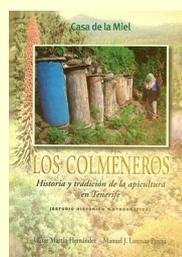
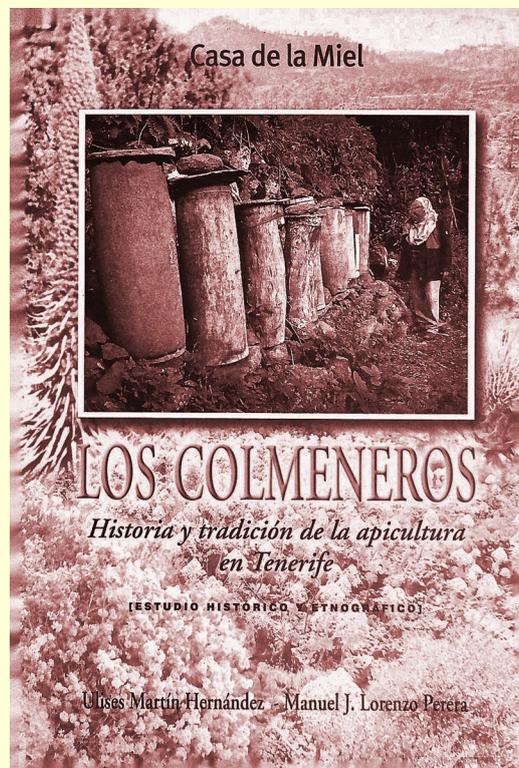


Referencias a la
abeja negra canaria
en el libro



LOS COLMENEROS

Historia y tradición de la apicultura en Tenerife
(Estudio histórico y etnográfico)

Ulises Martín Hernández Manuel J. Lorenzo Perera
Casa de la Miel. Cabildo Insular de Tenerife, 2005.

Capítulos

La Modernización del sector apícola

Una reflexión final: ¿corchos y cajas o cajas únicamente?

Referencia a la abeja negra canaria en el libro

LOS COLMENEROS

Historia y tradición de la apicultura en Tenerife

(Estudio histórico y etnográfico)

Ulises Martín Hernández Manuel J. Lorenzo Perera

Casa de la Miel. Cabildo Insular de Tenerife, 2005.

Capítulos

La Modernización del sector apícola

Una reflexión final: ¿corchos y cajas o cajas únicamente?

En la presente edición únicamente se han utilizado herramientas de software libre, principalmente LibreOffice y Gimp.

© Ulises Martín Hernández Manuel J. Lorenzo Perera

Edición de la Asociación de Apicultores de Gran Canaria.

asociacion@apigranca.es

<https://apigranca.es>

ApiGranca, junio 2025

Última modificación 27/06/25



Presentación

A 20 años de *Los colmeneros*: vigencia y valor de una obra clave

Este año se cumplen dos décadas desde la publicación del libro *Los colmeneros. Historia y tradición de la apicultura en Tenerife* (2005), un trabajo monumental de 524 páginas firmado por Ulises Martín Hernández y Manuel J. Lorenzo Perera. Se trata de una obra de referencia imprescindible para quienes entendemos la apicultura no solo como una actividad productiva, sino como **patrimonio cultural, conocimiento ecológico y práctica viva**.

Con motivo de este aniversario, desde ApiGranca queremos rendir homenaje a sus autores y al legado que recogieron, compartiendo públicamente dos capítulos especialmente significativos del libro:

- *La modernización del sector apícola, y*
- *Una reflexión final: ¿corchos y cajas o cajas únicamente?*

Junto a estos capítulos, se han incluido dos páginas introductorias que reflejan la intención, el enfoque y la profundidad del trabajo.

Estos fragmentos permiten asomarse a una **etapa de transformación decisiva** para la apicultura canaria, en la que la sabiduría acumulada por generaciones de colmeneros —basada en la observación, la adaptación y el equilibrio con el entorno— comenzó a convivir con modelos técnicos importados, no siempre contextualizados adecuadamente. Las voces recogidas en la obra anticipan debates que siguen abiertos hoy: la hibridación de la abeja negra canaria, la pérdida de prácticas tradicionales, los riesgos sanitarios o la autonomía del apicultor frente a dinámicas industriales.

En un momento en que la conservación de nuestra raza autóctona cobra especial relevancia —por su valor ecológico, sanitario y cultural— recuperar estos textos no es solo un gesto de memoria, sino también un **acto de afirmación y compromiso**. La abeja negra canaria —rústica, sobria, perfectamente adaptada al medio insular— sigue demostrando su valía. Y este libro, dos décadas después, **sigue dándonos las palabras, la historia y los argumentos para defenderla**.

PARTE II: ESTUDIO ETNOGRÁFICO / EL CORCHO, UN MUNDO CASI CERRADO, OCULTO.

