la miel hasta un punto (como a 70 grados), una vez deshechos los panales en trozos con las manos; cuando la miel está suelta, se vierte en la manga de tela; se retuerce y se aplasta con el rodillo de madera o tabla (palanca) en sentido de arriba hacia abajo. La miel cae a una cazuela de barro grande (tarreña), y queda la cera en la saca. El mismo proceso se repite con la cera, pero recalentada a 100 grados: muy caliente, hasta que hierba —dicen los apicultores más orientales—. Al final, solo quedarán las impurezas en la manga.

excluidor de reinas. Cuadro del tamaño

rejilla metálica, que permite el paso de las obreras, pero no el de la reina. Se suele utilizar para evitar la puesta en las alzas, para localizar a la reina, o en algún método de división de la colmena.

extractor. Recipiente cilíndrico en el que existen unos marcos metálicos destinados a recibir los panales desoperculados, y al que se imprime un movimiento rápido de rotación mediante una manivela o motor; la fuerza centrífuga así generada expulsa la miel de los panales. Dependiendo del modelo, un extractor puede trabajar desde dos o más de cincuenta cuadros simultáneamente.

exvoto. Tipo de ofrenda de cera entorno a los santuarios. Los exvotos se realizaban en distintas formas y en menor medida con velas o panales de cera limpia.

F

facen reina. Dicen los quirosanos que «pa ensamar a otru truébanu, las mismas abejas faen reina con crías de tres días en primavera y verano». Para ello, hacen una realera: bola de cera más abultada y llena de jalea real, con la que alimentan la futura cría.

feromonas. Sustancias químicas capaces de transmitir un mensaje o una información en el seno de una población homogénea. El estudio de las feromonas se inició en los insectos y múltiples investigadores se interesaron pronto por el estudio de las feromonas en las abejas. Las feromonas emitidas por la reina son

comportamiento de las obreras; por ejemplo, en presencia de una reina, los ovarios de las obreras permanecen atrofiados; cuando una colmena pierde a la reina y las obreras no pueden reemplazarla, se ve aparecer a las obreras ponedoras; lo cual implica el desarrollo de los ovarios. La ausencia de reina desencadenó un proceso fisiológico que no se puede explicar sin hablar de un vehículo de información concreto relativo a la pérdida de la reina. Este vehículo es una feromona que la reina produce en sus glándulas mandibulares. Se trata de un ácido graso: cet-9 decenoico. Esta feromona emitida continuamente por la reina es transmitida a las obreras impidiendo el desarrollo de sus ovarios, así como la construcción de cel-das reales.

flor de tilo. La que produce un tipo especial de miel en zonas como Peñamellera, Cabrales...

flora melífera y polinífera (unos cuantos ejemplos). 1. *Arbeyu, arbeyo* (*Pisum sativum*): planta de cultivo, bastante melífera y polinífera; suele encontrarse florida a finales de la primavera o principios del verano. 2. *Angélica silvestre* (*Angélica silvestris*): muy melífera y polinífera; florece de julio a setiembre. 3. *Acacia falsa* (*Robinia pseudoacacia*): muy melífera y polinífera; florece en mayo o junio. 4. *Arbexaca* (*Lathyrus aphaca*): muy melífera y polinífera; suele crecer entre cultivos; florece en mayo o junio. 5. *Avellano, avellaneira* (*Corylus avellana*): bastante polinífera; florece en marzo. 6. *Acebu, espieiro*, (*Ilex aquifolium*): bastante melífera y polinífera; florece en mayo o junio. 7. *Bárdana,*

lampazo (*Lappa minor*): muy melífera y polinífera; florece en julio o agosto. 8. *Beleño negro, hierba loca* (*Hyoscyamus niger*): bastante melífera; florece entre mayo y setiembre. 9. *Berza* (*Brassica oleracea*): cultivada, muy melífera y polinífera; solemos verla florecida en primavera. 10. *Boj, boxe* (*Buxus sempervirens*): arbusto bastante melífero y polinífero; florece entre marzo y mayo. 11. *Borraja, borraja* (*Borago officinalis*): bastante melífera y polinífera; se puede contemplar florecida entre abril y setiembre. 12. *Brezos, gancellas y uces*: muy melíferos y poliníferos. 13. *Setembrina* (*Calluna vulgaris*): florece en setiembre; produce una miel viscosa, de difícil extracción por medios mecánicos; presenta un color marrón rojizo y un sabor agridulce con un alto contenido en proteínas y sales minerales. 14. (*Daboecia cantábrica*): florece entre junio y octubre; muy frecuente. 15. *Uz brancal* (*Erica arborea*): florece entre marzo y mayo. 16. *Uz moural* (*Erica australis*): comienza su floración en las zonas bajas, a finales de enero; posiblemente sea una de las plantas determinantes del auge de la apicultura en el occidente de Asturias. 17. (*Erica ciliaris*): florece entre junio y octubre. 18. *Gancella rincheira* (*Erica cinérea*): florece entre junio y octubre y es, por su abundancia y su capacidad melífera y polinífera, la principal responsable de tantas mieles de brezo en el Occidente. 19. (*Erica mackaiana*): con flores desde mitad del verano hasta mediados del otoño. 20. (*Erica tetralix*): florece de junio a octubre. 21. (*Erica umbellata*): podemos ver las primeras matas con flor



La planta de l'abeyra.

a últimos de marzo; y la floración dura hasta bien entrado el verano. 22. (*Erica vagans*): florece a principios del verano y se mantiene así hasta octubre. 23. *Cardo lechero* (*Carlina corimbosa*): bastante melífera y polinífera; florece entre junio y agosto. 24. *Carlina ánglica* (*Carlina acaulis*): bastante melífera y polinífera; florece entre agosto y setiembre. 25. *Carlina silvestre* (*Carlina vulgaris*): bastante melífera y polinífera; florece entre junio y setiembre. 26. *Castaño, castañeiro* (*Castanea sativa*): muy polinífero; florece entre junio y julio. 27. *Centaura de las montañas* (*Centaura montanea*): florece entre mayo y junio; muy melífera y polinífera. 28. *Endrino, arrech* (*Prunus spinosa*): florece entre mayo y abril; muy melífera y polinífera.

29. *Escabiosa* (*Scabiosa succisa*): bastante melífera y polinífera; florece entre julio y octubre. 30. *Escaramujo, rosál bravo* (*Rosa canina*): florece en primavera; frecuente en sebes y linderos de fincas, bastante melífero y polinífero. 31. *Esparraguera* (*asparagus oficinale*): bastante melífera y polinífera; florece entre mayo y junio. 32. *Eleboro verde* (*Helleborus viridis*): bastante melífero y polinífero; florece a principios de la primavera. 33. *Frambueso* (*Rubus idaeus*): muy melífera y polinífera; florece entre mayo y julio. 34. *Gallocresta* (*Salvia verbenaca*): muy melífera y polinífera; florece entre mayo y agosto. 35. *Grosellero rojo* (*Ribes subrum*): florece entre abril y mayo; bastante melífero y polinífero. 36. *Hiedra,*

H

hidromiel. Bebida hecha con agua y miel. En los pueblos escandinavos que le atribuían un origen divino, reemplazaba al vino. La elaboración de hidromiel puede llevarse a cabo siguiendo estos pasos: a) *preparación del mosto*: la dosis pudiera ser un 25 % a 30 % de miel y el resto de agua; b) *agregado de materias minerales*: especialmente ácido tartárico; c) *adición de materias nitrogenadas* (fosfato amónico); d) *eliminación de sustancias en suspensión*; e) *esterilización del mosto*: se puede usar calor o metabisulfito de potasio; f) *aporte de levaduras*; g) *fermentación*.

huevos. Ver *güevos*.

I

infante. Enjambre que sale de otro, que, a su vez, ya había salido del principal en el mismo año.

J

jalea real. Es una papilla compuesta por numerosas hormonas y vitaminas, además de néctar o miel y agua; es elaborada en el aparato digestivo de la abeja, preparada por las glándulas salivares y batido por las mandíbulas de las obreras para alimentar las larvas. La composición de la jalea real varía según la naturaleza y la edad de las larvas a nutrir.

justes, fustes, trencas. En Peñamellera son los palos en cruz sobre los que se asientan las setas. Puede tener dos cruces superpuestas y distanciadas, si el cubetu es largo, para que el peso no haga desprenderse el panal.

zal, acebu, figar, roble..., producen abejas más gafas y productivas.

fustes². Son también una especie de prensilla con dos mangos y una bisagra por el medio, que se usaban para prensar la cera.

