L'APICULTURA TRADICIONAL

EL NOM DE LES COSES

05

MUSEU DE MALLORCA

Mel a la boca i guardau sa bossa.

La mel no és feta per la boca de l'ase

.

Més mosques se cacen amb una gota de mel, que amb un barral de vinagre.

Passar es fonell per sa caera.

Caure com un bunyol dins sa mel.

Tenir mel a la boca i fel al cor.

Quedar-se a mitja mel.

Feis-vos mel i vos menjaran ses mosques.

BIBLIOGRAFIA

ALCOVER, A. M.; MOLL, F. de B. *Diccionari català-valencià-balear* [En línia]. <http://dcvb.iecat.net/> [Consulta: agost 2013]

ANDREU, Francisco. *La apicultura mobilista en España y catálogo ilustrado del gran apiario a la inglesa.* Maó: 1887.

BARCELÓ, Bartomeu. *El món de les abelles a Balears*. Palma: Lleonard Muntaner editor, 2002.

BOSCH, Bartomeu. *Iniciació a l'apicultura.* Palma: Editorial Moll, 1986.

GARAU, Juan. *Curso superior de apicultura.* Palma: Colección Garau Salvà, 1990.

INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS. *Diccionari de la llengua catalana* [En línia]. 2a ed. <http://dlc.iec.cat/> [Consulta: agost 2013].

LLUÍS SALVADOR, Arxiduc d'Àustria. *Las Baleares descritas por la palabra y el dibujo: I Ibiza, Formentera y Mallorca.* Palma: José J. de Olañeta, Editor, 1984.

LLULL, Antoni. *Diccionari d'expressions lingüístiques recollides de les Rondaies Mallorquines d'En Jordi des Racó.* Palma: Editorial Moll, 2008.

Fonts orals: Joan Ferrer, Bernat Lliteras, Tomeu Gual.

Autor: Sebastià Vicens Prohens

Disseny i Maquetació: Aníbal Guirado / Ramon Giner

Impressió: Bahía Indústria Gráfica

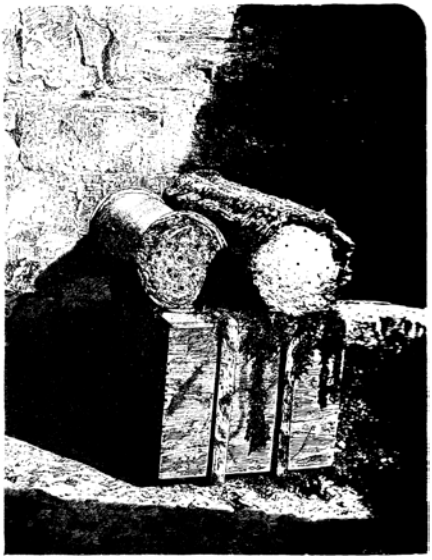
ISBN: 978-84-15029-50-2

La recol·lecció de la mel

La recol·lecció de la mel és una activitat amb un llarg recorregut històric a Mallorca. La trobam ja documentada a una de les obres etnogràfiques cabdals de les Illes Balears, l'obra de l'arxiduc Lluís Salvador. A més d'un excel·lent gravat que retrata els tres tipus de caseres que s'utilitzaven a l'època, l'autor efectua una breu però completa anàlisi sobre el sistema apícola de les Balears de finals de segle XIX. La producció de mel, tot i estesa arreu del territori insular, era una activitat amb poca rellevància econòmica ja que l'explotació d'aquest dolç recurs era sobretot de caràcter domèstic. Precisament en els anys en què l'arxiduc d'Àustria estudiava Mallorca, es produïa un dels canvis més rellevants en la història apícola de les illes.