► **Los habitantes de la colmena: la reina, las abejas, los zánganos.** (pp 366-367)

La abeja propia o autóctona de Canarias, la que pobló los corchos, es la conocida como abeja negra o negra canaria, caracterizada por su reconocida mansedumbre. Hace algunos años — sin ningún tipo de control, como siempre acaece en estos casos— se introdujo en las islas, desde la zona del Mediterráneo, la abeja amarilla o abeja italiana. Se le considera más fuerte y productiva, también más agresiva que la negra (“*se cruzan con las nuestras y se forma una especie muy rabiosa*”). Ha sido transmisora de cuantiosas enfermedades, desconocidas otrora en el archipiélago, que han reducido considerablemente a la población de abejas negras, transmitiéndose, según algunos viejos apicultores, a los abejones o abejorros. Acerca de lo dicho informa el siguiente texto oral:

“La que se conocía antes era la abeja negra, que era la abeja autóctona de Canarias. Esta abeja era muy mansa, pero hoy en día existen otros tipos muy agresivos. Lo que ha ocurrido es que la gente ha traído reinas de otros lugares. Han formado colmenas, pero al cruzarse se han vuelto más agresivas (...). Es una pena que la gente no sea honrada y mantenga lo nuestro. La gente dice que nuestro tipo de abeja no interesa porque trabaja menos que otras; además, en este oficio, la gente no dice nada y no entiendo por qué si yo no he traído nunca abejas se me han cruzado con las mías. Ahora muchas de las que tengo son amarillas. La abeja negra es muy mansa. Yo llegaba a destapar y a sacar la miel con la mano, sin ninguna protección, pero ahora es imposible. La abeja negra es más pequeña y es de color negro. La abeja amarilla es más grande y más alargada que la negra, tiene unas líneas en la parte trasera de dos colores, una negra y otra amarilla”¹

Los especialistas en apicultura (estudiosos y practicantes) coinciden rotundamente al afirmar que en una colmena habitan, como ya hemos indicado, tres clases de individuos. Los colmeneros han aprendido en los libros a concretizar, afirmando, tras su entretenida e interesada lectura, que en cada colmena hay una reina, miles de abejas obreras (más de 20.000 y hasta 60.000) y entre 100 y 200 zánganos. Que una reina puede vivir tres, cuatro o cinco años, ocupándose únicamente de las puestas, disminuyendo su capacidad reproductora a partir del tercero o del cuarto, con periodos de reposo en invierno y de gran intensidad en primavera; las obreras dos, tres o cuatro meses en el invierno y en el verano mes y medio o dos meses aproximadamente; y los zánganos dos, tres o cuatro meses.

1 Información oral de D. Félix Ledesma Martín, 62 años. La Laguna.

PARTE II: ESTUDIO ETNOGRÁFICO / EL CORCHO, UN MUNDO CASI CERRADO, OCULTO.

► **ENFERMEDADES Y VETERINARIA.** (pp 396s) En el mundo de la apicultura tradicional, el de los corchos y la abeja negra, no se conocían enfermedades. a lo sumo la traza: “*a mí las abejas nunca se me enfermaron, yo no les ponía ninguna medicina*”². La opinión es compartida por cada uno de los colmeneros. Del mismo modo, coinciden en afirmar que fueron las abejas introducidas (la amarilla...) las que, sobremanera a partir de la década de los ochenta del pasado siglo, transmitieron enfermedades de fuerte desenlace que conllevaron el aniquilamiento, la casi extinción de la abeja autóctona o negra y el uso de medicamentos para combatir a los nuevos padeceres: “*acaríasis*”, “*el birro*”, “*el loques*”, “*el piojo*” y, principalmente, quien ha constituido una enfermedad de destrucción masiva, cruel y difícil de erradicar, “*la varroa*”:

*“Antes las abejas no tenían enfermedades pero al mezclarse la raza negra con otras, esos cruces las han vuelto más agresivas y ahora tienen muchas enfermedades. Las enfermedades eran las polillas y la traza que formaban galerías en los panales, eran como gusanos. La enfermedad ahora es la varroa y termina con las colmenas. Es un ácaro que si no lo trata acaba con la colmena. En la actualidad se le da el tratamiento en otoño e invierno. Se trata de un ácaro y donde más se produce es en la cría del zángano. Lo que hace es que se alimenta del cuerpo de las abejas cuando aún no ha nacido. Nacen sin alas, sin patas. Se está tratando con venenos que da el Cabildo, pero antes lo que se hacía, con cualquier plaga, era poner humo de tabaco en el humador y se les echaba por debajo de la colmena”*³.

Cuando no se conocían las nuevas enfermedades, el tratamiento que se le daba al corcho afectado por la traza, revestía un carácter casi natural, basado en remedios domésticos, proporcionados, por ejemplo, a base de humo:

*“Es que mira, antiguamente no se conocían las enfermedades esas de las abejas, sino cuando les caía la traza y más nada, era lo que se conocía, el tratamiento era limpiarlas y darles humo (...) pa limpiarlas miraban si tenían que quitarles algún trocito panal, las limpiaban, las esconchaban y le daban humo”*⁴.