G

gafa. Abeja que es muy agresiva. Dicen los apicultores que es la más productiva.

ganáu. Son las abejas en zona occidental. Se considera ganao peligroso para muchos vecinos, razón por la que no gusan de tener las abejas delante de casa.

gubia. Herramienta usada para vaciar los troncos y transformarlos en trobos.

güevos. Son el origen de las crías: en cada celda del centro de la seta, un solo güevu. La celda queda sellada con una capa ligera de cera muy fina, que rompe la cría al salir (marcha atrás —nos explica Fernando en Tsindes—). Un güevu, una celda, una cría, una abeya. Es un pequeño cilindro de 1,5 mm de longitud. Está apoyado por su extremidad más afilada, en el fondo de la celda. En la extremidad más roma existe un orificio, el micropilo, que deja pasar un espermatozoide. La unión de un óvulo y un espermatozoide produzca un huevo; si bien el apicultor engloba con esta palabra tanto al huevo fecundado como al óvulo (huevo sin fecundar). La fase de huevo tiene una duración de tres días.

guía, maestra. Es la abeya reina de la colmena.

rece desde abril a julio. 51. *Trébol encarnado* (*Trifolium incarnatum*): muy melífera y polinífera; florece de mayo a junio. 52. *Tsilago* (*Tussilago fáfara*): melífera y polinífera que florece a principios de la primavera. 53. *Tilo* (*Tilia platyphilos*): la flor de este árbol aporta néctar y polen en abundancia; aparece entre junio y julio. 54. *Zarza, artu, arto* (*Rubus fruticosus*): florece a lo largo del verano; bastante melífera y polinífera.

floración. Conjunto de flores que surgen al mismo tiempo y producen un tipo de miel por la abundancia de una determinada especie predominante (miel de brezom de castaño, de tilo...). Se distingue por la flor: hay flores que surgen de especies aisladas y no dan un sabor uniforme a la miel.

flores. Las abejas las buscan siempre al sol, las flores más soleyeras.

floritos, yerbatos, fervíos, fervinchos. Diversos tipos de infusiones, casi siempre con miel.

fuertes. Así dicen los quirosanos de un truébanu cuando está demasiado saturado de abechas: tiene demasiado ganao. Entonces es necesario ensamar: pasar una reina a otra colmena.

fumeiro. Manojos de trapos o sustancias para afumar las abejas.

fustes¹, frustes, xueces. Ver *justes*. Par de palos cruzados que atravesaban el trobo como a media cuarta de la base, y a una cuarta de la parte superior. Servían para que las abejas fijasen en ellos los panales. Los de la parte superior marcaban el límite a la hora de cortar los panales de miel. Solían ser de avellano o de uz brancal (*Erica ar-*

polinífera; florece por octubre y noviembre. 37. *Hierba centella* (*Caltha palustris*): bastante melífera y polinífera; florece entre marzo y abril. 38. *Lengua de perro* (*Cynoglossum officinale*): florece entre mayo y junio y es hierba bastante melífera y polinífera. 39. *Manzano silvestre, mazaeiro* (*Malus domestica*): bastante melífero y polinífero, en Asturias se cultivan cerca de 250 variedades; florecen desde abril a junio. 40. *Mastranzo, mestranzu* (*Menta suaveolens*): hierba muy melífera y polinífera; florece entre mayo y agosto. 41. *Melisa toronjil, herba abelleira* (*Melissa officinalis*): bastante melífera y polinífera; florece entre junio y setiembre. 42. *Mostaza blanca* (*sinapis alba*): muy melífera y polinífera; florece entre mayo y junio. 43. *Nabo* (*Brassica napus*): planta cultivada; muy melífera y polinífera; solemos verla florida a finales del invierno. 44. *Oriégano, orégano* (*Origanum vulgare*): florece a lo largo de todo el verano y es planta muy melífera y polinífera. 45. *Peral* (*pyrus communis*): bastante melífero y polinífero; florece entre finales de marzo y principios de mayo. 46. *Pie de gallo* (*Lotus corniculatus*): muy melífera y polinífera; la encontramos florida de mayo a setiembre. 47. *Pulmonaria* (*Pulmonaria longifolia*): bastante melífera y polinífera; florece durante la primavera. 48. *Serpol* (*Thimus pulegioides*): muy melífera y polinífera; florece desde julio a setiembre. 49. *Serbal silvestre, carnapodeiro* (*Sorbus aucuparia*): florece entre mayo y junio y su flor aporta bastante polen y miel. 50. *Trébol blanco* (*Trifolium re-*

abeayas: si eran de acebu o de texu, se consideraban más agresivos, aunque algunos apicultores preferían las abeayas agresivas; cuanto más agresivas, más productivas, sobre todo si eran pequeñas y rojizas; las más trabajaoras, más productoras.

L

larva. Cría que sale del huevo al cuarto día, y ya come; en el caso de las obreras esta fase dura seis días, siendo alimentada con jalea real los tres primeros; y con una mezcla de miel y polen los tres restantes. Si la larva es de reina es alimentada todo el tiempo con jalea real. Las larvas de zángano están en esta fase cinco días.

lenguaje y danza de las abeayas. La danza es un lenguaje para señalar a las otras abejas de la colmena dónde tienen que dirigirse por el néctar: tienen varios símbolos: a) *movimiento del abdomen*, sacuden el abdomen de uno a otro lado, mientras describen círculos en forma de 8, en la cara vertical del panal (la seta); b) *dirección hacia arriba*, si la parte central del 8 apunta hacia arriba, quiere decir que el alimento está en vuelo directo hacia el sol; c) *dirección a la derecha*, si la parte central del 8 apunta a la derecha, el alimento está a la derecha del sol; d) *distancia al néctar*, el tiempo que sacude el abdomen indica la distancia desde la colmena al alimento; e) *tiempo corto del movimiento del abdomen*, indica que el alimento está cerca; f) *tiempo largo del abdomen*, indica que el alimento está lejos.

maestra. Ver *tondía*.

llégara, tsegra. Herramienta usada con el mismo fin que la gubia.

llegra. Ver *llégara*.

llouxa. Ver *tondía*.

loque americana. Es una enfermedad bacteriana que afecta al pollo. Las larvas afectadas amarillean y, posteriormente, adquieren un color café con leche oscuro; se hacen delicuescentes y adquieren una consistencia viscosa. Si se cogen con un palillo se estiran hasta 5 o 6 cm; al mismo tiempo despiden un olor a cola, característico y fuerte; el tratamiento recomendado es a base de sulfatiazol sódico en las colmenas débilmente infectadas, y la retirada de todos los cuadros en los que haya puesta con síntomas de esta enfermedad. Las colmenas fuertemente infectadas deben ser asfixiadas y quemadas junto con el material infectado.

loque europea. Es una enfermedad que afecta al pollo, causada por bacterias específicas, acompañadas de microbios ocasionales. El primer síntoma es la diseminación de la puesta. El pollo atacado por esta enfermedad muere antes de ser operculado, dando lugar a una masa blanda, color crema o chocolate, de consistencia ni viscosa ni filante. El tratamiento recomendado es a base de antibióticos: estreptomycin o tetramicina.

lubreiro. Aguijón de la abeicha.

M

madurador. Recipiente de acero inoxidable, o, incluso, de materia plástica, en el que se deposita la miel antes de envasarla, para que las im-

purezas salgan a la superficie y poder retirarlas.

maera de las colmenas. Varios tipos según preferencias y zonas: 1. *castañar*, más caliente para las abeayas; 2. *cerezal*, más productiva y olorosa, por lo que producen más, aunque hace abeayas más gafas, trabajan más en busca de la miel. También pican más; 3. *carbayu, roble*, maderas muy calientes, pero más duras de trabajar; 4. *acebu, xardón*, muy dura también; 5. *figar, figal*, hay que vaciar en verde, pues en seca es madera muy difícil de trabajar en seco; 6. *sufreira*, corcho grueso; 7. *texu*, muy dura de labrar; 8. *tilar, teyón*, más blanda, pero de peor calidad; 9. *cavornas*, troncos ya huecos por dentro de los árboles, que se terminaban de vaciar con unos formones especiales; 10. *corchos diversos* (de cerezal, roble, abedul...), no eran muy apreciados, pues se sueltan las cortezas, se flojan los tornos de madera, se abren, y las abejas sufren el calor del verano y el frío del invierno, las lluvias... Los corchos quedan solapados y cosidos con tornos de uz blancal, sobre todo; lo mismo que las calduyas o tapas superiores. No obstante, estas colmenas se deterioran enseguida.

