CONSTRUCCIONES QUE SE VAN

2

COLMENARES EN LA OJEDA

CONSTRUCCIONES QUE SE VAN

2

COLMENARES EN LA OJEDA

Realización del trabajo de campo y elaboración de materiales:
Equipo de Investigación Etnográfica de la Universidad Popular de Palencia

Coordinación, textos y fotografías:

Soledad Garrido Barrera
Ascensión García Montes

Diseño y realización editorial:
treve.com.es

ISBN: 978-84-938928-0-7
Depósito Legal: VA-332/2011

ÍNDICE

A. Introducción a la Comarca de la Ojeda 7

B. La arquitectura popular de la Comarca:
Construcciones secundarias 23

C. Colmenares 33

- Clasificación
- Recorrido Histórico/Arqueológico
- Nociones básicas sobre la miel y la cata
- Las colmenas
- Tipos:
  - · Formas de la cubierta
  - · Materiales
  - · Ubicación

D. Citas y Bibliografía 89

Agradecimientos 95

DE “EL CANTO DE LA MIEL”

La colmena es una estrella casta,
pozo de ámbar que alimenta el ritmo
de las abejas. Seno de los campos
tembloroso de aromas y zumbidos.

La miel es la epopeya del amor,
la materialidad de lo infinito.
Alma y sangre doliente de las flores
condensada a través de otro espíritu.

La miel es la bucólica lejana
del pastor, la dulzaina y el olivo,
hermana de la leche y las bellotas,
reinas supremas del dorado siglo.

La miel es como el sol de la mañana,
tiene toda la gracia del estío
y la frescura vieja del otoño.
Es la hoja marchita y es el trigo.

Estrofas extraídas del Poema de
Federico García Lorca

A

INTRODUCCIÓN A LA COMARCA DE LA OJEDA

Observamos necesario introducir en este estudio de campo unas breves notas sobre las características geomorfológicas e incluso artísticas de la comarca natural en la que nos centramos, intentado con ello conseguir una visión más exacta y completa de la Ojeda.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y NATURALES:

Se sitúa la Ojeda en la parte más oriental de la comarca natural denominada “Boedo-Ojeda”, que se localiza en la zona noroeste de la provincia palentina. El estudio de su toponimia[1], vocablo de origen latino “fogium”, la Hoyeda, lugar de hoyos, ya nos desvela la particularidad de un relieve conformado por numerosas ondulaciones.

Paisaje desde la Ermita del Rebollar

A

Conocida también con el sobrenombre de zona de páramos o de transición, nos encontramos unas características morfogeológicas propias de las zonas limítrofes, comparte al sur paisaje con la llanura de Tierra de Campos, mientras que al norte, el ascenso de las altitudes de hasta 1.100 m., nos anuncian la Peña de la montaña palentina.

Recorriendo este relieve alomado de tierras rojas, cuestas y páramos detríticos de origen sedimentario, con algunos afloramientos calcáreos, encontramos una red hidrográfica que lo atraviesa de norte a sur, marcando los dos valles que forman la comarca; el Boedo, cuyo topónimo da nombre a la comarca, y el Burejo, principal garante, junto con los numerosos arroyos que le nutren, de la riqueza natural de la Ojeda. El resultado es el aprovechamiento agrícola, de regadío en los valles y secano en páramos y cuestas, que nos muestran un paisaje agrícola exclusivo, con monocultivos como la patata de denominación -tanto la comestible como la de simiente-, los ajos, los cereales y las leguminosas.

La climatología extrema en invierno y verano, junto con las bajas precipitaciones, permite una vegetación muy especializada y adaptada. Un testigo de la abundancia boscosa de otro tiempo son las manchas arbóreas de encinas melojares o quejigales, que se alternan con los pinares de repoblación, o el bosque de ribera presente en las márgenes de los cursos de agua.

AMAYUELAS DE OJEDA

Plantas aromáticas junto al colmenar “La Tejera”

BÁSCONES DE OJEDA

Río Boedo

A

La importante biodiversidad en la flora de la zona, así como sus relaciones de interdependencia, perfila una comarca única en especies, de las que seguidamente daremos una breve relación[2], que nos ilustran el por qué de la excelencia de la miel en la Ojeda.

Como ya hemos comentado anteriormente, los melojares, rebollo o roble melojo (*Quercus pyrenaica*), son la vegetación más representativa de la comarca, resto de las tierras sin roturar para cultivo, comparten espacio con pastizales, brezales, pinares de repoblación y otras especies como maillos y perales silvestres, cerezos silvestres, álamos temblones, castaños, acebos, lianas trepadoras como hiedras y madreselvas.

Se registran distintos biotopos de arbustos y matorrales como el codeso, espinos de rosales silvestres, zarzamoras, majuelos, endrinos, brezales y jarales, etc.

En los páramos resecos y erosionados proliferan plantas rastreras como el tomillo, espliegos y otras labiadas. Y destacan entre las herbáceas las gramíneas.

A semejante diversidad, la complementa la multiplicidad de pequeñas plantas de floración alterna, que tanta importancia tienen para el pecorear y libar de las abejas. De la abundancia y excedencia de esta explotación apícola en la sociedad tradicional, nos quedan las numerosas construcciones de colmenares, protagonistas de nuestro estudio.

COLMENARES DE OJEDA

Paisaje de Ojeda y colmenar "Agapito"

ARTÍSTICO

El territorio de esta comarca ha sido poblado desde antiguo como lo atestiguan los hallazgos arqueológicos, siendo muy significativos, los castros prerromanos de los pueblos cántabros y las numerosas villas romanas. Con la reconquista se vuelve a repoblar la zona con gentes venidas del norte, sus huellas las rastreamos en topónimos como Báscones de Ojeda[3], o mozárabes del sur, asentados en Moarves "moharabes"; ambos términos identificativos de sus moradores. Este periodo supuso un gran crecimiento para la zona, apreciable en la gran cantidad de construcciones románicas dispersas por la comarca, siendo hoy en día, algunas de ellas, el único vestigio de la población que allí existió.