En caso de penuria (inviernos secos...) o de flojedad (pocos individuos) se suministraba a la colmena, respectivamente, agua azucarada o vino rebajado con agua, dispuestos en un recipiente colocado en las proximidades del asiento, asunto que tratamos más ampliamente en páginas anteriores. Todos esos remedios, tan imbricados con el medio natural, acordes con el sistema de salud del que gozaba la abeja negra, eran suministrados por el propio colmenero.

2 Información oral de D. Eloy Déniz Felipe, 83 años. El Sauzal.

3 Información oral de D. Félix Ledesma Martín, 62 años. La Laguna.

4 Información oral de D. Fidel Pérez Socas, 60 años. El Corte la Nao (Icod de los Vinos).

LA MODERNIZACIÓN DEL SECTOR APÍCOLA

LAS PRIMERAS medidas adoptadas por la administración autonómica para impulsar el desarrollo y la modernización de la apicultura insular tuvieron lugar en 1984 con la publicación del Decreto 646/84 mediante el cual se creaba el Registro de Explotaciones Apícolas, desarrollado posteriormente con la Orden de 3 de octubre de 1984 y la Orden de 7 de noviembre del mismo año. Con ello se abrían líneas de ayuda al sector con subvenciones para la adquisición de colmenas movilizadas con un máximo de 7.000 ptas. por colmena y veinte colmenas por peticionario, ayudas de hasta el 55% de su importe para la compra de extractores, así como para la compra de certificadores solares y estampadores manuales de cera.

A finales de la década de 1980 el sector apícola insular mostraba signos esperanzadores de cambio, habiéndose pasado de una situación de clara marginalidad al reconocimiento creciente de la importancia del sector, no tanto por el peso específico que la producción de miel y cera pudieran tener en el producto final agrario, como por la contribución indirecta de la apicultura al incremento de la producción agraria debido a la notable labor de polinización de los cultivos realizada por las abejas. Una excelente panorámica de la situación del sector en esos momentos la aporta el trabajo elaborado por la especialista en apicultura y profesora del Centro Superior de Ciencias Agrarias A. Camacho Pérez, cuyas principales conclusiones se exponen a continuación⁵.

En relación a la estructura profesional del sector, la Sección de Producción Animal de Santa Cruz de Tenerife estimaba que en el año 1988 el número de apicultores existentes en el archipiélago ascendía a setecientos, distribuidos de la siguiente forma: Tenerife, 240; La Gomera, 100; El Hierro, 60; La Palma, 150 y Gran Canaria, 150. La autora clasifica, asimismo, las explotaciones según su tamaño en las siguientes categorías:

- Colmenares rústicos. Estaban integrados por un número generalmente no superior a quince colmenas tradicionales o corchos. A pesar de la escasa dedicación laboral que requieren estas explotaciones (2 horas por colmena y año) y la baja inversión de capital, este tipo de explotaciones se encontraba entonces en clara disminución debido a los bajos rendimientos (5 kg./colmena), el envejecimiento del sector, etc. La miel se comercializaba en el entorno de familiares, amigos y vecinos y los conocimientos técnicos eran de carácter práctico, reduciéndose generalmente a los transmitidos oralmente por familiares o amigos. M. Espinar y S. Hernández opinaban entonces que el problema más importante de la apicultura canaria era “*lograr la transformación de los corchos fijis-*

5 CAMACHO PÉREZ, A. (1990): *Situación actual y perspectivas de futuro de la apicultura en Canarias*. Biblioteca Centro Superior Ciencias Agrarias.

*tas en colmenas movilizadas, consiguiéndose con ello un incremento en la producción melífera y un mejor tratamiento de las enfermedades apícolas existentes (nosemiasis y acariasis)”*⁶

- Colmenares de 1 a 15 colmenas movilizadas. Categoría en expansión debido a la incorporación de apicultores a tiempo parcial procedentes de otros sectores profesionales, siendo frecuentes los jóvenes de familias campesinas, las personas que residen en localidades rurales pero trabajan en la ciudad e, incluso, los residentes en la ciudad a los que agrada el contacto con la naturaleza y buscan producir su propia miel e, incluso, obtener unos ingresos complementarios. Otra parte de estas explotaciones estaba dirigida por antiguos apicultores que habían reconvertido sus colmenares tradicionales trasegando el ganado a colmenas Langstroth, prácticamente la única colmena movilizada existente en el archipiélago, fabricada en muchos casos artesanalmente por los propios apicultores. Los rendimientos obtenidos por colmena no solían superar los 20 kg. de miel y la dedicación laboral anual ascendía a 8 horas por colmena.

