

#### 4.4.5. GRADO DE CONSERVACIÓN

Analizar el estado de conservación de las canteras presentes en el municipio es una tarea difícil, puesto que los criterios establecidos para determinar el grado de conservación de los elementos de patrimonio etnográfico (Ver capítulo de metodología) no son aplicables a este caso concreto, ya que lo que ha llegado a nosotros son las evidencias de la extracción de arenisca en la roca natural, no de una estructura fabricada por el hombre.

Pese a ello, se puede hacer una aproximación cualitativa del estado en el que se encuentran las pedreras estudiadas, así como de aquellos agentes que afectan a la preservación de las mismas. La ubicación de los tres elementos catalogados en la costa provoca que éstos sufran los efectos erosivos de la acción del viento y del salitre del mar, lo que conlleva el desgaste y la paulatina desaparición de las evidencias de la extracción de los bloques.

Las canteras de arenisca constituyen un testimonio de una actividad fundamental en la historia, reflejo de un oficio que, pese a ser a menudo el gran olvidado en los estudios sobre la materia,

constituye uno de los pilares de la arquitectura. Eran los espacios encargados de proporcionar la materia prima necesaria para la construcción de las grandes y pequeñas obras que conforman nuestro patrimonio histórico-artístico. Si se tiene en cuenta la tradición existente del uso de la piedra arenisca en Mallorca, con amplias y variadas repercusiones culturales, arquitectónicas o paisajísticas, se debe considerar la explotación de este material como un bien patrimonial en sí mismo (Alomar y Clar 2006: 102).

En el término municipal de Calvià existen muchos elementos patrimoniales realizados con este tipo de materia prima, desde construcciones prehistóricas (turriiforme escalonado de Son Ferrer), hasta torres de defensa costera, molinos aguaderos, estanques, aljibes, etc. Cabe señalar que la elección de este material constructivo, en parte, está condicionado tanto por la disponibilidad de dicha materia prima en el entorno como por la variable cronológica, generalizándose su uso a partir del siglo XIX.

Desde estas líneas se propone una revalorización del trabajo artesanal del cantero y de las evidencias materiales, las pedreras, que han dejado en el paisaje el desarrollo de su actividad.

---

### 4.5. COLMENAS (CAERES)

---

#### 4.5.1. INTRODUCCIÓN

La apicultura tradicional, entendida como la técnica de criar abejas, ya fuera para aprovechar su producción de miel, cera, polen u otras sustancias, o bien para usarla en la polinización de cultivos, constituyó una actividad complementaria de la agricultura y/o de la ganadería, de gran importancia para la sociedad, ya que podía generar grandes beneficios, tanto directos como indirectos. Era una manera de conseguir ingresos extra por parte de los campesinos que, además, no requería de la presencia de suelos de calidad,

ya que la polinización se suele realizar sobre vegetación silvestre (Segrelles 1989: 74, 85; Fernández Uriel 1998: 185).

Las evidencias más antiguas de la recolección de miel en el área mediterránea se encuentran en las pinturas rupestres del arte paleolítico levantino, entre las que cabe destacar las de la Cueva de la Araña en Bicorp (Valencia), de hace unos 9000 años. La imagen, que se ha convertido en un símbolo mundial de la iconografía apícola, representa a una persona subida a un árbol, recolectando miel (Llabrés y Vallespir 1983: 305).

Posteriormente, esta actividad se encuentra ampliamente documentada, tanto en el Antiguo Egipto, donde se empleaba la miel para endulzar bebidas y alimentos, como en la Antigüedad Clásica, donde ya era calificada como fructuosa y rentable (Vázquez Hoys 1991).

En las Islas Baleares, la apicultura se practicó como una actividad complementaria de la agricultura y la ganadería desde tiempos remotos (Llitas 2009). A finales del siglo XIX y hasta mediados del siglo XX, se desarrolló un tipo de apicultura fija, relacionada con una explotación de corte artesanal. A partir de esas fechas, y gracias al desarrollo de nuevas técnicas y conocimientos aplicados a esta actividad, paulatinamente, se introdujo la apicultura movilista, que es la que se realiza hoy en día, caracterizada por practicar la transhumancia, al realizar importantes desplazamientos territoriales con el fin de buscar distintas floraciones. Este tipo de explotación implica una actividad profesional, en muchos casos a tiempo completo (Segrelles 1989: 76). En el presente capítulo se tratarán los aspectos que caracterizan a la explotación fija, de cuyo desarrollo se tiene constancia gracias a la presencia de dos colmenas en el término municipal de Calvià, de las cuales están catalogadas las Caeres de sa Porrassa.