Seguidamente, es obligado mencionar algunas de las obras más significativas, agrupadas en torno a las siguientes rutas del románico estudiadas por D. Miguel A. García Guinea[4], y del que recogemos los datos histórico-artísticos más relevantes, "ámbito de Saldaña, Herrera de Pisuerga, zona de transición", "ámbito de Aguilar de Campoo" y "ámbito de Cervera de Pisuerga".

Siendo los monasterios las células artífices de la economía agraria en el Medievo, presenta la Ojeda dos magníficos ejemplos: la Granja de Stª Eufemia de Cozuelos y en San Andrés de Arroyo. Ámbos de patrocinio real y declarados

MOARVES DE OJEDA

Iglesia de San Pedro.
Friso de la portada

A

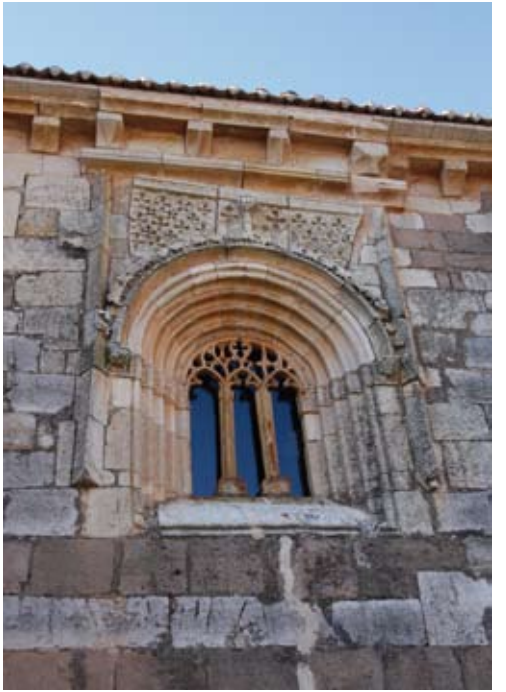
Monumento Nacional e Histórico-Artístico. Representa la Granja de Stª Eufemia los primeros asentamientos repobladores, como lo atestiguan los restos constructivos mozárabes del S.X. En sus muros profesaron su fe desde finales del S.XII las Comendadoras de Santiago y la infanta y reina de León Doña Sancha Alonso, hija de Alfonso IX de León. Las relaciones del monasterio con la realeza hicieron que trabajasen en su obra maestros de gran talla conocidos como "andresinos" y "el maestro de Moarves".

Como representación del estilo Cisterciense y emisor del mismo en la Ojeda encontramos el monasterio de San Andrés de Arroyo, fundación de la Infanta Doña Mencía, hija del rey Alfonso VIII, se construyó entre los S.XII-XIII y en él podemos apreciar la independencia y poder de los monasterios con amplios terrenos, casas de colonos e incluso la jurisdicción civil y penal exhibida en el rollo del patio.

Destacaremos entre las numerosas ermitas e iglesias de la Ojeda, la de San Pedro de Moarves, reconocida obra maestra del románico europeo, por el impresionante friso de la portada, con el Pantocrátor y el tetramorfos y todo el apostolado, fechado a finales del S.XII. Así como las iglesias de la Asunción y de San Pelayo en la población de Perazancas de Ojeda. Al exterior nos muestra la Iglesia de la Asunción una portada románica con la arquivolta central ornada con una serie de músicos de gran calidad y conservación, y una puerta de madera reforzada

VEGA DE BUR

Iglesia de San Vicente. Ventana flamígera (s. XV)



PERAZANCAS DE OJEDA

Iglesia de la Asunción.
Intradós con decoración
románica de nido de abeja

A con herrajes artísticos o alguazas característicos del estilo románico. En el interior de la iglesia se hace patente la simbología del estilo románico, del que nosotros resaltamos la decoración de los ventanales y capiteles con “nido de abeja”, metáfora de comunidad organizada, tantas veces utilizada desde la antigüedad. Próximo al pueblo, la ermita de San Pelayo es, según algunos autores, referente del románico lombardo de la provincia y de la pintura románica del S.XI.

Otro de los elementos decorativos románicos en los que la Ojeda es prolífica es en las pilas bautismales. Se conserva en el pueblo de Colmenares, a cuyo nombre hacen honor los espléndidos colmenares que aún conserva, una pila bautismal de las más llamativas por el volumen y la calidad de su escultura, datada en la 2ª mitad del S.XII.

El recorrido por el arte y la historia de la Ojeda sigue sorprendiendo, pues así lo reclama la iglesia San Vicente de Vega de Bur, que tras su retablo mayor escondía dos capiteles historiados contemporáneos al origen románico de su fábrica. Los temas se corresponden con escenas muy repetidas de “Sansón desquijarrando al león” y “El caballero triunfante”, ambos de una gran belleza y perfecta conservación, pues probablemente su ocultamiento se relacione con la remodelación de la iglesia en el S.XV, época a la que corresponde el singular ventanal del muro sur de tracería gótico flamígera.

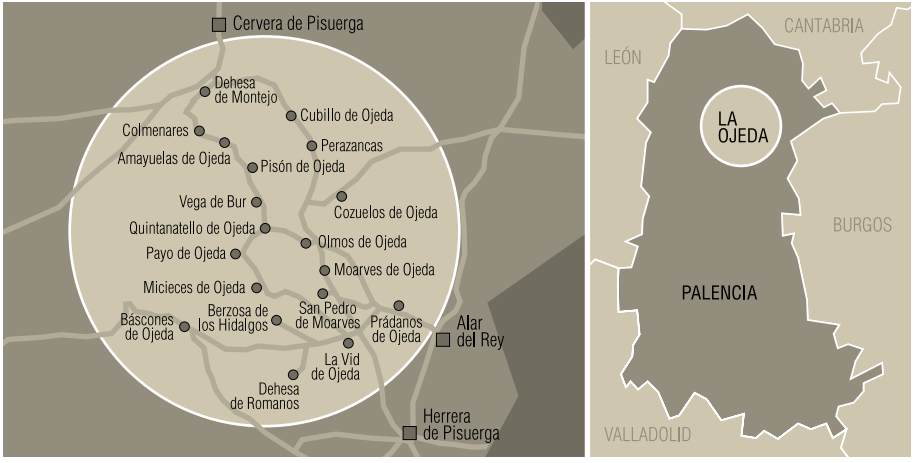
VEGA DE BUR

Capitel románico.
Sansón desquijarrando al león.
Iglesia de San Vicente

OLMOS DE OJEDA

Palacio barroco del
Inquisidor Tomás
Rodríguez de Monroy

Por último señalar que son muchos los caseríos de la Ojeda que conservan casas solariegas de enorme riqueza artística, otorgada por personajes con tanta relevancia como el que habitó el palacete barroco de Olmos de Ojeda, Inquisidor y Capellán Mayor de Toledo en el S.XVII, D. Tomás Rodríguez de Monroy.