- Colmenares con más de 20 colmenas movilizadas. Este tipo de explotaciones se encontraba en expansión debido “*al auge actual del sector*”, no obstante exigir inversiones de capital más elevadas (colmenas, alzas, alquiler de vehículos para el transporte, envasado, etc.), mayores atenciones sanitarias mayor dedicación laboral, lo que incluye la colaboración de familiares o amigos en operaciones como la trashumancia o la castración, etc. La necesidad de obtener rendimientos altos obliga a la trashumancia. Buena parte de estos apicultores se formaron en las décadas de 1960 y 1970 combinando la actividad práctica y las lecturas especializadas. Introdujeron el excludor de reinas, sustituido luego por la técnica de colocación de nueve cuadros en el alza, y multiplicaban el colmenar formando núcleos, injertando realeras o dividiendo colmenas próximas a enjambrar. Por el contrario, no utilizaban técnicas para la producción intensiva de miel (“*no utilizan más de un alza en la colmena*”), la renovación de reinas era poco frecuente y disponían de escasos conocimientos sobre patología apícola.

- Colmenares de más de 40 colmenas movilizadas. Los datos aportados entonces por la Asociación Apícola Canaria reducen a diez el número de explotaciones de estas dimensiones. La inversión y la dedicación laboral se incrementan en relación a las categorías anteriores, por lo que los apicultores a tiempo parcial no siempre obtienen los máximos rendimientos. El mercado doméstico que absorbía la producción de miel generada por los tres tipos de explotaciones anteriores no es suficiente en este caso, pues las producciones se sitúan con frecuencia por encima de los mil kilogramos anuales, por lo que los apicultores se ven obligados a buscar otras vías de comercialización, careciendo en muchos casos de registro sanitario para acceder al mercado cumpliendo las normas de envasado y etiquetado en vigor. Los conocimientos técnicos son los más elevados, encontrándose en este grupo los apicultores que A. Camacho Pérez encuadra en la llamada *generación del traslarve*, denominación dada a “*los primeros que comenzaron, de una manera autodidacta en 1980, a practicar la cría de reinas por el método del traslarve. (...) Practican la alimentación artificial, forman núcleos para controlar la enjambrazón y multipli-*

6 ESPINAR, M. y HERNÁNDEZ, S. (1987): *Apicultura para Canarias*. Santa Cruz de Tenerife, p. 13.

car el ganado, efectuando la mayoría la renovación de sus reinas”. Entre ellos se encuentran los fundadores de REAPICA, S.L. en 1984⁷.

La firma Reina Apícola Canaria S.L. (REAPICA) surgió a comienzos de los años ochenta como una iniciativa empresarial de naturaleza privada que habría de ejercer una importante influencia en la transformación del sector apícola insular, definido hasta entonces por su carácter mayoritariamente tradicional. La coincidencia de circunstancias singulares y seguramente ya irrepetibles convierten la aparición de REAPICA en un hecho histórico, mercedor, por otra parte, de una trayectoria posterior más afortunada. En efecto, hacia 1983 la familia Cerdá, vinculada a la Cooperativa Apícola de la Asociación Nacional de Apicultores (ANA), de Ayora (Valencia), y apicultores franceses, entre los que figuraba la familia Borneck —Raymond Borneck era por aquel entonces presidente de Apimondia— se desplazan a Tenerife interesados en conocer las posibilidades de Canarias para la selección, cría y exportación de reinas, pues su proximidad al continente europeo constituía una ventaja respecto a otros archipiélagos como Guadalupe y Martinica donde ya se habían realizado estudios con el mismo objetivo.

Los técnicos de la Cooperativa ANA realizaron los primeros estudios al tiempo que se emprendieron conversaciones con la Consejería de Agricultura del Gobierno Autónomo de Canarias con el objeto de obtener el apoyo de la administración. La Consejería se mostró inicialmente favorable al desarrollo del proyecto pero, siguiendo criterios conservacionistas, estableció la prohibición de importar ganado foráneo, cuya introducción pudiera alterar la pureza de la abeja negra local. Fue entonces cuando los promotores del proyecto contactaron con apicultores de la Asociación Apícola de Canarias al objeto de proveerse del material genético necesario para proceder posteriormente a su selección y multiplicación. Sin embargo, diversos acontecimientos, entre otros la dificultad para obtener enjambres en cuantía suficiente para garantizar el buen comienzo de un proyecto de tal envergadura, retrasaron su puesta en marcha. Finalmente, en 1984 se constituyó REAPICA, S.L. con un capital social de diez millones de pesetas, del que un 51% fue aportado por socios locales y el resto por la Cooperativa ANA de Valencia y los apicultores franceses⁸.