maestra. Ver *guía*. Es la abeya reina, que se creía organizadora de la colmena. Hoy ya no dicen lo mismo los apicultores que manejan colmenares nuevos, hicieron cursos, leyeron libros...

maestril. Celda en la que una larva se desarrolla hasta convertirse en reina; puede ser preparada por las abejas con el fin de sacar una nueva reina; o bien provocada por el api-

posita en ella una larva a fin de forzar la obtención de futuras reinas. Son bastante mayores que las celdillas de las obreras, y fácilmente detectables por el apicultor.

mal de los bosques. Esta afección se reconoce por la presencia de obreras pequeñas, negras, brillantes, depiladas, con abdomen encogido que tiemblan antes de morir en la tabla de vuelo, o delante de la colmena. No se conoce remedio eficaz. En casos graves y persistentes se recomienda asfixiar las abejas.

mal de mayo. Las abejas atacadas por esta enfermedad caen delante de la colmena temblantes, paralizadas, incapaces de volar, muriendo prematuramente. Parece que el polen de algunas plantas es el responsable de esta enfermedad. Como plantas causantes del mal de mayo se citan el eucalipto y la digital entre otras.

mangre. Sustancia que crían las plantas en primavera y verano, muy apropiada para la miel y las abeayas.

marcado de reina. Para conducir racionalmente un apiario, es indispensable marcar las reinas. Se deposita una gota de pintura de color sobre el tórax del insecto. La serie de colores más empleados son: verde, azul, blanco, amarillo, rojo. Puesto que las reinas suelen durar entre tres y cuatro años, en cualquier momento podremos comprobar si estamos ante la reina marcada, o si ha sido ya sustituida.

matanza de zánganos. Es la muerte de los zánganos con la llegada del otoño: cuando el alimento empieza a escasear, las abejas les imiden entrar

muerte en pocos días. Así ya no les comen más miel para el invierno.

matar las abejas, matar la colmena. Afumarlas para sacar la miel: el abeyeu golpeaba suavemente las colmenas para tantear el peso; la que sonaba más sólida, era la más repleta de miel; si sonaba hueca, no interesaba y quedaba para el próximo año. La más maciza la afumaba para matar las abejas; o la metía en un saco y la sumergía en agua para ahogarlas.

media alza. Alza de una altura equivalente a la mitad de un alza normal, y con cuadros igualmente adaptados a esta altura. Tiene la ventaja de que su manejo le resulta más fácil al apicultor debido a su menor peso.

medicina, apiterapia. Como remedio casero la miel se usaba para muchos casos: a) n'ayunas: pa sayunase, na primavera sobre too; b) pal catarro: miel con oriégano, con cirigüeña...; c) pa cambiar la sangre na primavera; d) pa cicatrizar las heridas; e) pa conservar alimentos; f) pa desinfectar las heridas; g) pa formar piel en las quemaúras y heridas; h) pa fortalecer en las convalecencias; i) pal agotamientu físicu y síquicu; j) pal estreñimientu; k) pa l'anemia; pa la barriga; l) pa la depresión; ll) pa la digestión, pa la indigestión; m) pa la garnanta: faringitis, ronquera, carraspera...; n) pa la gripe, pal costipao...; o) pa los ingüentos; p) pa cataplasmas; q) pa las infecciones; r) pa las mordeúras de las culiebras; rr) pa las recién parías, las parturientas; s) pa los bronquios, pa respirar bien; t) pa las mataúras de los animales; u) pa las nubes en los ojos de los animales; v) pa los cólicos; w)

pa los golpes y moratones; x) pa las quemaúras, con aceite sobre too; y) pa las rozaúras de instrumentos; z) pa los nervios, pa dormir; pa los tetos de las vacas: mamitis; pa limpiar la sangre; pal riñon, retención de orina, próstata... Los más populares, aunque no todo el mundo reacciona igual en cada caso: hay que probar primero.

melaza. Es el líquido azucarado que las abejas recolectan en las hojas de diversos árboles y arbustos: abeto, alerce, tilo, etc. Su origen se encuentra en la secreción de los pulgones, u otros hemípteros que chupan la savia filtrada en el cuerpo del insecto; los azúcares y el agua que contiene en exceso, son eliminados bajo la forma de gotitas que constituyen la melaza.

meleiro, mielero. 1. Persona que vende la miel por los pueblos. Era típica la escena del mielero con las alforxas al hombro, anunciando a voces su miel de puerta en puerta: «Mieeeeeeeeero, mieeeeeeeel...», era la voz más familiar. Fueron muy conocidos los mieleros de La Alcarria. 2. Y meleiro, meloso, es la «persona de carácter dulce, afable, amable».

meleros. Son las colmenas montesas que se aprovechaban para la miel; o se cazaban y se bajaban del monte al poblado. Suelen estar en oquedades de las rocas, troncos..., en ocasiones muy poco accesibles. Eran la afición de los pastores orientales, no solo por coger las abejas y la miel, sino porque había una verdadera competencia en los veranos por demostrar quién era capaz de colgarse en los mayores precipicios a cazarlos; o por localizar mayor número al final

de la temporada en el puertu (Picos, Cuera...). La mejor época para cazar meleros era setiembre, cuando la abeya bebe más agua: a la caída del sol, acude a la fuente más próxima; solo hay que identificar la dirección exacta y seguir la hilera de abejas que van y vienen desde el meleru a la fuente. Como el desfile es casi continuo, se sigue bastante seguridad. Y, si no, se retoma el camino al día siguiente, en el mismo punto dejado el día anterior.

melguero, melguera. 1. Mimoso, melindroso. 2. Instrumento para castrar (cortar, separar) las colmenas.

melote. Es la miel ya última que se extrae de los panales, después de estrujarlos con diversos procedimientos (miel de segunda).

micosis. Enfermedad del pollo apícola causadas por hongos. El primer síntoma de una micosis es la irregularidad de la puesta. Las larvas enfermas se hunden o se estiran en la celda, acabando por morir; su cadáver se distingue de los despojos de la loque europea por su color blanco y porque llena el fondo de la celda tomando la apariencia de polen; pero mientras el polen se pulveriza al tratar de sacarlo de la celda, la larva fungosa resulta dura como la tiza o el yeso. El pollo operculado también puede perecer bajo los ataques de los hongos; presenta opérculos manchados de blanco y esparcidos por la puesta. Como remedios preventivos se recomienda eliminar los pollos afectados y quemar sus cadáveres.

miel. Sustancia azucarada producida por las abejas a partir del néctar de las flores o de sustancias que son

ceden de partes vivas de la planta, y que se almacena en la colmena para alimento de abejas y de la cría. Composición: a) Agua: 17 %. b) Glucosa: 31 %. c) Levulosa: 38 %. d) Maltosa: 7,5 %. e) Sacarosa: 1,5 %. f) Otros azúcares, ácidos, encimas, vitaminas, inhibina y otros factores antibióticos. Estos valores, dados como ideales en la composición de la miel, pueden variar ligeramente dependiendo del tipo de miel, y la climatología. Lo traen las abejas en la boca, y lo bucean. Muy útil en la historia humana: alimento, medicina, regalo, pago de favores, rentas... En principio, ellas fabrican la miel como su única fuente de alimentación para el invierno.

miel, clases de. a) *Acacia:* suave; color y consistencia ambarino, usada como de jarabe; aroma y sabor delicados; es una miel que granula muy difícilmente; recomendada contra la diabetes, estreñimiento. b) *Brezo:* (especialmente de *Calluna vulgaris setembrina*): su color es oscuro, rojizo oscuro, dependiendo del tipo de brezo; su sabor es fuerte, ligeramente amargo y con intenso olor floral; la densidad es espesa; no cristaliza si es verdadera miel de brezo; aunque puede surgir en contacto con otras mieles; tiene propiedades diuréticas, es excelente para combatir enfermedades del corazón y riñon y está indicada como anti-reumática y contra la gota. c) *Castaño:* de color rojizo oscuro y sabor fuerte; de cristalización lenta; es muy nutritiva y apreciada por su contenido en hierro, muy adecuada para facilitar la circulación sanguí-

lipto es de color ámbar y olor y sabor penetrantes; recomendada para problemas de garganta, vías urinarias y pulmones. e) *Hiedra*: anaranjada, de gusto fuerte. f) *Maíz*: muy dulce y de escasa viscosidad. g) *Melaza*: la savia es absorbida por los pulgones u otros insectos chupadores de savia; el intestino de estos insectos absorbe el 10 % de los azúcares que la forman; el resto es expulsado bajo forma de gotitas de melaza que las abejas toman sobre el mismo cuerpo del pulgón o sobre las hojas donde haya caído. h) *Naranja*: color amarillo ámbar claro, transparente cuando está líquida, y blanco ligeramente teñido con granos finos y ungüentos cuando está cristalizada; aroma y sabor perfumados; excelente miel de mesa; tiene propiedades antiespasmódicas y está recomendada como calmante y en tisanas ligeras para niños pequeños y para adultos en casos. i) *Pino* o *abeto*: verde oscura, aromática, no cristaliza; sin lugar a dudas una de las mejores mieles para facilitar la expectoración de los bronquios. j) *Trébol blanco*: color blanca y consistencia fina, aroma delicado y sabor neutro; muy útil en tisanas; tónico y calmante del corazón. k) *Zarza* (arto): oscura de sabor fuerte y dulce y aromas frutales.