B

LA ARQUITECTURA POPULAR DE LA COMARCA

Si hablamos generalmente de la arquitectura de barro, tapial y piedra como es la de la comarca que nos ocupa, este apartado lo podemos dividir en varios tipos de edificios, estando además tres de ellos relacionados con el agua. Éste ha sido y es el recurso indispensable, y son varios los edificios que la gente ha ideado para su mejor utilización: fuentes, molinos, lavaderos, norias, pozos, etc.

Nuestra investigación nos lleva a encontrar aún valiosos ejemplares de **molinos** en los ríos Boedo y Ucieza y en los múltiples arroyos que encontramos en toda la Comarca, como el Tarabás, aprovechando la fuerza del agua retenida en una presa.

AMAYUELAS

Molino y presa

Son edificaciones que tuvieron un carácter utilitario. Suelen tener una planta cuadrada o rectangular con cubierta a dos aguas de teja curva. En su interior se ubica toda la mecánica propia del molino: torno, tolva y piedras de moler, éstas están cubiertas por un cajón de madera con un orificio en el que cae la molienda.

Son edificios de reducido tamaño, fueron muy habituales en esta comarca, que no era productora de grano, y se empleaban para uso doméstico de familias y pequeños pueblos, ya que en las grandes zonas productoras de cereal los molinos eran de gran empaque. De ahí que la propiedad de estos molinos fuera compartida por varios agricultores.

Otra construcción importante en la zona son los **lavaderos**, realizados sobre las acequias o con el agua procedente de manantiales, aliviaderos de arroyos, etc.

Es un edificio cubierto por una techumbre de madera. En su interior hay una o varias pilas de lavar realizadas en granito y ubicadas de forma alterna. Está pensado para lavar de rodillas o de pie. El caudal de agua y la temperatura son constantes. Suele estar situado en la entrada del pueblo.

Se construyeron en la época de la República para mejorar las condiciones en las que lavaban las mujeres. Suelen ser de los años 30.

PERAZANCAS DE OJEDA

Lavadero

Los utilizan las mujeres mayores de la casa con la ayuda de sus hijas.

Otro ejemplo de construcción relacionado con el agua es la **fuente** que aparece en casi todos estos pueblos, unas veces con un gran abrevadero para que también los animales puedan beber, y otras, más elaboradas, protegidas por grandes sillares, al modo romano, incluso con algún adorno en piedra.

Las **casetas de era** son otro tipo de edificaciones que se encuentran a las afueras de los pueblos, en las eras. Se empleaban para guardar los aperos y las herramientas propias del agricultor, la horca, el bieldo, el rastrillo, el trillo, el dalle, etc.

En su interior los campesinos sesteaban, comían, se resguardaban del sol y de las moscas del verano.

En esta Comarca tienen forma de pequeñas casas, de planta rectangular, con cubierta a dos aguas, una sola puerta de acceso y algún ventanuco. Están hechas de piedra y barro como la mayor parte de las construcciones de la Ojeda.

En la Ojeda la patata ha sido el principal alimento que se ha producido y del que se han obtenido mayores beneficios. Como consecuencia existen aún varias construcciones destinadas a su conservación, los **patateros**. La mayor parte son de dos plantas, la planta baja era utilizada para el almacenamiento de los

PERAZANCAS DE OJEDA

Patatero

B

sacos de patatas, el suelo es de tierra apisonada y apenas tienen vanos para que no entre la luz, evitando así que las patatas se pudran o se ahíjen. La planta alta se destina a pajar o palomar, siendo unas construcciones muy útiles para los agricultores. Incluso alguno de ellos se anexa a un colmenar.

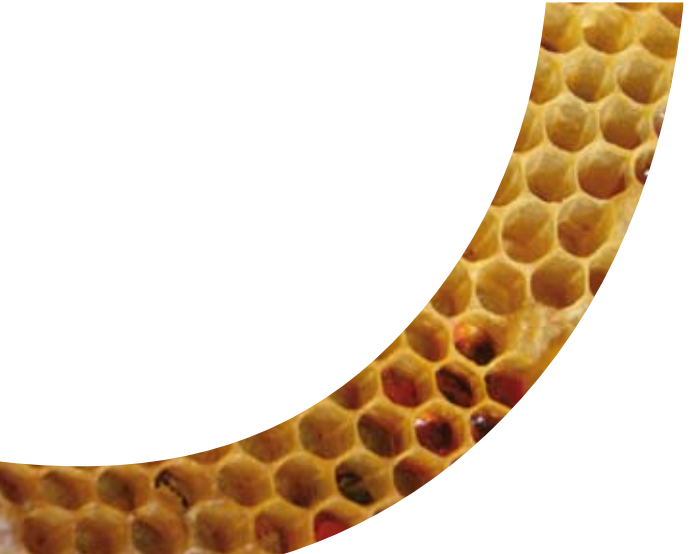
La estructura de estos almacenes es de planta rectangular con cubierta a dos o cuatro aguas y los materiales empleados son la piedra y el barro.

SAN ANDRÉS DE ARROYO

Fuente

C

COLMENARES



La apicultura tradicional es uno de los fenómenos de raíces más hondas y originales que tiene la cultura popular de nuestra tierra. Hondas porque es muy antigua, y original porque recoge dos tradiciones distintas, centroeuropea y mediterránea.