A pesar de los difíciles comienzos que hubo de afrontar la empresa —hacia 1986 se produjo el envenenamiento y robo de un elevado número de colmenas situadas en La Quinta (Santa Úrsula)—, la iniciativa se consolidó produciendo enjambres destinados al mercado local (Tenerife, Gran Canaria, La Gomera y El Hierro), la península y el extranjero (Francia, Bélgica, Austria, etc.). Los técnicos de REAPICA (Silvain Borneck y Florencio Gutiérrez) iniciaron el programa de multiplicación de la abeja local, pero ante la demanda de abeja italiana, por otra parte ya introducida en la isla a través de Venezuela, procedieron a la cría de reinas de esta raza. Igualmente, se especializaron en la cría de reinas Buckfast para el mercado británico. La empresa contaba con varios cientos de colmenas distribuidas en distintos lugares de la isla (La Quinta, Bajamar, Tegueste, Tacoronte, Los Realejos, Buenavista, Güímar, Barranco Hondo, etc.), práctica hasta entonces desconocida en Tenerife, dedicándose también a la polinización de

7 CAMACHO PÉREZ, A.: op. cit., p. 11

8 Inf.: Florencio Gutiérrez Morales.

invernaderos. La actividad de REAPICA vino a coincidir con el desarrollo local del sector, habiendo finalizado en torno a 1996-97 debido a la introducción de la varroa, la dificultad para encontrar asentamientos adecuados en la isla y el descenso de la demanda⁹.

Junto a los aspectos claramente positivos introducidos por la modernización de la actividad apícola se produjeron al mismo tiempo consecuencias negativas de carácter sanitario derivadas de la adopción de nuevas técnicas y hábitos de trabajo como el intercambio de cuadros que conlleva la apicultura movilista, la importación de mieles a granel o la introducción incontrolada de reinas. Según señala A. Camacho Pérez, las enfermedades apícolas existentes en Canarias en 1990 eran la acariasis —ausente en El Hierro—, la nosemiasis y amebiasis, de especial incidencia en las medianías, la melanosis, loque europea, piojo y polilla, no habiéndose registrado todavía la introducción de la varroasis¹⁰.

A pesar de las medidas tomadas por la administración, entre otras, la promoción de Asociaciones de Defensa Sanitaria, la subvención de productos veterinarios y el aumento del control aduanero — *“la Dirección General de Producción Animal ha dado las órdenes pertinentes en aeropuertos y oficinas de correo, prohibiendo la entrada de abejas”*—, las posibilidades de que la temida enfermedad llegará al archipiélago eran muy altas, pues *“las importaciones de reinas procedentes de otros países, principalmente Venezuela, que tienen declarada esa y otras enfermedades no padecidas aún en Canarias, son relativamente frecuentes”*¹¹. Por otra parte, las grandes concentraciones de colmenas que se registraban todos los años en las zonas de cumbre durante los meses de mayo y junio —según la Dirección General de Producción Animal alrededor del 30% de los apicultores registrados practicaban la trashumancia— planteaban un elevado riesgo de contagio de las nuevas enfermedades, lo que hacía aconsejable la inspección sanitaria previa de los colmenares y el establecimiento de distancias mínimas de seguridad entre los asentamientos.

Del estado de incertidumbre padecido por el sector apícola insular durante aquellos años se hacía eco la misma autora cuando afirmaba que la llegada de la enfermedad al archipiélago provocaría la desaparición de una parte de la apicultura canaria debido al elevado número de colmenas rústicas, la dispersión del sector, el gran número de pequeños colmenares y la escasa preparación sanitaria de los apicultores¹². Los peores temores se confirmaron en marzo de 1993, iniciándose entonces una nueva época en la historia de la apicultura canaria al haberse detectado los primeros focos de varroa, procedente casi con total seguridad de Venezuela, en varios colmenares situados en Los Campitos, Tahodio, Las Lagunetas, etc. Con la llegada de la varroa desaparecerían totalmente las abejas salvajes al tiempo que los antiguos corchos fijistas iniciaron su retirada definitiva.

Otro de los problemas padecidos por el sector era el de la inexistencia de controles de calidad de la miel, así como la ausencia de programas de comercialización y promoción del pro-

9 Inf.: Florencio Gutiérrez Morales.

10 CAMACHO PÉREZ, A.: op. cit., p. 13.

11 CAMACHO PÉREZ, A.: op. cit., p. 13.

12 CAMACHO PÉREZ, A.: op. cit., p. 14.

ducto que definieran sus características y virtudes. Ello daba lugar a la presencia de mieles de muy escasa calidad (sin decantar, envejecidas, con impurezas, etc.), cuyos precios no se diferenciaban de los de aquellas mieles de buena calidad.