Sin embargo, las colmenas que se han documentado en el término no son más que una ínfima muestra de las que debieron existir en el municipio. Así, se tiene constancia de que, durante el siglo XV, existían colmenas en los rafaels de Mayans, de Fàbregas (Son Sastre) y Basset, y que en estos dos últimos había 14 y 130 panales de abejas, respectivamente (Plasencia 2008: 59,63). Igualmente, se indica que, durante ese mismo siglo, Son Boronat contaba con 40 casas de abejas y en Mofarés había “57 casas de abejas completamente llenas” (Plasencia 2008: 63-63) y que frente a la casa de la alquería de Bendinat había unas 47 caseras de abejas (Plasencia 2008: 87).

La explotación fija es un sistema productivo vinculado, sobre todo, al autoabastecimiento y,

como mucho, a exiguas transacciones comerciales (Segrelles 1989: 76). Consiste, básicamente, en proporcionar a las abejas un habitáculo o colmena, en cuyo interior puedan fijar sus panales, de tal manera que éstos queden adheridos a las paredes del recipiente. Para extraer los panales y recolectar la miel y la cera, es necesario cortarlos sucesivamente desde el exterior, hasta llegar a los ubicados en el interior. Una vez extraídos, no se pueden volver a colocar, porque no se sostienen, siendo por tanto, muy difícil su reutilización.

Las colmenas más antiguas documentadas en Mallorca tenían forma cilíndrica, de unos cuatro palmos o más de longitud, y estaban hechas de cerámica o de caña. Se disponían horizontalmente unas al lado de las otras, unidas con barro. Generalmente, formaban una sola hilera, pero también podían ponerse varias de ellas superpuestas. Aparecían recubiertas con materiales diversos, que las protegían de las temperaturas extremas, de la lluvia y del fuego. Su número podía oscilar desde una sola colmena a varias decenas por hilera.

Se tiene constancia, igualmente, de colmenas realizadas con troncos de árboles o con tablas, aunque en un porcentaje muy inferior a las anteriores. No se ha documentado ninguna de esta tipología en el municipio.

En el término de Calvià se evidencia el desarrollo de la apicultura fija en la *possessió* de Sa Porrassa, donde se localizan nueve filas de colmenas, dispuestas de forma escalonada a lo largo de la pendiente en la que se ubican, con un número que oscila entre los nueve y los cuarenta recipientes de cerámica por fila.

#### **4.5.2. LAS COLMENAS Y EL TRABAJO DEL APICULTOR**

El trabajo del apicultor se iniciaba entre marzo y abril, momento en que se montaban las colmenas, y finalizaba aproximadamente en noviembre, cuando ya se solía obtener la miel (Llitas 1983: 307).



Figura 238. Imagen antigua de las colmenas de Sa Porrassa. Fuente: Lliteras 2009.

El primer paso para la obtención de la miel consistía en elegir el emplazamiento de los panales, ya que la miel adquiere gustos diferentes en función de las plantas polinizadas por las abejas (Rosselló Verger 1964: 394). Por ello, se valoraba la presencia de plantas aromáticas, como el romero, el tomillo o el lentisco, así como cultivos de frutales que proporcionan néctares demandados, por ejemplo, los cítricos o el almendro (Segrelles 1984: 77).

El uso abusivo de los insecticidas y de los herbicidas resulta perjudicial para el rendimiento de la miel, por lo que era recomendable emplazar las colmenas en encinares y terrenos que estuviesen lejos de determinadas zonas de cultivo y hortalizas, donde no pudieran llegar las abejas (Llabrés y Vallespir 1983: 304). Siguiendo este esquema, las Caeres de Sa Porrassa se localizan a 600 metros al noroeste de las casas de la *possessió* del mismo nombre, en una zona boscosa alejada de las zonas de cultivo.

Una vez elegido el emplazamiento, se pasaba a levantar la estructura. Para ello, se construían los

*peus*, que eran muros de *pedra en sec* de altura variable, contruidos para evitar la humedad y el acceso de ratas, culebras, lagartos u otros animales nocivos para la colmena. En las nueve hileras de panales documentados en el conjunto de Sa Porrassa, este basamento tiene una anchura media de 1 metro y una altura de 0.6 m y está compuesto por piedras calcáreas trabajadas, dispuestas de cara en el muro.



Figura 239. Detalle de uno de los panales, con tapadera.