La apicultura tradicional está en clara regresión, los colmenares viven a duras penas, la mayoría quedan abandonados. En cambio, en esta Comarca de la provincia, la apicultura moderna, la de colmenas movilistas o “movedizas”, va cobrando importancia.

Fue una actividad complementaria de la agricultura o la ganadería.

Por otro lado, hay que considerar la inseparable relación entre la apicultura y la polinización de muchas especies vegetales. Solo por esto, debería protegerse el colmenar tradicional, aunque su rendimiento en miel sea pequeño, su función ecológica es relevante.

PERAZANCA DE OJEDA

Escriños,
Colmenar “El roblejo”

CLASIFICACIÓN DE LOS COLMENARES:

1- Colmena natural

La encontramos en el hueco de un árbol, en una caverna de piedra o construida con elementos naturales que las abejas recolectan, donde no hay intervención humana.

2- Colmena no racional

Son las colmenas que construye el hombre en los primeros estadios de la apicultura con materiales que tiene a mano: troncos de árbol huecos, vasos de corcho, tubos de arcilla, en cestos de mimbre, etc. Para extraer los panales es necesario cortarlos o caparlos, no pudiendo ser reutilizados.

3- Colmena racional

Son las ideadas por el hombre después de miles de años de investigación, siendo el objeto de todo nuestro estudio.

RECORRIDO HISTÓRICO/ ARQUEOLÓGICO

El conjunto de colmenas que un apicultor tiene en un determinado lugar físico se denomina colmenar o apiario, de 30 a 50 colmenas cada uno, dependiendo de

Mujer recolectando miel.
Cueva de la araña (Bicorp).
"luz-historia-arte-blogspot.com"

la flora apícola que pueda soportar el lugar donde están instaladas. Se recomienda no hacer apiarios de más colmenas en virtud que las abejas compiten por el néctar, siendo escasa la producción de miel por colmena.

En la antigüedad los apicultores realizaron construcciones que encontramos en Egipto, Grecia, el Imperio romano, etc., y así hasta mediados del siglo XX, a fin de albergar en las mismas gran cantidad de colmenas. Se las ha denominado de diferentes maneras en las épocas y lugares que se traten.

Existen datos históricos que señalan la existencia de prácticas apícolas antes de la época de los egipcios, los cuales trasladaban sus colmenas en embarcaciones a lo largo del río Nilo.

Diferentes mitos y leyendas atribuyen la práctica de la apicultura a un origen y revelación divina y la miel a un néctar y alimento de los dioses. Para el pueblo Tartesio estaba ligada al mítico Rey Gárgoris quien descubrió las distintas aplicaciones de la miel, aunque los restos arqueológicos en la península nos remontan a fechas anteriores.

En la Península, uno de los hallazgos de mayor valía expresiva, es la pintura de la cueva de Bicorp (Valencia), o “cueva de la araña”. En ella se aprecia una figura recolectando miel con un cesto entorno a la colmena colgada de un árbol, donde revolotean unas abejas. Datada entre el 10.000 y el 7.000 a.C., se trata de unas fechas

Tumba de Pabasa.
Egipto
"© 1995 Kenneth J. Stein"

muy tempranas que nos habla de una apicultura silvestre en contraposición con los hallazgos arqueológicos en el extremo oriente, pues la ciudad de Jericó, fundada en el 9.000 a.C., disponía de unos espacios y contenedores para almacenar la miel.

Posteriormente civilizaciones como la Sumeria y la Akadia, hacia el 4.000 a.C. citarán en sus tablillas una producción apícola muy reglada. No menos reseñable será esta práctica en el antiguo Egipto, llegando a ser la abeja uno de sus símbolos más sagrados y la miel un producto fundamental para la momificación y las ofrendas al más allá. Como testigo encontramos en Tebas, en la ***Tumba de Pabasa*** (periodo tardío XXVI Dinastía, hacia 610 a.C.) *"...como los egipcios giraban las abejas en colmenas compuestas por muchos tubos de barro superpuestos, en los que estos insectos construían sus panales. Para poder extraer la miel se soplaba humos al interior de cada tubo y se esperaba a que las abejas lo abandonaran"*[5].

El paralelismo de este sistema con el utilizado por los pueblos prerromanos en la península es evidente, así se documentan en tierras íberas de Edetania[6], colmenas tubulares de cerámica, a imitación de troncos de árbol huecos. La miel que producían era muy utilizada en alimentos y bebidas, sobre todo en la Celtiberia donde se mezclaba con cerveza o vino[7].

Posteriormente las fuentes documentales romanas nos aportarán una información realmente valiosa sobre la apicultura de su tiempo, resaltando la obra clá-

Colmenas íberas de Edetania.
"tarraconensis.com"

C

sica del gaditano Lucio Junio Moderato ***Columela***, *"Re rustica"*[8]. De los doce libros que dedica a la noble profesión de la agricultura, uno de ellos es para el dominio de la cría de abejas. Desglosado en XVI capítulos, da unas directrices básicas a los apicultores para un mayor conocimiento y mejora de esta disciplina, partiendo desde las abejas, las especies que hay, la mejor situación y comida, los mejores colmenares y dónde colocarles, la adquisición de enjambres y cómo impedir su fuga, la reina de las abejas, las enfermedades y sus remedios, cómo sacar la miel y castrar la colmena, y, por último, la cera.

En su capítulo VI, al mencionar *"Las mejores colmenas"*, nos proporciona un abanico sobre las diversas formas de colmenas que se estaban utilizando en el S.I d.C.: *"...Ordenados los domicilios de las abejas, han de construirse las colmenas según la condición del país. Si éste es abundante en alcornoque, sin duda las haremos con la mayor utilidad de corcho, porque no estarán muy frías en el invierno ni muy calientes en el verano... si no hubiere una cosa ni otra, se harán con mimbres entretejidas; y si éstas no se encuentran se fabrican con troncos de árboles excavados, o serrados y hechos tablas. Las peores de todas son las de barro cocido, ya que se encienden con los calores del estío y se hielan con los fríos del invierno. Las demás especies que hay de colmenas son dos, unas que se hacen con boñiga y otras se construyen con ladrillos; la primera la condenó Celso*

Colmenar,
“La Duerna”

con razón, porque está muy expuesta a quemarse; y aunque aprobó la otra, no disimuló su principal inconveniente, que consiste en no poderse mudar si el caso lo exige... A Pesar de esto, pueden tenerse colmenas de la última especie.