A la història apícola mallorquina cal diferenciar, a grans trets, dues èpoques distintes. Tot i que cronològicament són parts d'un ininterromput procés de desenvolupament professional, el salt tecnològic és tan important que canvia completament la dinàmica, els processos i, fins i tot, els estris utilitzats en el procés d'extracció de la mel. L'apicultura moderna aterra a les Balears a les darreries del segle XIX de la mà de Francisco Andreu Femenias, un empresari menorquí que va importar dels Estats Units el sistema d'apicultura mobilista. L'èxit d'aquest nou sistema es deu a la introducció de caseres proveïdes de quadres mòbils que poden ser extrets amb facilitat. Això, entre d'altres coses, permet el seguiment de les colònies i l'extracció de la mel sense necessitat de destruir la bresca, fets que augmenten considerablement la producció de mel. Fins llavors, a Mallorca, els apicultors utilitzaven el sistema tradicional, que es basa en les caseres fixes.

No obstant això, l'apicultura moblista no va ser majoritària fins a la segona meitat del



segle XX. Els elevats costos de les caseres i de les eines necessàries per implantar el sistema mobilista només van poder ser assumits per una exclusiva classe benestant o per uns pocs empresaris. El gran gruix d'apicultors illencs eren petits pagesos que tenien poques caseres, generalment elaborades per ells mateixos, de les quals recollien mel únicament per al consum familiar. Aquests apicultors, desapareguts relativament fa pocs anys, utilitzaven els pocs recursos del seu entorn per aconseguir els estris necessaris per a una humil explotació apícola.

Actualment els apicultors de Mallorca utilitzen el sistema moblista el qual ha incorporat importants avanços tecnològics. En canvi, el sistema tradicional ha caigut en desús amb gran rapidesa i s'ha oblidat el seu ric lèxic. En aquestes pàgines trobareu una síntesi d'aquest interessant episodi de la història apícola balear.

El procés d'extracció de la mel a l'apicultura tradicional

La perillositat provoca que la prevenció sigui el primer pas abans que l'apicultor entri a l'abellar per endur-se'n les bresques enneulades. Per assegurar-se que cap abella no li piqui, l'apicultor es vesteix amb roba llarga de colors clars, ja que els obscurs enfureixen les abelles. També és freqüent fregar-se les mans i els braços amb suc de llimona si no es pot comptar amb la protecció d'uns guants. Tot seguit, l'apicultor prepara el que serà el seu gran aliat al llarg de tota la tasca; el fum. El fum es pot aconseguir de diverses maneres, com ara prenent foc a una metxa d'espart o a una boïna seca. Un cop aconseguit, l'apicultor introdueix una petita quantitat de fum a la casera a través dels trescadors. Tot seguit, retira el fonell d'uns dels extrems de la casera i amb l'ajuda del guardià n'extreu les bresques enneulades. Les bresques necessàriament han de ser rompudes per poder-les extreure ja que es troben aferrades a les parets de la casera. Les bresques enneulades acostumen a ser les més allunyades del centre de la casera, lloc on les abelles situen les bresques dedicades a la reproducció de la colònia. L'acció és repeteix a l'altre extrem de la casera, tot depositant les bresques extretes

a un ribell. Un cop extretes totes les bresques i tapades les caseres amb els respectius fonells, l'apicultor procedirà a extreure la mel de les bresques. Aquest procés es pot dur a terme de tres maneres diferents: exprimint les bresques amb les mateixes mans, exprimint-les amb l'ajuda d'un pedaç fogasser o posant les bresques dins un forn ben calent. Independentment de la manera d'extreure la mel, aquesta s'ha de deixar reposar en un recipient abans de consumir-la, ja que per decantació l'apicultor podrà separar de la mel les impureses restants com ara cera o parts d'abelles mortes.

Vocabulari

Banc d'abelles *m.* Conjunt de caseres collocades ordenadament destinades a l'explotació apícola. La construcció consta d'un llit de pedres que redueix l'efecte de la humitat i d'una cobertura d'estepa i llenya fluixa que ajuda a preservar la calentor durant l'hivern i a airejar a l'estiu. El conjunt es cobreix amb una capa de teules o de pedres planes que protegeix les caseres de la pluja.