A los problemas anteriormente señalados cabe añadir el progresivo envejecimiento del sector, necesitado de la incorporación de jóvenes apicultores, la reducción de las zonas de asentamiento, los efectos negativos provocados por las repoblaciones forestales, las prolongadas sequías, la entrada de nuevas enfermedades (loque americana), etc. A pesar de ello, durante los últimos tiempos el sector apícola insular ha experimentado una cierta dinamización gracias a la atención especial prestada por parte de la administración autonómica e insular. Al respecto, las múltiples asociaciones surgidas en el sector ADS Valle de Güímar, Ninfa de Santiago del Teide, Asociación de Apicultores del Norte de Tenerife, ASAPA de Arico, Tinerfeña de Apicultores de La Orotava, Isora de Guía de Isora y Apícola Canaria con sede en La Guancha, agrupadas todas en la Asociación de Apicultores de Tenerife (APITEN) constituida en 1998, así como el establecimiento en 1993 de la prima de ayuda a la abeja negra canaria en el Poseican, las líneas de ayuda previstas en el Plan Nacional Apícola para la Comunidad Autónoma de Canarias, la creación de la Casa de la Miel, primero en El Sauzal y luego en Santiago del Teide, los encuentros apícolas regionales celebrados en la Casa de la Miel de El Sauzal o las repetidas campañas de comercialización de la miel de origen local son algunas de las principales medidas, contempladas estas últimas en el Programa de Consolidación y Desarrollo del Sector Apícola de Tenerife promovido por el Cabildo Insular, que permiten aventurar la llegada de buenos tiempos para la apicultura insular.

UNA REFLEXIÓN FINAL: ¿CORCHOS Y CAJAS O CAJAS ÚNICAMENTE?

EN LA HISTORIA de la apicultura tinerfeña, considerando el tipo de habitáculo utilizado por las abejas, podemos diferenciar dos etapas: la primera corresponde a los corchos y a la abeja negra canaria; la segunda es la de las cajas, también conocidas como colmenas americanas. La presencia de los corchos es inmediata a la conquista de Tenerife (1496), mencionados en los Acuerdos del Cabildo de Tenerife, correspondientes al año 1508, documentos en los que se hace alusión a las abejas salvajes, a colmenas y a colmenares¹³. Hay datos, en la memoria, concernientes a la presencia de cajas o colmenas modernas en distintas zonas de la isla, siguiendo pautas contempladas en Europa o en América durante la estancia emigracional: en el Valle de El Batán hacia el año 1950, en Arafo en 1960 ó 1961, en Adeje en la primera mitad de la década de los sesenta¹⁴.

En la parte alta de Icod de los Vinos (Santa Bárbara, La Patita) se recuerda a quien fue uno de los innovadores: Rufino Hernández Febles¹⁵. Con él, a su regreso de Venezuela, jóvenes apicultores aprendieron a hacer colmenas de caja, “*unas dieciocho*”, utilizando para ello madera de pino insigne. Algunas de aquéllas las poblaron con los enjambres que habían fijado su residencia en los tablados de la casa de los Cáceres (ocho) y en otra vivienda (tres), también ubicada en el casco de Icod de los Vinos, valiéndose para su captura de un artilugio ciertamente novedoso: “*con una aspiradora flojita*”. La emigración sirvió a D. Rufino, y a otros muchos canarios, para que prosiguieran y prodigarán en las nuevas tierras su afición a la apicultura. Nuestro personaje, como otros tantos, poseyó colmenas de caja en América, existiendo documentación fotográfica que lo confirma. Allí, el desvelo, las ansias de saber, le indujeron a la lectura de manuales sobre el cuidado de las colmenas. Y es más, al volver a Canarias, se trajeron algunos libros, primero de Cuba¹⁶ y, más tarde, de Venezuela, habiéndolo llevado a cabo el propio Rufino Hernández y, años después, el hijo de éste, Ramón¹⁷, obras estas últimas referidas a la apicultura

13 Acuerdos del Cabildo de Tenerife (1996). Volumen II: 1508-1513. Fontes Rerum Canariarum V. Edición y estudio de Elías Serra Ráfols y Leopoldo de la Rosa. Excelentísimo Ayuntamiento de San Cristóbal de La Laguna. Santa Cruz de Tenerife, pp. 10 y 12.

14 Agradecemos la información, respectivamente, a D. Félix Ledesma Martín, a D. José Antonio Sosa Fariña y a D. Toribio Rivero Bello. El primero se las vio a un tío suyo. El segundo copió el modelo cuando estuvo de maestro en Guadalajara. Y el tercero, durante su estancia como emigrante en Venezuela.

15 Vecino de Santa Bárbara (Icod de los Vinos), nació el 28 de febrero de 1925 y falleció el día 3 de agosto de 2002.

16 Según hemos recogido, D. Leoncio González Afonso (Valle de Arriba, Santiago del Teide) trajo un libro sobre apicultura cuando regresó de Cuba, manual cuyo paradero se desconoce. Agradecemos la información a D. Graciano Sanz García, 57 años (Santiago del Teide).

17 Se trata, respectivamente, de las siguientes obras:

SCHOPFLOCHER, Roberto y DEL POZO, Eduardo (1961): *Apicultura lucrativa (Métodos prácticos para atender colmenares)*. Editorial C. Cerón. Buenos Aires. 188 páginas. (1976): *ABC y XYZ de la apicultura*

más moderna o de cajas. Estos dos textos, escritos por autores técnicos, fueron cedidos al ahijado de confirmación de Rufino Hernández Febles, también apicultor, Julio González León, vecino de La Patita (Icod de los Vinos).