Pues lo que mueve principalmente a Celso, que es el temor de que las colmenas estén expuestas al fuego y a los ladrones, se puede evitar revistiéndolas con ladrillos, lo cual las preservará de la rapacidad de los ladrones y las protegerá contra la violencia de las llamas, y cuando se hayan de mover se podrá hacer rompiendo el revestimiento de ladrillos".

A través de este texto tan ilustrativo, obtenemos las primeras respuestas arquitectónicas del porqué del cerramiento en fábrica de los colmenares. Igualmente descriptivo es el capítulo VII *"Como han de colocarse las colmenas"*, en que podemos rastrear las semejanzas con las construcciones de los colmenares de la Ojeda:

"Sean como sean las colmenas que se quisieren emplear, deberá hacerse largo del colmenar un poyo de piedra de tres pies de alto y otro tanto de grueso, y después que se haya construido de esta suerte, se enlucirá de manera que no puedan subir los lagartos, las culebras, ni otros animales novicios. Después se pondrán encima de él las colmenas, ya sean hechas de ladrillos, como quiere Celso, o ya de otro material, rodeadas, según mi opinión, de fábrica por todas

Interior de hornillo realizado con el hueco de un árbol

partes menos por detrás, lo cual practican casi todos los que las cuidan con atención. Recójanse las colmenas puestas en fila con ladrillos o cantos, de modo que cada una quede encerrada entre dos paredes inmediatas una a otra, de manera que los frentes estén libres por delante y por detrás, Pues por delante se han de abrir algunas veces, y muchas más por la parte posterior, pues por ella se cuidan de cuando en cuando los enjambres...

Es suficiente que haya tres filas de colmenas colocadas las unas encima de las otras, pues aun en este caso el colmenero registra con poca comodidad las de la fila superior. ...Las piqueras que dan entrada a las abejas han de estar más inclinadas que la parte posterior, para que no entre el agua de la lluvia, y si hubiere entrado por casualidad, que no pare, sino que salga por la piquera. Por lo cual convendrá que los colmenares se resguarden por encima con cobertizos, o con bardales unidos con barro a la cartaginesa, cubierta que las pone al abrigo, tanto del frío y de la lluvia, como del calor... Pero no basta que estén defendidas por un edificio, sino que deben estar expuestas al oriente del invierno, para que les dé el sol cuando salgan por la mañana y así estén mas ágiles, pues el frío las hace perezosas. Por lo cual, también las piqueras por donde entran y salen deben ser muy estrechas, para que penetre la menor cantidad de frío posible en la colmena. Es suficiente que tenga la anchura precisa para que pueda pasar una abeja...”

Abejas trabajando en el panal de miel. Colmenas de Isabel Lombraña

Durante la **Edad Media** serán numerosos los textos escritos por religiosos sobre la práctica de la apicultura, cuya observación les facilitaba la cría de abejas en los monasterios. Sus productos eran fundamentales para la autosuficiencia de la comunidad tanto alimenticias como del scriptorium, pues la miel constituyéndose en Jarabe de miel, era una de las sustancias empleadas para la fijación del color en el pergamino de los libros miniados[9].

No será hasta inicios del S.XVI, en plena Edad Moderna, cuando volvamos a encontrar un nuevo tratado, *"Obra de Agricultura"*, escrito en castellano por el religioso Gabriel Alonso de Herrera. Como humanista de su época aunará los conocimientos de los clásicos, los científicos y su propia experiencia, consiguiendo de esta forma una guía práctica de gran utilidad. En ella ponderará los páramos palentinos ricos en salvia, principalmente los cerratenses, pues es ésta una planta muy beneficiosa para la salud.

..."y al tiempo que esta florida tiene los vasillos de la flor muy llenos, da muy singular miel."...[10]

Ya en la **Edad Contemporánea**, otro de los grandes reformadores e impulsores de esta práctica es el Carmelita Francisco de la Cruz, del que se ha hallado una memoria manuscrita en Marquina del 1808[11]. Su título *"Reforma de colmeneros*

"Alto del colmenar de las huertas". Detalle de hornillos y piqueras

práctica y acomodada a la gente del campo, propia de estas provincias...", muy práctico y coloquial, repleto de frases, dichos y refranes; su difusión fue muy amplia, y parece tuvo como objetivo paliar el déficit de cera y miel según las sociedades económicas de la época.

Por su relativa proximidad en el tiempo detectamos modos muy similares de actuar en la apicultura doméstica de la Ojeda a los mencionados en su obra. Así recomienda:

"Pon borrajas y romeros
cerca de tu colmenar,
y otras flores ha de hallar
dónde andan los ganaderos"...

Consideraba el romero altamente beneficioso para la prevención de las enfermedades de las abejas.

..."Si el enjambre has de parar
Con tierra, agua campanilla
O con un tiro se humilla;
Y con cazo lo has de entrar" ...
pues la colmena gusta de sonidos armónicos...

Colmenar de
"Valdulló"

Un reflejo social y económico de la regulación de esta actividad, la podemos observar en las Ordenanzas de los Ayuntamientos. Siendo una de las más antiguas las Ordenanzas de Colmeneros de Córdoba del S.XV al SXVIII[12], en la que se conserva un documento de 1435, Julio 6. Córdoba. La Ordenanza municipal dispone que las colmenas estén alejadas de las viñas una legua.

Colmenas

"Otrosy, que las colmenas que las tengan arredradas de las viñas de la villa desde Santa María de Agosto fasta las vendimias pasadas una legua; e el que más cerca las tuviere, que peche al mayordomo doze mrs., e que las quiten dende, e que en otro lugar del término que las tenga quien quysiere; e que non sean prendadas por ello, salvo sy el pueblo se embiare querellas al concejo que faga lo que por bien toviere". Archivo Municipal de Córdoba. Libro 1º de Ordenanzas, f. 20r.[13]

Según el Marqués de la Ensenada realizado ya en 1752, el concejo de Perazancas declaró 25 colmenas fijistas, quedando en la actualidad 5 en buen estado en los pagos de Los Álamos, El Robledo, El Arenal, Valduyó y El Pinar[14].