miel, colores. Pueden ser varios, según las flores, la antigüedad del panal...

a) *miel amarillento oscuro*: de romero; b) *miel blanco*: el que se obtiene de setas nuevas, del año; lo producen las acacias especialmente; también depende del tipo de pasto: las plantas de las calizas dan miel más

obtiene de setas viejas, antiguas; cuando más viejas, con más puestas de miel, más negro; d) *miel oscura*: más bien de brezo.

miel. Hay miel de una sola flor (monofloral), y de varias flores (multifloral). En los pueblos centrales asturianos más de montaña se dice *el miel* (en masculino), frente al género femenino más generalizado. En zonas más orientales resumen: a) *miel de artos, zarzamoras*: de tono oscuro y sabor fuerte, pero dulce; b) *miel de brezu, bericiu, de calluna*: dicen allí que es la mejor en sabor y olor, aunque la más difícil de trabajar; deja restos en los panales, es más pegadiza, cristaliza lentamente...; mantiene el tono casi negro por mucho tiempo; sabor más fuerte, y un tanto amargo, muy aromática; diurética; c) *miel de castaño*: de un tono marrón oscuro, con sabor fuerte; buena para la circulación de la sangre; d) *miel de ocalito*: para el catarro, la gripe...; e) *miel de maíz*: es la más fluida; f) *miel de romero*: para problemas estomacales, hígado, corazón...; g) *miel de to-millo*: para las indigestiones, gases...; h) *miel del monte*: es la miel virgen sacada directamente de los truébanos monteses: troncos de los árboles, peñas...; i) *miel líquida*: es la más fluida, la que tiene más fructosa, de lugares más soleados; frente a la más dura, cristalizada, la que tiene más gluocsa; j) *miel virgen*: es la que sale sola del panal antes de estrujarlo con procedimientos diversos; se hacía antes en los truébanos monteses y en los caseros, con paciencia.

miel monofloral. Es aquella en concentración de polen por encima del

miel multifloral. Contiene polen de diferentes especies de flores, sin que ninguna destaque de forma determinante.

moldes para velas. Moldes de madera en los que se introducía el pábilo, y, a continuación, se rellenaban con cera líquida que, al solidificarse, formaba la vela.

mordazas. Prensas para la cera.

mouriscas. Tipo de abejas negras, más pequeñas, muy gafas o bravas: son las más trabajadoras, más resistentes a las enfermedades.

murrina, murria. Cera seca que ya sirve para poco.

N

néctar. Es el jugo dulce de las flores y los frutos, que chupan las abejas para llevar a la colmena y hacer miel. En cada tiempo, las abejas suelen recolectar néctar del mismo tipo de flor y de la misma zona. En las flores, los nectarios exudan, a partir de la savia elaborada, un líquido azucarado, el néctar, que atrae a los insectos y constituyen la materia prima de la mayoría de las mieles.

ninfa. Al término de su crecimiento la larva cambia de posición, se estira, dirige la cabeza hacia la superficie del panal, sufre su última muda e hila con su boca un capullo de seda. Por su parte, las obreras recubren progresivamente la celda con una capa porosa: el opérculo. Esta fase dura doce días para las obreras, ocho días para la reina y quince días para los zánganos.

nosemiosis. Enfermedad de la abeja

la pared del intestino de un protozoo parásito: *Nosema apis*. Las abejas enfermas no pueden volar. Se arrastran delante de las colmenas como en el caso de la acariosis. La nose-miosis se combate con Apiciclina o Fumudil B.

núcleo. Se denomina así a las divisiones de las colmenas con intención de hacer otras. Un núcleo está compuesto por reina del año, tres cuadros de abejas y pollo; y dos cuadros de miel.

O

obreras. Son hembras estériles y constituyen la inmensa mayoría de la colonia (10 000 a 60 000). Tienen diversas funciones según el desarrollo glandular: a) *Nodrizas*: esta fase dura los diez primeros días, y se caracteriza por un desarrollo de las glándulas lactíferas situadas en la cabeza en las que se produce la jalea real, para alimentar las larvas; se encargan del cuidado de la cría y de dar calor; b) *Constructoras*: esta fase se caracteriza por la atrofia de las glándulas lactíferas, y el desarrollo de las glándulas ceríferas, situadas en la parte ventral del abdomen; dura diez días; se encargan de construir las celdillas, ventilar limpieza, centinelas, etc.; c) *Pecoreadoras*: durante esta fase sale de la colmena en busca de néctar, agua, polen...; en época de actividad suele vivir entorno a un mes; aunque en períodos de inactividad puede vivir desde el otoño hasta la siguiente primavera. d) *Obreras*: son

de la miel: una vez agotadas, mueren (duran unos 9 días); como son hembras infértiles, estériles, la Iglesia estimó la cera como el combustible más digno de los altares. Algunos resumen sus funciones en otros términos: a) *aguadoras*: las que salen a buscar agua a los bordes de los arroyos y las fuentes; b) *cereras*: son las que segregan la cera para construir los panales; c) *criadoras*: alimentan y cuidan las larvas; d) *guardianas*: protegen la colmena; e) *limpiadoras*: mantienen limpia y protegen la colmena; f) *pecoreadoras*: salir a buscar comida; g) *recolectoras*: buscan el néctar y el polen.

la. Ver olla.

lla. Vasija de barro destinada a almacenar miel.

tsas. Tarros y tarreñas de barro en tamaños diversos (xarrinas, pucheros, pucherinos...), que servían para almacenar y conservar la miel.

P

anal. Es cada seta de miel y cera en las celdas: puede tener hasta tres kilos cada uno. Y en cada colmena puede haber hasta 10 panales, repletos por las dos partes.

anar. Es la tapa del truébanu, la calduya de otros conceyos.

anes de cera. Producto resultante de fundir las ceras, que se sometía a un proceso de filtrado y posterior solidificación. Podían adoptar diferentes formas.

araza, arna. Corteza de árbol, abedul, sobre todo; sufreira en zona occidental; eran los materiales de muchas colmenas, trobos..., tiempo atrás.

pasadoiro. Puerta del cortín.

paso de abeja. Entrada excepcional: si en la colmena se produce una abertura, y por ella puede pasar una abeja, la abertura no se tapona; si, por el contrario, no puede pasar una abeja se taponan con propóleos.

pasteurización. Para evitar la cristalización, muchas industrias someten la miel a un proceso de pasteurización (calentamiento), que destruye los cristales de glucosa y la vuelve líquida, pero desnaturaliza, pues sus encimas y vitaminas no resisten las altas temperaturas. La pasteurización alarga su conservación y la mantiene fluida; pero, en realidad, la miel no necesita ser pasteurizada, ya que posee sus propios conservantes y bactericidas naturales.

picador. Instrumento utilizado en la cría de reinas con el que se manipulan las larvas que darán origen a las futuras reinas. Se trata de un pequeño rascador de alambre aplastado y con la extremidad ligeramente curvada.

picotazu, picauíra. Pinchazu de abeya: no debe pasarse delante de la colmena por la piquera; no acercarse en días de viento sur, amenazas de tormenta, turbón...

pillaje. Es el ataque a una colmena por parte de otra, u otras, con el fin de robarle todas sus provisiones. Si el ataque tiene éxito terminará con la desaparición de la colmena atacada. Para evitar esto, es necesario manejar con mucho cuidado las colmenas, evitando dejar trozos de panales con miel cerca del colmenar. Desde que se advierte el pillaje, es necesario estrechar la piquera de la colmena atacada a fin de que pueda

más fácilmente defenderse; y si aun con esto no se consigue anular el ataque, se puede cerrar totalmente la piquera de la colonia atacada hasta el día siguiente.