Algunos años más tarde las cajas empezaron a ser pobladas con abejas foráneas, principalmente la conocida como abeja amarilla, de procedencia mediterránea. Las cajas y la abeja amarilla acabarían arrojando, haciendo retroceder, casi desaparecer, a los corchos y a la abeja negra. Se barajaron razones de mayor productividad, aparte de considerar otros factores, como lo supone el hecho de que las cajas son más fáciles de manejar y trasladar que los corchos. Como todo, se hizo sin elaborar el más mínimo análisis previo, se contempló después que la abeja amarilla es más agresiva, transmite enfermedades, entre ellas la varroa que obliga a llevar a cabo campañas temporales de control y, consecuentemente, la casi extinción, al menos en Tenerife, de la abeja negra. Aspectos que resultan difíciles de comprender para quien ha sido mero observador de ese histórico acontecer:

“Dígame usted, por qué hay hoy tanta enfermedad dichosa, por qué las islas que son tan sanas, por qué dejan entrar todas estas desgracias... Detrás de estas desgracias vienen los negocios, pero siempre el pobre apicultor es el jodido”¹⁸

La abeja negra es única, forma parte del patrimonio natural de Canarias, tan vulnerado y despreciado. Se trata de una de las veinticuatro subespecies que habitan en el Planeta Tierra. Un animal perfectamente adaptado al medio, a los cambios climáticos, caracterizado, además, por su mansedumbre. La hibridación (indeseada, originada en la propia naturaleza: “*Se mezclan*”) que ha provocado la abeja amarilla —cuyas reinas, en ocasiones, fueron introducidas fraudulentamente, muchas veces con el objetivo de hacer negocio, en cajitas con alimento— ha reducido la presencia de la negra canaria, esencialmente, a la isla de La Palma y zonas de La Gomera, Gran Canaria y Tenerife. En buena parte del territorio archipelágico se ha extinguido o está muy hibridada, cediendo en lo concerniente a las defensas naturales líneas atrás comentadas:

“La negra que había antes, se acabó; era más grande que la amarilla y más dócil, no era tan tirana”¹⁹

“Y cuando se mezclaban, ésa salía como venado”²⁰

En la actualidad —no podemos deducir si es ya un poco tarde— se sugiere y subvenciona a los apicultores para que vuelvan a apostar por la abeja negra del país: “*la tenemos; si no es pura no me subvencionan*”²¹. Propulsado por las instituciones públicas (Cabildos de La Palma, El Hierro, Tenerife..., Gobierno de Canarias...), las mismas que, en su momento, nada

(*Enciclopedia de la cría científica y práctica de las abejas*). Editorial Hachette, S.A. Buenos Aires. 170 páginas.

18 Testimonio de D. José Luis Fariña, colmenero de Arafo. Publicado en el artículo: DELGADO, Antonio (2001): “Los enemigos de los corchos”. *Apitén*, nº 5 (enero-abril de 2001). Asociación de Apicultores de Tenerife. Santa Cruz de Tenerife, p. 5.

19 Información oral de D. José de la Rosa González, 77 años. La Cisnera (Arico), IV-2004.

20 Información oral de D. Florentino Rodríguez Cejas, 46 años. Buenavista del Norte, II-2004.

hicieron para que fuesen introducidas dañinas especies oriundas de otras partes del planeta. La señalada empresa resulta ser, en muchos lugares del archipiélago, una tarea muy difícil, complicada y lenta que requiere, también y mucho, la fundamental colaboración de todos los apicultores.

La varroa ha constituido un duro revés contra los corchos, más difíciles de tratar que las cajas o colmenas de panales móviles:

“La varroa acabó con los corchos, hace más de diez años”.

“Se me murieron (...) seguro no le puedo decir, pero hace más de doce años (...) con las cajas se jodió la cosa, le entró un bicho”.

“Antes la varroa no existía, la propagó un alemán²² que las tenía en la Montaña de Taco [Buenavista del Norte]”:

Pero a la varroa hay que añadir otro enemigo de los corchos, la propia administración institucional: *“y te decían que lo mejor de los corchos era quitarlos”²³.* Hay apoyo para las cajas, para los corchos no. Y en ese sentido están y se encuentran más desprotegidos aquellos colmeneros que, por diversas razones, se mantienen al margen de cualquier forma de movimiento cooperativista o asociación.

Con el casi o total exterminio de los corchos, acelerado durante el suceder de los últimos treinta años, se ha perdido mucha historia y cuantiosos valores culturales. Piensan los escasos apicultores que aún los poseen, que deberían subvencionarse igual que acaece con las cajas.