Se registra asimismo en Vega de Bur que Don Bernabé Gonzaléz, Beneficiado de Preste, en la Iglesia parroquial de ese lugar tiene dos colmenares:

PERAZANCAS DE OJEDA

Colmenar de
“El Roblejo”

"Un colmenar situado en el paso del Arroyuelo, dista cuatro leguas, cercado de piedra con su ornillera, con diez pies de colmenas, tiene sies varas de frente y dos de fondo. Confronta a levante, poniente, sureste y sur corregidos del concejo; otro al paso de mana el agua dista media legua, tiene cuatro pies de colmenas, se halla con cuatro varas de frente y dos fondo. Confronta levante, poniente conexidos del concejo"[15].

En otro registro sobre bienes seglares se aprecia como vecinos de este lugar de Vega con oficio de labradores, complementaban sus bienes de tierras con varios colmenares, es el caso de Blas García: *"un colmenar al paso de Valdecino, dista medio cuarto de legua, tiene 8 varas de frente y dos de fondo, tiene 20 pies de enxambres, confronta a levante, poniente, norte y sur, conexidos del concejo"*[16]. Y de Tomás Noriega: *"un colmenar al paso del arroyuelo, cercado de piedra dista un cuarto de legua, con ocho pìes de colmenas, seis varas de frente y dos de fondo. Confronta por sus costados con exidos de este concejo"*.

Las Ordenanzas palentinas de 1892 de época constitucional[17], recogen en la próxima localidad de Stª Cruz de Boedo, la siguiente cita en el Art. 97 referida al alejamiento de las colmenas del casco urbano:

Colmenar
“Camino del valle”

"Nadie podrá establecer colmenares en el campo a menor distancia de 500 m. de poblado o de otro colmenar de distinto dueño, o a 50 m. de una propiedad colindante o camino público. También queda prohibido el acercarse a las colmenas para irritar o dispensar las colmenas y todo acto contrario a la conservación y fomento de esta industria." ..."Bajo multa de cuatro a diez pesetas..."

También en el Diccionario Geográfico de Madoz de 1845, cita la localidad de Payo de Ojeda, en la que se menciona una pequeña producción de miel *"... Produce granos, titos, lino y algo de miel;..."*[18]

NOCIONES BÁSICAS SOBRE LA MIEL Y LA CATA

Los colmenares se encuentran en el campo, aunque van quedando cada vez menos. Tienen cuatro paredes con cubierta, se anexa un corral con plantas aromáticas y sobre las paredes se ponen bardas para que no se estropeen. La puerta es comparada como la de un portal, y se cierra con tranquilla.

En las paredes están los hornos, que son unos huecos cuadrados o circulares en cuyo interior hacen los panales las abejas.

Antes de la llegada de los fríos, hacia el mes de octubre tiene lugar la "cata" de las colmenas. Una vez comprobada la cantidad de miel, que varía con las con-

Colmenar
“La cañada”

diciones del clima, se eligen las colmenas que se catarán ese año; el vaciado de la miel no puede ser total, porque de otro modo, moriría la reina y desaparecería el enjambre.

Para extraer la miel de la colmena, el “catador” se protege la cara con una careta metálica. El método de extracción más habitual es el del humo, que es introducido en la colmena mediante un fuelle para ahuyentar a las abejas; las que quedan, permanecen adormecidas en el fondo de la colmena. Después, el apicultor arranca con un cuchillo los opérculos con miel y cera que posteriormente se llevan a la casa para separar ambos elementos. Esta separación se realiza hirviendo todo el material, de ello se saca la llamada “aguamiel”.

Muy importante a tener en cuenta son los peligros que acechan a la colmena: de los depredadores se observa los posibles agujeros del ratón, que ataca principalmente a los hornos. También se vigila la llegada del pájaro colmenero (abejaruco) que se posa en la piquera -orificio de entrada a las colmenas-. Otro enemigo del colmenar es el tejón, que siente un atractivo especial por la miel y que hace auténticos estragos cada vez que se presenta en el colmenar sin previa invitación, también siente atracción por la miel la Garduña. Hay que protegerlo de la Varroa, un ácaro que ataca la fase larval de la abeja y absorbe su masa corporal (peso), -en estado larval es más crítico debido a que los adultos nacen con menos del

Panal natural de miel

30% de peso-, y puede destruir las colmenas, lo que ocurre generalmente durante el invierno; así como del hongo de la micosis, aunque esta afección rara vez mata a la colmena produce una reducción de la misma, ya que momifica a las larvas, lo que se traduce en un debilitamiento general de la colmena y, por ende, en una menor cosecha de miel. Por último la polilla es otro de los problemas a los que se enfrenta el apicultor, especialmente en las colmenas más débiles.

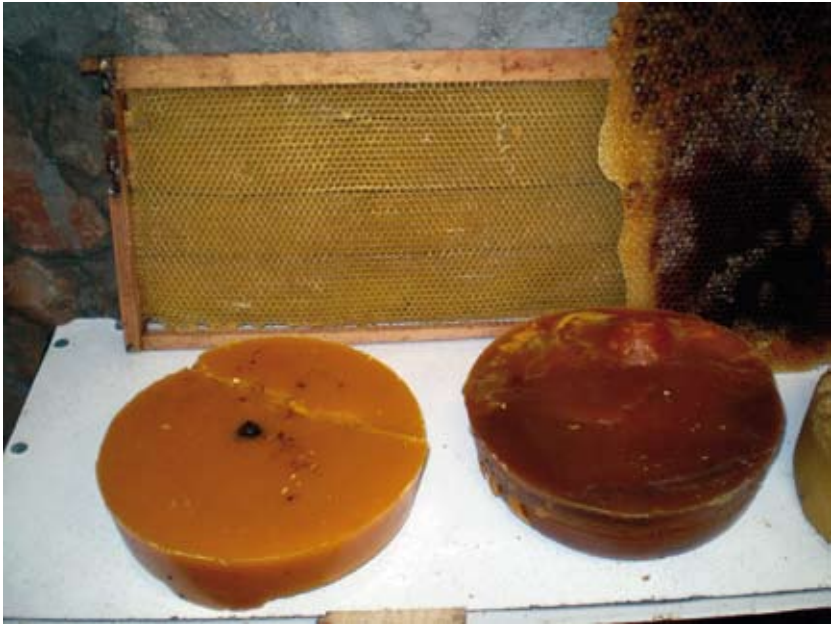
Después de resueltos estos contratiempos se procedía a extraer la miel.