pioyu de las abeyas. El ataque lo produce una mosca (*Braula coeca*), que en el curso del tiempo ha perdido las alas, adaptándose a la vida parasitaria; el piojo es de color rojizo y vive en la parte superior del tórax de las abejas; para alimentarse, roba la comida de la boca de las abejas; tiene preferencia por la reina, pues al estar mejor alimentada, proporciona más comida. En la reina pueden llegar a vivir varios piojos. Las reinas marcadas raramente poseen piojos, de modo que el marcado puede ser un medio de protección. Varios piojillos sobre la reina la molestan y disminuyen su puesta. El humo de tabaco o vapores de timol se recomiendan para luchar contra esta plaga.

piquera, piqueira. Pequeño agujero en la parte fondera de las colmenas (truébanos, casietos, cubetos...) por los que entran y salen las abeyas a buscar comida y agua para la fabricación de miel. En otros tipos de colmena es toda la abertura inferior de la entrada. La piquera es el símbolo de salud de la colmena.

plantas preferidas por las abeyas. Resumen de algunos apicultores: a) *flores*: de árboles frutales en general, candelas de los castaños, maíz, berzas, nabos, flores de los praos..., ya desde la primavera; b) *abeyera, abeyeira, abiyera* (*Melisa officinalis*): muy apreciada por las abeyas; servía para atraerlas a los truébanos, untándolos por dentro con sus hoias machacadas. v

con un poco de miel; c) *uz moura, ganzu negru* (*Erica australis*), en febrero y marzo, muy apreciada por los abeyeiros, flores rosáceas y violáceas; d) *uz blancal o ganzu blancu* (*Erica arborea*), en abril mayo; e) *rubica* (*Erica umbellata, Daboecia cantabrica*), en junio; f) *rubión* (*Erica cinerea, Erica vagans, Erica ciliaris*), en julio y agosto; g) *setembrina, setembría* (*Calluna vulgaris*), en setiembre; g) *xinestas, xenestas, xestas* (*Cytisus multiflorus*); h) *toxu, érgumas* (*Ulex europaeus*); i) *castañar* (*Castanea sativa*), muy apreciadas las candelas (rastrones), de junio arriba. A modo de ejemplos.

polen. Polvillo de las flores que es transportado a las colmenas por las abejas, almacenándolo en sus patas en forma de bolitas. Las abejas, al recogerlo, aseguran la fecundación de cantidad de plantas. Es un poderoso complejo vitamínico y proteínico. Para recogerlo se utilizan las trampas cazapólenes, en que las abejas, al pasar por una entrada de una determinada medida, pierden esas bolitas. Este polen, se seca, se limpia se envasa y está preparado para la venta. Otro tipo de polen es el que las abejas almacenan dentro de los cuadros en las celdillas, lo insalivan y lo tapan con una capa de miel. En el mercado esta versión final del polen tiene un precio muy superior al otro. Al desopercular los cuadros, pueden verse, a veces, algunos de ellos cargados casi exclusivamente con este tipo de polen que, según las flores, presentará variedad de colores.

polillas. Son unas mariposas de color blanco sucio (*Galleria mellonella* y *Achroea ornella*). CUYAS ORIGES SON

los panales de cera, tanto donde se almacenan como en las colmenas pobladas o vacías. El ataque puede ser de dos formas: a) En ocasiones excava una galería en la lámina de cera que constituye el fondo de las celdas; el ataque se manifiesta en el pollo operculado en una serie de celdas abiertas, en las que se ve la cabeza de las ninfas muertas por la polilla. b) Otras veces, se desliza bajo la superficie de los panales operculados. Su galería superficial se distingue a través de un tinte claro de los opérculos que la cubren. Al abrir el túnel, se saca una larva blanca o gris oscura y de movimientos ágiles. Cuando el ataque es grave, una verdadera maraña de sedas tapiza los cuadros; bajo este abrigo, las polillas devoran comple-

tamente la cera. Las colonias fuertes se defienden fácilmente tolerando algunas larvas. Las colonias débiles pueden desaparecer en verano bajo el ataque de la polilla. La mejor forma de combatir la polilla es mantener las colonias fuertes. De todos modos, hoy se pueden encontrar en el mercado productos que combaten eficazmente esta plaga.

pollatas. Ver *solera*.

pollo. Cría de abeja.

pollo escayolado. Ver *micosis*.

pollo resfriado. Es producido por el frío: se produce cuando las abejas se arraciman y no cubren toda la cría; entonces, aparecen en la piquera pollos muertos de color amarillento. Como remedio, hay que procurar que las colmenas cuenten con suficientes abejas para cubrir toda la

puesta, y procurar una temperatura adecuada dentro de la colmena.

«¡Posa, querida, posa...!». Expresión del colmenero para cazar un enxame (enjambre) que se ha escapado por el pueblo: mejor al atardecer o a la noche, coge una escoba con agua, salpica el interior de un truébano con abeyera, coloca una sábana blanca en el suelo, y repite varias veces «¡Posa, querida!», al tiempo que toca una cencerro o esquila. Las abejas empiezan a posarse suavemente y van entrando en el truébano.

posar las abejas. Varias frases usadas antes, según conceyos: a) «¡Aquí, abeyines, aquí!»; b) «¡Posa, querida, posa!»; c) «¡Pousa, querida, pousa!»; d) «¡Pousa, galana, pousa!»; e) «¡Queridas, aquí, queridas!»

poyu, puyu, poyeta, tayu. Es la repisa sobre la que se coloca la colmena al resguardo de la lluvia, la nieve, el viento...

prensa de la miel. Prensa para exprimir la miel y la cera.

propóleos. Tienen por origen la sustancia pegajosa de las yemas, o la resina a la que se le añade una secreción de las obreras; de un color entre amarillo oscuro y marrón. Sirve para fijar los cuadros a las alzas o sellar las aberturas al exterior por las que no pueda pasar una abeja (paso de abeja). Si en la colmena se produce una abertura, y por ella puede pasar una abeja, la abertura no se tapona; si por el contrario no puede pasar una abeja se tapona con propóleos. Este producto tiene valor antifúngico, antiinflamatorio y anestésico. De una

300 g al año y las hay más proclives a producir propóleos que otras.

puesta. Hace referencia a la puesta de huevos por parte de la reina. Una reina joven y vigorosa presenta una puesta compacta y numerosa; mientras que la puesta de una reina vieja se encuentra diseminada por el panal y el número de celdillas con cría es mucho menor.

puyata. Es la solera de piedra o madera que se coloca debajo de los truébanos para aislarlos de la humedad y de la tierra.

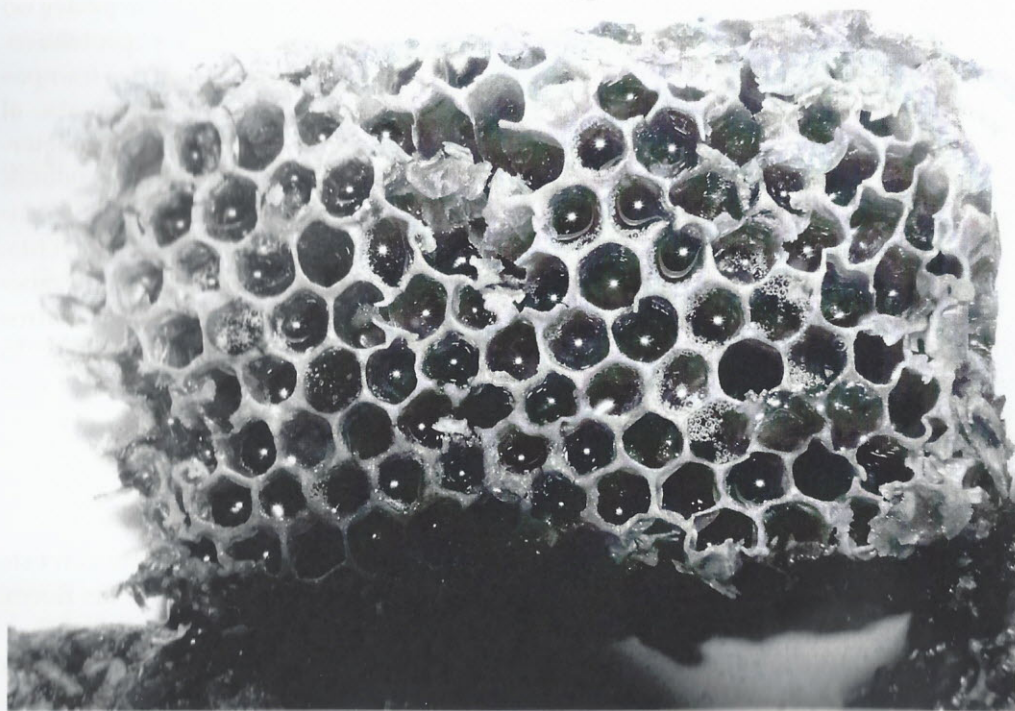
Q

queisieyu, queixietsu, coxedor. Pequeño truébano, más ligero, hecho de cortezas diversas: de corcho, o con tejido de varas; servía para cazar enjambres; se untaba con abeyera, se llevaba hasta el ensame encaramado en un árbol, rama..., y se colocaba encima, hasta que entraban todas las abejas, comenzando por la reina.