Bresca *f.* Estructura de cera formada per un gran nombre de cel·les prismàtiques i hexagonals, construïdes per les abelles i destinades a l'emmagatzematge de mel, pol·len i larves. Les abelles adapten la forma de les bresques a l'habitacle on es troben i tendeixen a fer-les créixer en formes el·líptiques.

Bresca abegotera, de begot o de beiot *f.* Bresca que conté les larves d'abegot i que es diferencia de les altres bresques pel fet de tenir les cel·les més grans que la bresca on hi ha les larves de les abelles obreres.

Bresca bescunsera o travessera *f.* Bresca de forma circular i allargada que a les caseres fixes es construeix de biaix o en diagonal respecte al fonell.

Bresca de sac *f.* Bresca on encara no hi ha mel depositada.

Bresca llarguera *f.* Bresca de forma quadrangular que en les caseres fixes es construeix en perpendicular al fonell.

Bresca paredada o enneulada *f.* Bresca plena de mel amb les cel·les ja operculades.

Bresca rodona *f.* Bresca de forma circular que en les caseres fixes es construeix en paral·lel al fonell.

Buc d'abelles *m.* veg. **casera**

Casera, caera o caiera *f.* Habitacle artificial destinat a allotjar una colònia d'abelles i dissenyat per aprofitar els diversos productes que se'n extreuen.

Casera fixa *f.* Casera de test, canyís o fusta, desproveïda de quadres mòbils, on les bresques es troben aferrades a les parets, impossibilitant-ne l'examinació per part de l'apicultor. Al contrari que amb l'apicultura mobilista, l'apicultor no pot reutilitzar les bresques ja que es necessari que siguin trencades perquè se'n pugi extreure la mel.

Casera plena *f.* Casera en què les bresques arriben de fonell a fonell.

Eixam seguer o seguer *m.* Eixam salvatge que es col·loca a forats o encletxes de troncs, roques i parets.

Eixamar o eixamenar *v.* Acció que duen a terme un conjunt d'abelles obreres per falta d'espai o quan s'aproxima el naixement d'una nova abella reina. L'abella reina vella i les seves seguidores abandonen la casera per cercar nou habitacle, ja sigui a una altra casera o a un habitacle natural.

Fonell *m.* Peça de forma cilíndrica de fusta, marès o guix que clou per davant i per darrere les caseres fixes.

Fumar *v.* Introduir fum a l'interior de la casera a través dels trescadors amb l'objectiu d'amansar les abelles.

Guardià *m.* Instrument consistent en una barra de ferro allargada que serveix per extreure les bresques de les caseres fixes. En un extrem té una espàtula amb la punta plana i esmolada que s'utilitza per desafer-

rar les bresques de les parets de la casera, i a l'altre extrem el ferro fa un angle recte acabat en punta que permet extreure les bresques sense necessitat de rompre la casera.

Opercle o opèrcul *m*. Capa fina de cera que les abelles obreres fabriquen per tapar les cel·les que contenen mel o les cel·les on es desenvolupa una cria.

Pedaç fogasser *m*. Peça de tela fina de fil o de cotó que s'utilitza per exprimir les bresques i per extreure la mel que contenen.

Premall *m*. Massa de cera que resulta després d'haver exprimit les bresques que contenien mel.

Trescador *m*. Orifici efectuat al fonell de les caseres fixes pel qual entren i surten les abelles que van a trescar.

Trescar *v*. Acció de les abelles d'anar i venir de la casera per recollir el nèctar de les flors.

"Però hem viscut per salvar-vos els mots,
per retornar-vos el nom de cada cosa,
perquè seguíssiu el recte camí
d'accés al ple domini de la terra"

Inici de càntic en el temple
Salvador Espriu

Govern de les Illes Balears
Conselleria d'Educació, Cultura i Universitats
Direcció General d'Educació i Cultura

AMICS DEL
MUSEU DE MALLORCA

MUSEU DE MALLORCA

Carrer de la Portella, 5 – 07001 Palma
Tel. 971 717 540 - 971 724 794 – Fax: 971 710 483
museudemallorca@dgcultur.caib.es
http://museudemallorca.caib.es