Sobre este murete se sitúan, dispuestas de manera transversal y continua, las colmenas, formadas por recipientes cerámicos cilíndricos. El espacio que quedaba entre ellas y por encima se rellenaba con tierra y piedras, formando un cuerpo compacto (Lliteras 2009), que, en el caso de las documentadas en el municipio, aparece reforzado con mortero. Entre una y otra colmena solía haber una piedra o un fragmento de cerámica, que las dividía (fig. 239), y ayudaba a entrar a las abejas, orientándolas. Todo el conjunto se cubría con tejas, tal y como ocurre en las colmenas de Sa Porrassa, en las que las tejas árabes, trabadas con mortero de cal y arena amarilla, se asientan sobre una fila de bloques de arenisca colocados por encima de los recipientes. Estos receptáculos son en su mayoría cilíndricos, aunque algunos tienen forma bitroncocónica, están tapados en sus dos extremos por una tapa redonda de cerámica, denominada piquera (*fonell*), con un número variable de orificios o muescas, que se sitúa en la

parte anterior, para que las abejas puedan entrar y salir (Llabrés y Vallespir 1983: 305; Lliteras 2009). Columela (1824) señala que estos agujeros debían ser lo más estrechos posible para evitar la entrada del frío en la colmena. La tapa posterior carece de estos orificios. A veces, los *fonells* estaban provistos con tiradores o asas para facilitar su extracción, tal y como se observa el conjunto catalogado en Calvià.

En una colmena, se encuentra la abeja reina, la única que pone huevos; el zángano, que muere a manos de la reina una vez la ha fecundado, y las obreras, que son las que elaboran la miel y la depositan dentro de los nidos de las colmenas (Llabrés y Vallespir: 1983).

El interior de la estructura presenta una serie de compartimentos:

— La cámara de cría, donde nacen las larvas.



Figura 240. Primera hilera de colmenas de Sa Porrassa

- El especificador, que es una reja de hierro muy estrecha que impide a la abeja reina pasar a la cámara superior y criar.
- La cámara de producción, con sus correspondientes refuerzos de madera, que aparecen dispuestos verticalmente a un dedo de distancia unos de otros, donde las abejas construyen las colmenas.

Aproximadamente en el mes de noviembre, ya se podía extraer la miel, de la que se obtenía una media de 3 kg por colmena. Para evitar que las abejas picasen al apicultor, éste debía protegerse con una careta y ahumar la colmena (Quintana 1989: 75). Las caretas empleadas podían ser de diversas formas y materiales, normalmente de tela, con una rejilla, que podía ser metálica, de fibra vegetal o, incluso, de alambre. Unas veces se cubrían sólo la cabeza y otras hasta medio cuerpo. Se podían emplear guantes, aunque muchos apicultores no los usaban, frotándose, en su lugar, manos y brazos con limón, vinagre,

plantas aromáticas o simplemente se echaban humo con el ahumador (Llitas 2009).

Para ahuyentar a las abejas en el momento de la extracción de la miel se empleaba el ahumador, de formas y materiales variados, como una mecha formada con una tela de saco enrollada y atada o una sartén vieja. Otra opción consistía en utilizar una cazuela de cerámica con una tapa provista de orificios y un mango hueco para soplar a través de él. Básicamente, se podía emplear cualquier recipiente en el que colocar brasas, que fuera capaz de desprender humo. Era fundamental que el humo no estuviera muy caliente, para no quemar a las abejas, y que el ahumador proporcionara humo ininterrumpidamente, puesto que era mejor no tener que recargarlo mientras se trabajaba (Llitas 2009). El combustible más empleado eran los excrementos de vaca, aunque se podían emplear otros, como las hojas de pino, romero, etc. No se debía utilizar excrementos de cerdo porque su uso altera más a las abejas (Quintana 1998: 75).



Figura 241. Proceso de extracción de la miel en las Caeres de Sa Porrassa. Fuente: Llitas 2009.

Para ahumar las colmenas, se abría la tapa posterior, colocando cerca el ahumador. Los panales (*bresques*), se extraían cortándolos sucesivamente, utilizando para ello la castradera<sup>131</sup> (*guardià*) y ayudándose de una pala. A continuación, se cogía el panal con la mano, sacudiendo las abejas que quedaban y se guardaba en un cubo, tapándolo con un paño, denominado *fogasser*, que evitaba que éstas volvieran. Una vez finalizada la operación, se volvía a cerrar la colmena colocando los *fonells*, que se sellaban con una mezcla de agua con arcilla, yeso o tierra. Era conveniente no quitar toda la miel del panal, puesto que había que dejar parte del producto para alimentar a las abejas, sobre todo en los meses en los que no había flores (Llabrés y Vallespir 1983: 309).