R

rastrones de castañar. Tipo de floración del castaño que utilizan las abejas por el verano.

razas de abejas. Dentro de la especie *Apis mellifica*, existen varias; a modo de ejemplo: a) *La raza negra*, de color oscuro, es activa rústica y prolífica. Su reina es tímida. Es la más abundante en nuestra región; b) *La raza italiana* que procede del norte de Italia; los primeros anillos del abdomen son amarillos en las obreras; es mansa, laboriosa y poco enjambradora; pero con tendencia al pillaje; su



observar; c) *La Caucásica*; d) *La Apis adansonii* o *abeja africana*; es originaria de África Occidental, buena productora de miel; pero agresiva, pilladora y enjambradora; en la actualidad en algunos países es considerada como una plaga.

realera. Ver *maestril*.

realera. Es una celda más abultada, que las abejas llenan de alimento (jalea real, sobre todo). Se trata de una bola de cera que colocan en medio de la seta. Entonces escogen una cría de tres días para futura reina, y la alimentan.

refranes de la miel:

A abeya e a oveya, desca al sou fillo a veyá
A abeya e a oveya en abril deixan a peleya
A abeya non se para na flor veyá
A colmea, miralla muito, pero tocalla pouco
A estómago estragado, miel en cien veces
A mediaos de febreiro, l'abeya al salgueru y la oveya al regueru

A los perruna, miel caliente con leche en ayunas

Abeja y oveja, bajo teja

Abeja y oveja, jamás harán pareja

Abeya y conexo, en monte veyo

Acelte, de arriba; vino, de enmedio; y miel, de abajo

Aguas en agosto, dan miel e mosto

Al enfermo, poco ruido y mucha miel

Al que tien un caxetsu y miel nun te da, nun y-des tú na

Al truiteiro e al abiyeiro, nun lles mires pal payeiro

Antes de puer a capa, muy ben a colmía tapa

Año de miel, año de bien

Añu d'oveyes, añu d'abeyes

Boca de miel, y mano de hiel

Bon enxame el de mora, si non se fora

Colmena es tener miel, cera y quehacer

Colmenar sin cordura, pouco tempo dura

Colmenas benditas, santos abejares: dais miel a los hombres y cera a los altares

Colmenas, diez; flores, todas

Como la abeja que escoge una flor, y tres deja

Con abejas, ovejas y molino, del rey me río
D'abeya e da vaca, en abril morre a fraca
Dice a abeya al colmeneiro: ¡Déixame miel pal inverno!

El boticario viejo, solo con miel, te pone otro pellejo

El que quiera catar miel, que la cate per Samiguel; el que quiera catar cera, que la cate pe las Candelas

El que esmielga nel mes de mayo, esmielga pa tol año

El que rico quera ser, estas cousas ha de ter: abeya, oveya, pedra que traballa, yegua parideira, e muyer goberneira

El que sin saber se mete a abeyeiro, perde trabayo, tempo e dieiro

En abeyas y en oveyas nun metas lo que tengas

En agostu, cueye la miel y guarda'l mostu

En febreiro corre más la abeya que el cabrero

En marzo, po la mañana encama la abeya, y po la tarde muerre la oveya

En mayo morre a abeya, e non el caballo

En mayo muerre la abeya flaca, pero non la vaca

Faiste de miel, y cómente las moscas

Fuerte colmena, alacena llena

La oveya y la abeya en abril entregan la pelleya

Las tejas, viejas, y la miel, añeja

L'ensexame de mayo vale un caballo

Lluvia de agosto, más miel y más mosto

Lo más raro d'abeya e que chupa a flor y enteira la deixa

Luna menguante, ni siembres ni partas enjambre

Mala es la abeja que pica en flor vieja

No hay miel sin hiel

Norte y nordés, y cortar al revés, líbrenos Dios de los tres

Nun hay más cera que la que arde

Osu colmeneru nun quier compañeru

Per Samiguel, esmiélgase la miel

Por Samiguel, cátese la miel: quien no la cataré, le amargare

Per Samiguel, los figos saben a miel

Picadura de abeja, sin reuma dela

Por Samiguel, mosto y miel

Por Sancibrán, corta l'abeya y tseventa la mano (setiembre).

Quien anda a miel, algo pega dél

Salí d'ente abeyas y metime ente aviésporas

Santo de ley, vela amarilla y olor a miel

Semana Santa en abril, año gentil y colmenas mil

Sin careta nel cortín, non te metas, rapacín

Tener casa como colmena: limpia y llena

Terra muy floreira, terra abeyeira

Tierra florera, tierra melera

Tomillo, jarra y romeral, buena miel dan

Vinagre con miel, sabe mal y hace bien

refrescar la colmena. Las abejas en agosto tienen que humedecer las setas de la miel, para que no se ahoguen de calor las crías: echan agua sobre los panales y agitan las alas para evaporarlo, al tiempo que producen una cierta corriente de aire fresco. Temperatura a unos 35 grados.

reina. Abeja mayor, y de color más claro, con el abdomen mucho mayor y alargado. Proceso de cría muy complejo: es la que pone los güevos para las crías; tiene un aro más que las abejas y es más gorda; vive en una celda grande del panal. La reina suelta un perfume especial para que otras abejas la sigan; por ello, en los ensames, una vez que entra ella en el truébanu, entran todas. Cuando la escogen las abejas a partir de las crías, matan a las demás. Solo sale de la colmena para ser fecundada por los zánganos, o cuando se trasladada a otra (cuando ensama); sus órganos bucales están atrofiados, ya que no liba el néctar de las flores; unos días después de su nacimiento, sale de la colmena perseguida por

solo uno podrá llegar a fecundarla; una vez fecundada en pleno vuelo, vuelve a la colmena y empieza a poner huevos en las celdillas de cera. La puesta durará toda su vida con periodos de reposo en invierno y gran intensidad en primavera. Los huevos fecundados y puestos en celdilla normal darán lugar a las abejas obreras; de los huevos no fecundados saldrán los zánganos. El huevo destinado a producir una nueva reina se pone en una celdilla especial llamada celda real, muy voluminosa y dispuesta verticalmente.

remedios pa las picaúras. Algunos consejos escuchados: a) no te pongas nervioso/a: cuando sientas la abeya no te muevas, no hagas gestos bruscos, no le des manotazos...; b) muerde ligeramente la lengua y sigue haciendo lo que hacías lentamente; c) si ya te picó, saca el aguijón con una aguja, con la punta de la navaya, hasta que sangre un poco; d) unta la picaúra con *abeyera* (*Melissa officinalis*).

romero, romiru. Tipo de flor que da una miel muy medicinal —dicen los quirosanos de Tsindes—.

roubón. Es el tercer enjambre que se separa de la colmena en el año.

rubión, gueirueta (*Erica cinerea*). Tipo de brezo de mata muy baja, en tono más bien rosáceo, o rojizo intenso: «Sin rubiόν, non hay abella nin abellón».

S

salguera. Tipo de arbolado que da flor temprana, por lo que es muy útil a las abejas en primavera, cuando es-

aliente. La salida del sol: muy observada por los colmeneros, lo mismo para buscar truébanos monteses, que para orientarlos adecuadamente en torno a los poblados.

ellao. Es el cierre de las celdas que hacen las abejas, una vez la miel en su punto. Si se saca antes de sellar, fermenta y se pierde.

erenador. Aparato para asentar la miel y separarla de las impurezas, una vez exprimida.

leta, enseita, setón. Panal de cera donde las abejas fabrican la miel. Cada truébanu tiene varias, colgadas de la tapa cimera; o del tronco del árbol, de la peña..., si es un hueco natural. Se llevan a casa y se estrujan entre dos tablas unidas a modo de bisagras. En zonas más orientales se estrujan con una tabla a modo de rodillo, que se desliza desde la parte cimera de la manga hasta el cono inferior. Las setas grandes de los truébanos monteses; se llaman setones en algunas zonas.

setembrina. Ver *brecina*.

solariega, solera, soleira, sesega. Es la solera de piedra o madera que se coloca debajo de los truébanos para aislarlos de la humedad.

solarega. Ver *solera*.

soleira. Ver *solera*.

sufreira. Es el acornoque (*Quercus suber*), árbol que producía la corteza para las calduyas de los trobos. Hay *sufreira branca*: produce mejor corcho, más grueso y caliente para la colmena; v *sufreira moural*: de corcho

T

talamera, talambra. Tablón del horro donde se colocaban preferentemente las colmenas al sol. A veces son simples tablones, o tablas, adosados a paredes.

talameiro. Especie de cortín, a modo de pequeña construcción de piedra en alto, con tablas salientes para asentar los truébanos. A veces tenía un foso alrededor para evitar el acceso de los animales.

tarabello. Barrena usada para agujerear el trobo y colocar los fustes. Asimismo, se usaba para proceder al vaciado de los troncos.

tayu. Es la solera de piedra o madera que se coloca debajo de los truébanos para aislarlos de la humedad y de la tierra.