Se cocía todo (la miel y la cera) en una caldera de cobre de las que se empleaban para hacer las morcillas. Se echaba un poco de agua en el fondo de la caldera para que no se pegase la miel. Y, cuando ya estaba cocido, se colocaba en una artesa que tenía un roto por donde salía la miel y se quedaba la cera.

Luego la miel se echaba en cántaros o en ollas y así se conservaba.

La miel se utilizaba para el consumo de los de casa; se repartía también algo entre la familia, y, si sobraba algo, se vendía.

Después se cocía otra vez la cera con agua y lo que había quedado de la miel. Si no quedaba miel, se echaba un poco. Y de esto salía el aguamiel, que lo echaban en jarras o algunas veces en botellas para que no se disipase.



Cuadro, panal artificial y bloques de cera

Por último se cocía la cera y se hacían bolas y tortas con ella.

Más tarde, el día que se tenía tiempo, se calentaban las bolas o las tortas de cera al sol o a la lumbre para que se ablandaran y después se cortaban en lonchas delgadas con un cuchillo. Se cogía un ovillo de hilo de zapatero o del de coser las morcillas, se ponía en la loncha de cera y se hilaba con la mano teniendo el hilo sujeto con la pierna, y se iba dando vueltas a las tablas que teníamos para llevar a la iglesia o a la bodega.

El proceso de extracción de la miel se realiza con el método artesanal que se venía practicando, sin innovaciones con el paso de los tiempos. Se coloca un barreño de cerámica y, apoyado en dos palos sobre el mismo, se pone el cesto de mimbres en el que se introducen los panales de miel. Los panales se van chafando de vez en cuando, los agujeros del cesto dejan filtrar la miel por entre los enlazados de sus mimbres y, formando unos finísimos hilos de oro, se descuelga para alcanzar el fondo del barreño. La miel se almacena en el barreño quedando transparente y limpia de impurezas. Las impurezas que flotan en la superficie, son retiradas con mucho tiento con la ayuda de una espumadera. La miel se almacena en las tinajas en el cuarto mas fresco de la cámara. Las tinajas estaban tapadas por unas tablas de madera y en

Interior de las colmenas movilistas de Isabel Lombraña

su interior siempre se podía ver el surco producido por algún dedo, cuyo propietario no sería muy difícil de identificar. Una vez escurrida toda la miel de los panales, la cera se cuece varias veces en las calderas hasta formar las características tortas doradas. De la primera cocción de la cera se sacaba la popular aguamiel, con la que luego se hace el delicioso mostillo, que junto con los calostros, son los dos postres elaborados mas ricos y deliciosos de estos tiempos. Para limpiarla la cera tendrá que ser cocida y filtrada varias veces por un paño de esparto, hasta lograr unas tortas limpias de impurezas. Este proceso es laborioso y lento, pero la abuela tenía tiempo y paciencia para hacerlo. Con la cera menos limpia y vistosa se preparaban las tradicionales tablas de cera que, con mucha paciencia, elaboraba la abuela en los ratos libres sentada al sol.

En esta época es cuando se ven en las piqueras de las colmenas gran cantidad de zánganos muertos. Lo cierto es que la única misión de los numerosos zánganos en la colmena es la de fecundar a la reina, y solo uno de ellos logra este objetivo en el conocido como el vuelo nupcial. La reina solo sale de la colmena o para enjambrar o para ser fecundada por el zángano más veloz, que logra alcanzarla en pleno vuelo.

Larvas de abejas

Humero

Al enjambrar alguna colmena, hecho que se solía dar en los meses de mayo o junio, se permanecía más tiempo en el colmenar tratando de capturar el enjambre o verdina (pequeña colmena con menos de 1.000 abejas), que solía pararse en la rama de algún árbol cercano. El apicultor, con un pequeño cesto o escriño, se acerca a la rama y sacude las abejas que recoge dentro del mismo. Después comprueba que esté la reina, para ello las extiende con la mano sobre un paño negro hasta localizarla, es de mayor tamaño que las demás, alimentadas con miel y polen; a la reina se le alimenta con jalea real. Cuando nos enseñaba un panal en tiempo de reproducción, en los meses de mayo y junio, veíamos unas celdas llenas de larvas blancas y otras llenas de polen, era una imagen muy diferente de la que vimos en la colmena al catar. En esta etapa las abejas se muestran mucho más agresivas y no les gusta que les molesten, por eso pocas veces podíamos ver como se formaban las nuevas abejas, un proceso que dura unos 21 días desde que la reina pone los huevos. En este tiempo las abejas tienen que alimentar continuamente a las larvas y mantener en la zona de incubación de la colmena una temperatura constante entorno a los 34 grados, algo que logran aireando la colmena con el movimiento de sus alas. Tras el nacimiento de las nuevas crías, la población de la colmena puede alcanzar las 8.000 obreras y es entonces cuando al nacer una reina nueva la vieja se ve forzada a abandonar la

Cajones y
cuadros movilistas

colmena. Para pasar el invierno la población de la colmena no suele sobrepasar los ocho o diez mil individuos, pues no olvidemos que la vida de una abeja no es superior a las seis semanas en época de trabajo y las que nacen en el otoño viven hasta la primavera, cuando la vida de la reina supera los tres años.[19]

Actualmente se utilizan nuevas herramientas más sofisticadas para obtener mejores rendimientos y facilitar el trabajo. Éstas son:

