

El Parque Histórico fala

“PALABRAS VIVAS”

As Abeyas



BOAL

“PALABRAS VIVAS”



As Abeyas



ESCANEA ESTE CÓDIGO
Y ACCEDE A OS VÍDEOS
DE “PALABRAS VIVAS”.

As Abeyas

Por **Julio Fernández Rodríguez**
(Peiróis, 1944)

1. Quén nos informa

Julio nacéu en Peiróis, nel conceyo de Boal, onde lleva vivindo toda a súa vida. A súa familia taba formada pollos sous padres y un ermao. Tempo despóis, casóuse y tuvo tres fiyos, a un d'ellos chamóulo Julio y tamén heredóu el sou gusto pollas abeyas y el sou cuidao. D'este oficio tradicional que tanto ye gusta fer, Julio recorda el vocabulario das “Palabras Vivas” que nun deben esqueicerse tras a modernización del cuidao das abeyas.

Fai xa varios anos que Julio ta na “Asociación de Apicultores de Boal”, de gran importancia pral conceyo, xa qu'a **“Feria de la Miel de Boal”** é úa festa de reconocido prestixio na comunidá, tando declarada “Fiesta de Interés Turístico Regional”.

Julio trabayó toda a súa vida nel Ayuntamiento de Boal y dende que ta retirao gústaye fer bricolaxe, arreglar as cousas da casa y seguir al cuidao das súas abeyas.

2. "Palabras Vivas" das Abeyas

El cuidao das abeyas é un llabor que fain os homes dende fai muitos anos, úa profesión que tía especialización nos chamaos **abeyeiros**, paisanos que tían muitas culmías y qu'entendían miyor el sou cuidao qu'outros del pobo. Era úa práctica que s'heredaba de xeneración en xeneración, y sempre úa actividá masculina. El aprendizaxe del abeyeiro



sempre se fía nel sou entorno familiar, xa qu'as abeyas eran consideradas como un gao máis da casa.

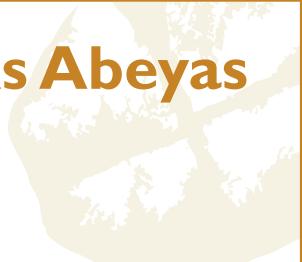
Xa nel catastro del Marqués da Ensenada, escrito nel siglo XVIII, taban recoyidos todos os cortíos d'Asturias, sendo ésta úa actividá abondo importante prá economía de subsistencia da comarca, tendo muita relevancia **as ceras**, xa que con ellás pagábase el arrendo das terras al Igresia, asina como as cuotas d'ingreso nas cofradías ou as multas que poña el Igresia a os feligreses pollos pecaos cometidos. Tamén foi un producto indispensable antias de ter lletricidá nas casas, xa qu'era el único xeito de ter lluz pollas noites y un foco de calor, sobre todo nel inverno.

Muitos anos despóis, el censo de **cortíos** que fixo Ana Méndez Castellón cifra en máis de douscentos el número d'ellos nel conceyo de Boal. Os cortíos son estructuras normalmente de pranta circular, anque tamén hai dalgús de pranta cuadrada, d'altura considerable, feitos en pedra, qu'el más das veces nun tein porta y, si la tein é un furao pequeno

que se chama **pasadoiro**. Na parte d'enriba aséntanse úas llouzas ou **llastras** pra evitar qu'os osos podan entrar nellos y comer el mel dos trobos. Estos cortíos tán sempre nel monte, nas lladeiras solanas buscando el ameicer, resguardándolos del vento y del llume, unde abunden as flores meleiras y teñan cerca dalgo d'agua.

Dentro del cortín pójense os **talameiros**, que son úas repisas asomeñadas a úas terrazas pra poñer os trobos. Si as culmías tan cerca das casas, en vez de nos cortíos, avezan





a poñerse nas talameiras dos horros ou das paneras.

Os **trobos** son as **culmías** tradicionais da zona y tan feitos sempre cos materiais qu'os abeyeiros tein al sou alcance: trabas ou cepos valleiros de castañeiro podres por dentro, asina como **carbayos** ou **sufreiras**, xa qu'el corcho das sufreiras é un material abondo aislante y mui lligeiro, y na zona de Boal y d'Eilao hai muitas sufreiras, un árbol qu'agora ten protección xurídica. D'entre os tipos de sufreira qu'hai, Julio diz qu'el miyor é a brancal xa qu'é más maciza y abondo caliente prás abeyas. Despois de descorchar as sufreiras nos meses del brao, deben secar un ano antias de qu'el abeyerio faga os trobos nos meses d'inverno.

Os trobos tan compostos por úa tapa, tamén feita de sufreira, qu'é a **calduya**, sobre a que se pon úa llouxa pra que teña dalgo de peso y d'este xeito darye estabilidá al trobo y tamén que nun la tire el vento. Dentro del trobo van cuatro palos qu'atravesan el tronco d'un liao al outro qu'é unde as abeyas enganachan as ceras, que se chaman os **fustes**. De costume, os fustes fánse col uz brancal y pónse dous pral pico (fustes de riba) y outros dous embaxo (fustes de baxo). Tein que guardar a distancia d'un puño pechao, un cote, pra que condo s'esmelgue, el abeyeiro sepa a cantidá de cera que pode cortar por riba nel trobo.