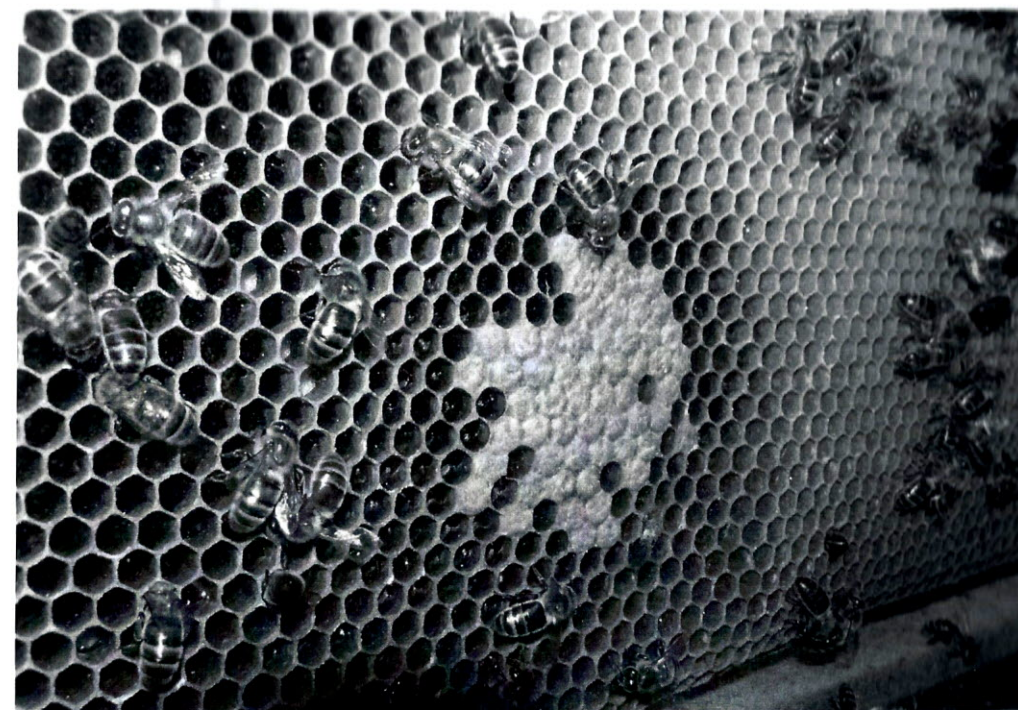
témpanu. Tapa de las colmenas a modo de calduya.

tondia. Piedra que se colocaba sobre la colmena para asegurarla. Losas con las que se remataban las paredes de los cortíos, y que sobresalían hacía el exterior impidiendo que la lluvia deteriorase los muros, y dificultando el acceso al interior, tanto de personas como de animales, especialmente de osos.

toponimia de las abejas (apícola). Son los nombres que describen los lugares preferidos por las abejas, montesas, sobre todo: Les Abeyeres, Penamiel, Penamelera, Peñamellera, Tardabeyas, Truébano, Trobanietso...

tornos. Pequeñas clavijas de uz blancal que usaban los colmeneros para coser los corchos de las calduyas (de *sufreira*).

trabauu de las abejas. Cuando las abejas



Las abejas trabajando.

pasan el néctar a las abejas elaboradoras, que lo manipulan con las mandíbulas, para convertirlo en miel con una temperatura adecuada y seca de la colmena. Hay un proceso: a) Primero exponen el néctar unos minutos (10-20) para que seque. b) Una vez evaporado el agua, las abejas elaboradoras introducen el néctar en una celda del panal, donde continúa la evaporación. c) Tres días más tarde, la miel de las celdas ya tiene muy poca agua (un 20 %), por lo que las abejas lo tapan con una ligera capa de cera.

trampas para ahuyentar animales de los cortinos. Varios tipos: a) *armadías*: trampas de fierro; *cepos*: trampas di-

zadas, alambres, fierros...; b) *garduñas, garduñeiras*: armadías de fierro; c) *mazapilas, mazos, mazones*: artillugios con una tabla y un caxón en el extremo, que cuando se llena; d) *pezugos*: trampa con viga

trashumancia. En apicultura, consiste en un traslado de colmenas a una distancia variable que puede sobrepasar los 500 km, situando las abejas en las proximidades de las plantas a explotar con el fin de obtener más miel o polen.

trasiego. Es el paso de las abejas de una colmena a otra, o de un cazaenjambres a una colmena; puede ser total o parcial: se trasladan solo una parte de las abejas a otra colmena; o se traslada la totalidad. En una col-

cuadros uno a uno; las abejas ya pasan con los cuadros. Si de lo que se trata es de pasar de un trobo a una colmena, se colocará el trobo en posición horizontal en el suelo, de forma que el fondo quede delante de la piquera de la movilista; se golpea el trobo y se ahuma fuertemente y las abejas irán dejando el trobo e introduciéndose en la colmena. Posteriormente, se puede aprovechar las reservas de miel y panales de cría, colocando estas ceras en un cuadro, o más de uno, y depositándolos en la nueva colmena. Otro tipo de trasiego muy utilizado en el Occidente consistía en pasar parte de las abejas junto con la reina a otro trobo. La nueva colonia funcionaría con las abejas y la reina que se pasasen; las abejas que quedaban en la colonia madre criarían una nueva reina que, una vez fecundada, iniciaría la puesta lo que aseguraría la continuidad de la colonia. Esto se conocía como capar a colmea.

traveseiros. Ver fustes

truébanu, trobo, trubiecu. Tronco hueco para la colmena: los mejores, por más agresivos, los de cerezal — dicen en occidente—, más olorosos; son los que producen más miel, aunque hacen las abejas más gafas. Las maderas de castaño y roble son las más calientes. También se usaban las de figar, texu, tilar, acebu... Los truébanos no tienen base (no tenían): se asientan sobre una piedra. Por ello, para afumarlos, no había más que levantar el tronco con ambas manos, mediante el palo que sobresale a modo de dos manillas, y afumar por bajo. La forma cilíndrica...

pueden ver trobos cuadrados, hechos a base de tablas o láminas de corteza de alcorque unidas con puntas o tornos.

truébanos monteses. Son las que están salvajes en los troncos huecos de los árboles, o en las cuevas de las peñas, siempre orientados al sur y con vegetación abundante alrededor.

tsouxa. Losa, llábana, que se coloca sobre la colmena o trobo, para que no la lleve el aire o caiga por razones diversas. Y sobre todo para evitar la lluvia, la humedad, el calor, lo que perjudica la miel.

U

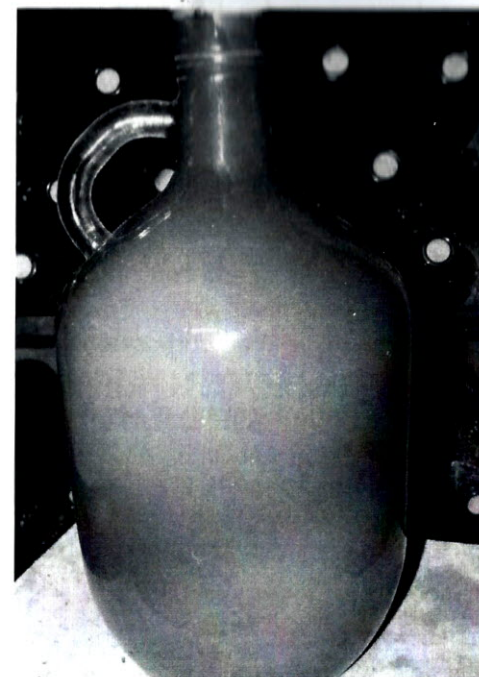
usos de la miel. Era un producto reservado, sobre todo, a los más pudientes. Los menos pudientes, las familias más numerosas y pobres, lo tenían exclusivamente como medicina, y para una necesidad (pagar favores, regalar al médico o al abogáu, rentas...). Y hasta se arriesgaban la vida descolgándose por las peñas y las cuevas por conseguir unas tarreñas. En todo caso, si lo conseguían en las brañas, ese día celebraban fiesta.

uz blancal, ganzu blancu (Erica arborea). Mucho menos preferidas por las abejas, sobre todo en época de lluvias: las flores se vuelven agrias con el agua.

uz moural, ganzu negro (Erica australis). Tipo de urcia muy apreciada por las abejas.