El siguiente paso consistía en colocar en un sitio oscuro una enjambreira (*murrió*), compuesta por un cesto de palmito, donde se echaban los panales desmenuzados, teniendo cuidado de separar aquellas partes en las que aún quedaran larvas de abeja o inmundicias que pudieran echar a perder la miel. La enjambreira se colgaba y actuaba como colador.

A continuación, con la cera de los panales ya prensada, se hacían unas bolas que se dejaban escurriendo para aprovechar la miel que todavía contenían. Una vez que se había escurrido toda la miel, las bolas se colocaban en un plato, con un poco de agua en el fondo, y se metían en el horno para su fundido. De esta manera, se obtenían tortas de cera empleadas, entre otras cosas, para la confección de velas.

#### 4.5.3. LOS PRODUCTOS

La importancia de la apicultura, se debe buscar en los beneficios que genera, puesto que los

productos que se obtienen de su práctica son múltiples y variados: miel, cera, propóleo y veneno. Además, esta actividad, permite una mayor diversificación de la producción agropecuaria.

La miel constituyó el único edulcorante empleado en los hogares hasta que se comenzaron a cultivar las cañas de azúcar en el Mediterráneo Oriental, ya bien entrado el siglo XV (Chic 1997: 159). Además de servir como alimento, era utilizada por curanderos y farmacéuticos desde la Antigüedad, puesto que, gracias a sus cualidades antisépticas, servía para curar heridas, envenenamientos, afecciones de pecho, de la nariz, dolores de garganta, etc. Asimismo, se documenta el empleo de la miel para embalsamar y conservar restos orgánicos (Fernández Uriel 1998: 187).

La producción de cera fue, durante la Edad Media y Moderna, más importante que la de la miel, ya que, debido a la mayor demanda, el precio de este producto era más elevado. Su consumo estaba destinado al alumbrado y la liturgia de las iglesias y, en menor medida, a preparados medicinales. También se empleaba la cera para hacer cremas para dar lustre a las maderas, a los suelos, etc. (Llabrés y Vallespir 1983: 305). Asimismo, una parte de la producción de cera se destinaba a elaborar las láminas que se colocaban en los cuadros de la colmena, para ahorrar trabajo a las abejas.

El propóleo, sustancia producida por las abejas con la que recubren el interior de la colmena, tiene propiedades antibióticas, antiinflamatorias y cicatrizantes. Se empleaba en afecciones de la piel y del aparato respiratorio, en afecciones intestinales, etc.

El veneno se recolectaba con fines terapéuticos, ya que parece ser efectivo en la lucha contra la artrosis.

---

**131** Barra de hierro de dimensiones variables, ligera para ser manejada con una sola mano, acabada en forma de rastrillo en uno de sus extremos, que puede ser plano o curvo, y formando ángulo recto en el otro extremo, que puede tener forma de pala o acabar en punta (Lliteras 2009).



#### 4.5.4. GRADO DE CONSERVACIÓN

Únicamente se ha catalogado un conjunto etnográfico destinado a la apicultura tradicional en el término municipal de Calvià, lo que indica que este tipo de elementos patrimoniales se hallan en progresivo estado de desaparición, debido a la sustitución de la apicultura fija por la movilita, al generar esta última muchos más beneficios.

Cabe señalar, sin embargo, que las Caeres de Sa Porrassa se encuentran en relativo buen estado de conservación, tal y como se observa comparando las imágenes antiguas de que disponemos con las actuales. De hecho, constituyen unas de las colmenas mejor conservadas de Mallorca (Lliteras 2009). Las diferentes hileras de panales presentes muestran más de un 90% de evidencias de la configuración y los materiales constitutivos originarios, con los

lógicos desperfectos provocados por el abandono de las estructuras durante décadas. Básicamente, estos desperfectos se traducen en la acción de la vegetación, que ha ido cubriendo los alrededores y que ha provocado cierta desestabilización de algunas de las filas, así como una disminución de la visibilidad del conjunto.

Desde aquí se señala la necesidad de proponer ciertas políticas encaminadas a la protección del colmenar tradicional y la recuperación de la actividad artesanal, desde una perspectiva que no sólo tiene en cuenta su valor intrínseco como bien patrimonial. También hay que considerar la inseparable relación entre la apicultura y el medio ambiente, puesto que esta actividad favorece la polinización de muchas especies vegetales. Aunque la productividad sea baja, su función ecológica es relevante, puesto que garantiza la fecundidad de nuestros campos y bosques.



Figura 242. Hileras de colmenas de Sa Porrassa.