A disposición dos trobos vai tar sempre orientada al sur y evitando os sitios con muita solombra ou de muito vento.



Úa vez qu'el trobo ta chen de mel, é el momento de recoyella. Pra fer este trabayo el abeyeiro necesita varias ferramentas que na actualidá tan quedando en desuso, pero qu'inda perviven nel acordanza dos más veyos del llugar. Primeiro temos que quitarye al trobo a llouxa y a calduya pra despóis afumar as abeyas cos **afumadeiros**, xa que col

fumo as abeyas pensan qu'hai llume cerca y énchense de mel y fainse más mansas; d'este xeito el abeyeiro pode trabayar sin qu'as abeyas “ye mordan”. Nel proceso del afumao, as abeyas vanse pr'abaxo nel trobo y córtanse os panales cua **esmelgadoira**. As esmelgadoiras tein un mango normalmente de madera y un palo de ferro abondo allargao que na parte final fai úa pequena curva.

Condo el abeyeiro xa ten os panales cortaos, bótalos nun baldre ou caldeiro y tápalos con un trapo pra evitar llevar dalgúas abeyas prá casa dentro d'ellos.



Úa vez que tamos na casa, temos que sacarye el mel a os panales que xa recoyémos. Este proceso pode ferse de varios xeitos diferentes pero nel conceyo de Boal a técnica más común foi usar el coladoiro del mel. El **coladoorio del mel** úsase pra recoyer a cota que podan ter os panales (abeyas mortas, llarvas, capuyos...) condo s'estrueman os panales que tein el mel, pra sacáryela.



El **mel** é un producto que cambea muito nel sabor dependendo das flores, das condicíos del tempo y del tarrén. Os abeyerios estiman muito as uces, xa que con estas prantas as abeyas producen un mel de miyor calidá. El mel vénde usando dende el antigüedad como endulzante natural,

unde España ven sendo el país d'Europa que más mel produce. As propiedades del mel xa se conocen fai mucho tempo: ten minerales, antioxidantes, proteínas y vitaminas. Tamén temos que comentar el importancia del mel como melecía condo dalguén taba malo,

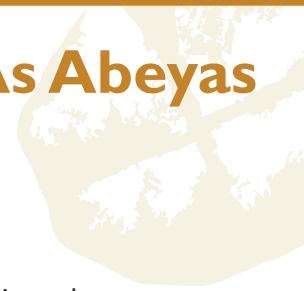


xa qu'era un producto que nun se comía a diaro, senón qu'era un presente pra os compromisos cos vecíos ou cua familia. Al ser un alimento que nun pudre axina, conservábase nel horro ou nas dispensas das casas, sempre ben tapada pra que nun entraran as moscas ou dalgún outro insecto.

Como xa se dixo, el cuidao das abeyas foi durante muitos anos úa actividá indispensable pra conseguir as ceras pra fer velas y ter lluz nas casas, asina como pra ter el mel, un alimento considerao melecía; y é por eso que dende tempos inmemoriales a sabiduría y el refraneiro popular ten muitos ditos sobre as abeyas y el sou cuidao. Asina, entre os más famosos del conceyo de Boal, a modo d'exemplos, podemos atopar os que siguen:

- “El que rico quira ser, estas cousas ha de ter: abeya y oveya, pedra que trabaya, yegua parideira y mujer goberneira”.
- “Por San Miguel, esmélgame el mel”.
- “A cera ta ben, al pé del Santo”.





3. Llibros recomendados

- ACEVEDO Y HUELVES, Bernardo (1898). *Boal y su concejo*, s.l. s.n
- DÍAZ, Ernesto; NAVES, Javier (2022). *Cortinos. Colmenares tradicionales del occidente de Asturias*, Catálogo-Exposición La Jurbial Servicios Ambientales, Consejería de Cultura, Política Lingüística y Turismo del Principado de Asturias.
- LÓPEZ ÁLVAREZ, Juaco (1994). *Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana*, RIDEA.
- Fundación Parque Histórico del Navia (2011). *Memoria das maus, úa mostra d'oficios tradicionais del Navia-Porcía / Memoria das maus: úa mostra d'oficios tradicionais del Navia-Porcía*, pp. 28-34.





PARQUE histÓRICO dEL NAVIA



As Abeyas
BOAL

El Parque Histórico fala
“PALABRAS VIVAS”



GOBERNO DEL PRINCIPAO D'ASTURIAS

CONSEYERÍA DE CULTURA,
POLÍTICA LLINGÜÍSTICA Y TURISMO

Actividá subvencionada pola Conseyeiría de Cultura,
Política Llingüística y Turismo