V

varroasis. Enfermedad que afecta a las abejas, causada por el ácaro *Varroa jacobsoni*, el cual, prácticamente



Vino de miel.

arruina a la apicultura comercial, cuando no está debidamente controlado. Este ácaro es de fácil identificación, debido a su tamaño (1,7 a 1,8 mm de ancho x 1,1 a 1,2 mm de largo) y por su color marrón rojizo. Tiene cierto parecido con una garrapata y se adhiere en las placas ventrales de las abejas. Su acción parasitaria directa consiste en la succión de la hemolinfa (sangre) de larvas y abejas adultas, preferiblemente los machos (zánganos) por su mayor tamaño. Produce daños visibles, tales como abdomen de menor tamaño y deforme; alas deformadas y hasta ausencia de las mismas. Igualmente actúa debilitando a las larvas, las cuales mueren en el interior de la celda por acción de virus, hongos o bacterias transmitidas por los ácaros.

En casos de parasitosis elevada (más de 25 % de las abejas), la población disminuye drásticamente; el peso promedio cae hasta en un 25 % y la longevidad se acorta en 20 días. El fluvalinato se ha mostrado como remedio eficaz para luchar contra este ácaro; para ello se impregnan tablitas o láminas de PCV, que se colocan entre los cuadros de la cámara de cría. Los vapores del fluvilinato matan a los ácaros; pero si se emplean en dosis elevadas se pueden matar también las abejas. La problemática se agrava con el uso de tratamientos artesanales con subdosificaciones que pueden generar una población de ácaros resistentes a los productos específicos para su control.

velas de cera. Vela que se hace con la cera de las setas derretida y con una mecha por el medio. Era la lumbre de las casas, las cabanas...

veneno. Es introducido en nuestro cuerpo por el aguijón de la abeya, situado en el extremo del abdomen. Está compuesto de ácido fórmico, ácido clorídrico, ácido ortofosfórico, histamina, colina, azufre, etc. Es un poderoso vasodilatador, que tiene fama de ser importante en la curación de reumatismo y neuralgias. La picadura solo es grave en personas alérgicas. Lo normal es que el apicultor se vaya inmunizando a la picadura de abejas (Efecto vacuna).

viespa, viéspora. Avispa: muy dañina para la miel y las abejas.

visión. Las abejas reconocen perfectamente el azul, el amarillo, el negro y el blanco. Esto tiene su importancia para el colmenero en el momento de colocar sus colmenas en el colme-

nar; si se colocan próximas colmenas del mismo color, o de colores que las abejas no distingan, se está favoreciendo la deriva de las abejas.

vuelo nupcial. Entorno a una semana después de abandonar la celda de cría, e incluso más tarde si reina el mal tiempo, la reina emprende su vuelo nupcial, y se aparea en vuelo con un zángano, proceso que puede repetirse con otros. Después de su primer apareamiento, la reina sale y se aparea otra vez el mismo día o al siguiente. Este proceso puede repetirse más veces.

X

xabardo, jabardo. Es el segundo enjambre que se separa de otro mayor en el año. Después del enjambre principal pueden salir otros con menos número de abejas y con reina recién nacida y, por lo tanto, virgen. Son los xabardos.

xamuco, xamouco. Es el tercer enjambre que se separa de la colmena en el año.

xesta, xinesta (*Cytisus multiflorus*). Planta que produce mucha miel, aunque de sabor fuerte.

xpro. Es el cuarto enjambre que se separa de la colmena en el año.

xtez, xueces, fustes, trencas. Es el palo que atraviesa el truébanu, y sirve para que las abejas cuelguen los panales, las setas. Por ambos lados del truébanu, el travesaño sobresale unos centímetros, que sirven de manillas para que el apicultor coja el tronco hueco, lo levante y lo afume por baxo, cuando mataban las abejas con humo. Los truébanos no tienen base (no tenían): se asientan

sobre una piedra. Son los fustes de otros conceyos.

Y

yérgola, yérgula. Es la calduya o tapa del truébanu en el occidente.

zanganeru, zanganera. Enjambre, colmena, que se queda con pocas abejas por razones diversas: muerte de la reina, exceso de componentes en la colmena... También puede ocurrir que la reina terminó el semen del zángano y ya no puede poner más. Entonces ya no hay cría. El caso es que la reina queda sin fecundar, por lo que solo salen zánganos.

Z

zángano. Es la abeja macho, reconocible por sus dimensiones mayores que las de las obreras, por su abdomen rectangular, sus grandes ojos contiguos y su vuelo ruidoso. No posee aguijón; posee los atributos de su sexo: testículos, vesículas seminales y pene. Nacen de huevos no fecundados veinticuatro días después de la puesta, procedentes de la puesta de la reina; aunque también pueden nacer de huevos depositados por obreras ponedoras. Los opérculos de las celdas de zángano son prominentes y bombeados, fácilmente reconocibles por cualquier apicultor medianamente experto. Suele haber un alto número de zánganos, proporcionado para su objetivo fundamental que sería fecundar a la reina durante el vuelo nupcial; el que más alto llegue con ella en el vuelo nupcial. Pero parece que cumplen otras funciones en la colmena como producir el calor necesario para

tar. Son los encargados de traer el agua para la miel, hacer alguna limpieza... Una vez fecundada la reina en primavera y verano, las abejas los matan para que no sigan comiendo y gastando miel de unas y otras colmenas (las andan todas). No pican, pues no tienen aguijón.

En resumen

Una vez más, el léxico asturiano atestigua esa riqueza etnográfica (etnolingüística, etnopaísesajística) que se vuelve multidisciplinar para un estudio al alcance de cualquiera: escolares, estudiantes universitarios, técnicos de diversas actividades comerciales, turísticas, montañosas... A través de las palabras apícolas, los refranes, las costumbres lugareñas, las etimologías verbales, o el saber ancestral de los apicultores, podemos ir descubriendo el conjunto de ciencias y procesos que hay detrás un simple tarru de miel: detrás de una raíz léxica; de una terminología científica; o de un morfema de la voz apícola por las caleyas; o en el contexto de un refrán popular que sepa a miel, o que tenga como modelo la enseñanza el saber de una abeja en aquellos entornos rurales tan pegados a los productos de la tierra hasta estos mismos días.

Pues muchas siguen siendo las implicaciones prácticas del paisaje que dibujan las abejas por tantos conceyos asturianos: remedios medicinales, terminologías botánicas, gastronomía, lenguaje específico de la colmena, lenguaje toponímico, reflexiones matemáticas... Y hasta un sistema de organización económica ejemplar, que

daría lugar a muchas horas de discusiones por las aulas, con todos los docentes incluidos, libros de texto, enciclopedias, páginas web, blogs al alcance del móvil o internet.

Bastaría un par de preguntas para terminar: ¿por qué las abejas elaboran sus celdas exagonales y no octogonales ni cuadrangulares, solo exagonales?, ¿pura casualidad? O, ¿qué ocurriría si, por una peste o desastre global cualquiera, desaparecieran de golpe todas las abejas del mundo...? ¿Tampoco pasaría nada, sustituidas por robots...? Pues hasta Albert Einstein ya se planteó la misma pregunta: nun debe ser tontería...

Ciertamente, dice el refrán que pregunta más un niño que pueda contestar un sabio: el par de preguntinas no se respondería, sin más, a vuelta de guasap, tuit, Facebook, y similares. Impresiona el lenguaje de las abejas, el léxico desarrollado con los siglos en torno a las colmenas y los truébanos; el remedio milagroso de la miel en los pueblos de montaña: catarros, heridas, quemaduras, acné, ungüentos, cataplasmas para mitigar tantos dolores; o, por lo menos, para intentarlo. El saber popular, al lado del científico, que llegó a estos tiempos digitales: muchas informaciones circulan por la red o en los foros, a diversas escalas y rigores, ciertamente. Pero, el caso es que, a poco que podamos leer con los cinco sentidos las palabras apícolas, impresiona, intriga, enriquece, divierte, se saborea..., todo un paisaje universal de las abejas, en el espacio y a través del tiempo.