Sobre lo dicho son muy expresivas y elocuentes las palabras de un viejo y sabio colmenero del pueblo sureño de Arafo:

“... Yo creo que en los troncos huecos de los árboles es donde van los enjambres cuando se escapan por tanto, no sé a qué viene tanta oposición y desprecio. Ése es el lugar donde ellas se encuentran más cómodas y para mí no tiene ningún secreto trabajar con ellas. Además, siempre, he sacado miel de primera de esos corchos. La gente me la quitaba de las manos y no existía otra manera de criarlas y durante muchos siglos el hombre las cuidó allí, en los corchos, y no tenían las enfermedades que se están viendo ahora (...)

Las colmenas de corcho han sido perseguidas... Una veterinaria que vino de allá “del carajo” no entendía que alguien tuviera todavía las abejas en esos tubos... pero, ¡si ésa ha sido mi vida y la de mis antepasados! Hay mucha gente abrutada que ha estudiado (...)

... A mí que tenía buen andar antes, ahora no. Ahora estoy “jodido” y “sin joder”, me llevaba una hora de camino que hacía casi todos los días después

21 Información oral de D. Toribio Rivero Bello, 73 años. Tijoco Alto (Adeje), IV-2004. Subvenciones a cargo del POSEICAN (Gobierno de Canarias).

22 Según otras opiniones se trata de un súbdito valenciano.

23 Información oral de D. Florentino Rodríguez Cejas, 46 años. Buenavista del Norte, II-2004.

de trabajar todo el día por 15 duros y a la tardecita llegaba al Valle para ver como estaban mis abejas, si había habido algún problema. Yo no necesitaba abrirlas, yo sé como están dentro con sólo mirarlas entrar y salir. Yo sé si están para castrar o si están haciendo mestriles o si no tienen que comer o si van a enjambrar... por los cerriles que se forman en el suelo se sabe que están haciendo cría..."²⁴.

El clima, el correcto y tradicional laboreo de los colmeneros, así como la variedad y calidad de la flor proporcionan mieles aromáticas, personales, diversas (monoflorales, “de mil flores”), de una calidad gustativa muy alta, únicas ya que proceden de plantas que sólo existen en Canarias.

Y, ¿por qué, en un mundo pródigo en paladares simples y exquisitos, no ampliar la oferta? Es decir, miel o mieles de caja y de corcho.

De ese modo mantendríamos ancestrales sistemas de elaboración y elementos culturales de vieja tradición, los que conciernen al corcho y su contexto. Ambas formas (artesanal e industrial o moderna) las contemplamos también en torno a productos tales como el queso y el vino, impulsados con éxito comercial en los últimos veinte años.

A lo expuesto habría que añadir el factor calidad. Para los colmeneros —muchos de ellos han faenado con corchos y, más recientemente, con cajas— la miel de corcho es considerada como mejor, entre otras cosas porque “*en los corchos es todo puro*”, es decir, más natural:

*“Jamás llegará la miel de las cajas a la miel de corcho”*²⁵.

*“Hay una diferencia como de aquí al Teide; la de corcho es mejor, es más caliente; la de la caja tiene menos temperatura, es más fría”*²⁶.

*“La de corcho es mejor, por el sentido de que el corcho se castra una vez al año (...). Llena y eso queda sellado todo, de ahí no se sale nada; en las cajas castran dos veces, no les da tiempo a sellar (...). Al estar fabricada es más espesa; si no está fabricada, es agua; no es que no sea buena, es que no las dejan fabricar”*²⁷.

La apicultura, como cada uno de los apartados de la cultura tradicional canaria, resulta ser, para la inmensa mayoría, un tema totalmente desconocido. Y ése es uno de los inconvenientes que ha condicionado a la conciencia popular. El tema —pletórico en valores y contenido— no se ha prodigado, ni siquiera mínimamente, en el ámbito educativo, en el repertorio curricular. Pero también es conveniente, mediante las correspondientes y oportunas campañas promocionales, informar y educar al consumidor. Los propios canarios desconocen el gran valor de sus mieles. Y hacer la oferta con claridad y generosidad, sin marginar el precioso legado histórico y cul-

24 Véase la nota 306.

25 Información oral de D. Fidel Pérez Socas, 63 años. El Corte la Nao (Icod de los Vinos), VIII-2003.

26 Información oral de D. Gregorio Velázquez Álvarez, 78 años. Las Manzanillas (Los Silos), II-2004.

27 Información oral de D. Arturo Borges Martín, 59 años. El Palmar (Buenavista del Norte), II-2004.

tural: miel de corcho y miel de caja para paladares y posibilidades económicas distintas, capaces de poder adquirir de una o de otra.

Con tiempo, dinero y, sobre todo, voluntad se podrían afrontar otros compromisos pendientes, como el representado por la confección de la carta apícola, figurando en la misma todos los asientos, topónimos... de la isla. Pero acometerlo con la mayor urgencia posible: el tiempo nunca espera y los viejos se nos van muriendo, llevándose todos los conocimientos y recuerdos de su memoria.



asociacion@apigranca.es

<https://apigranca.es>

Junio, 2025