- Ahumador, pinza o palanca, cepillo para desabejar, traje de apicultor.
- Decantador: recipiente de acero inoxidable donde la miel permanece unos días y donde cualquier impureza sube a la superficie y puede ser eliminada.
- Bombas de paleta: por medio de ellas se trasvasa la miel de un recipiente a otro.
- Cuchillo desoperculador: necesario para quitar el opérculo (tapa que la abeja construye para cerrar la celda), cuando la miel está madura.
- Centrífugadora para separar la miel de los opérculos.
- Batea de escurrimiento: Máquina que separa por calentamiento la cera de opérculo de la miel.[20]

Decantador

Desoperculador o centrifugadora

Productos de la apicultura

Varios son los productos de estos animales, ya que la abeja no solo producía edulcorante, el papel que desempeñó la cera fue aún mayor, debido a su uso en la fabricación de velas, especialmente en un período de tiempo y en una sociedad religiosa como la nuestra, en la que existieron colmenares asociados a la Iglesia, propiedad de las Parroquias. Es el caso de **Vega de Bur** donde la producción del colmenar se centraba básicamente en la cera necesaria para los hacheros de la Iglesia...

Actualmente con el desarrollo de nuevas técnicas de conservación, manipulación y mecanismos para su recolección también se ha comenzado a colectar el polen, el propóleo, la jalea real y la apitoxina, todo ello por sus propiedades medicinales.

Estos hornos son verdaderas construcciones, tipo chalet, construidos con diversos materiales; tienen techos de tejas, en su interior se utilizan cajones de madera, toneles, medios toneles como habitáculos o colmenas para las abejas y fueron, durante la edad media, muy comunes, llegando algunos a nuestros días, pero la falta de manejo sanitario irremediablemente hace que desaparezcan en la actualidad.

CLASIFICACIÓN DE EDIFICIOS

La apicultura en colmenar cerrado, en forma de caseta, se encuentra de forma espléndida en la comarca de la Ojeda. Son construcciones de planta rectangular a una, dos o cuatro vertientes; fachada, donde están las colmenas, orientada al sur o sureste y un espacio cercado delante en el que crecen arbustos y algún árbol, así como cantidad de plantas aromáticas como brezo, jara, manzanilla, milflores, tomillo, etc., que se encuentran también en los alrededores.

Suelen estar situadas en laderas de pequeños valles orientadas convenientemente, en terrenos de monte o comunales. Los muros son de piedra en seco, canto rodado trabado con barro, adobe o tapial, tienen un grosor superior al medio metro; el sur está formado por las colmenas y, entre ellas, piedras pequeñas, ripios, con mucho barro. Las colmenas más abundantes son cajas de forma troncopiramidal hechas con dos gruesas tablas alargadas que forman los laterales, mientras que la base y la cara superior están hechas con otras dos o con trozos de tablas clavadas perpendicularmente. La tapa interior lleva un agarradero para poder abrir porque es por donde se cata; en la exterior, en su parte más baja, está la piquera de varios agujeros. Las colmenas están colocadas en posición horizontal un poco inclinadas por delante. Hay algunas de tronco hueco, como los dujos, que se colocan también en horizontal y otras hechas con algún cubilete de vino.

Por lo general, se construía el colmenar y unas pocas colmenas, con el tiempo se iban colocando más, por lo que algunas presentan un aspecto un poco desordenado. Sin embargo otros se construían de acuerdo con un plan, organizadas en tres, cuatro o cinco niveles, quedando así más separadas unas de otras, lo que es más beneficioso porque evita que las abejas se confundan de colmena cuando regresan de pecorear en las plantas del monte. Además se consigue una simetría que le da al colmenar una estética muy singular.

Cada panal mantenía de 6.000 a 8.000 abejas. La verdina era la pequeña colmena que no llegaba a 1.000 animales.

1- Cubiertas:

- Planta rectangular con cubierta a un agua.
- Planta rectangular con cubierta a dos aguas.
- Planta rectangular con cubierta a cuatro aguas.

2- Materiales:

- Barro y tapial.
- Piedra mampuesto.
- Canto rodado.
- Mixta.

3- Ubicación:

- En el casco.
- En ladera.
- En el valle.
- En el interior de un robledal.

TIPOLOGÍA: En valle - Planta rectangular - Cubierta a dos aguas - Materiales: barro y tapial.

Colmenar
"La Duerna"

TIPOLOGÍA: En valle - Planta rectangular - Cubierta a dos aguas - Materiales: barro y tapial.

LA VID DE OJEDA

Colmenar de
“Pedrosduros”

BÁSCONES DE OJEDA

TIPOLOGÍA: En robledal - Planta rectangular - Cubierta a dos aguas - Materiales: barro y canto rodado.

"Alto del colmenar de las huertas"

TIPOLOGÍA: En casco - Planta rectangular - Cubierta a dos aguas - Materiales: barro y tapial.

PERAZANCAS DE OJEDA

Colmenar
Cubillo”

TIPOLOGÍA: En ladera - Planta rectangular - Cubierta a dos aguas.

Colmenar
de Agapito

TIPOLOGÍA: En robledal - Planta rectangular - Cubierta a cuatro aguas - Materiales: mixto.

COLMENARES DE OJEDA

"La cañada"

BERZOSA DE LOS HIDALGOS

TIPOLOGÍA: En robledal - Planta rectangular - Cubierta a cuatro aguas - Materiales: mixtos.

"Los colmenares"

TIPOLOGÍA: En ladera - Planta rectangular - Cubierta a un agua - Materiales: piedra mampuesto.

PERAZANCAS DE OJEDA

Colmenar de Fuentelarreina

PERAZANCAS DE OJEDA

Movilista de Isabel Lombraña

BÁSCONES DE OJEDA

Movilista y colmenar
de “Valdeagüero”

En otra línea mencionamos:

Colmenas movilistas

Son aquellas que presentan unos cuadros móviles de madera, en el interior de la colmena, sobre los que se sitúan los panales. Sobre ellos se coloca una capa de cera estampada (lámina de cera). Las abejas construyen el panal, estirándola y añadiendo más cera, se conoce como cera estirada.

Dentro de la colmenas movilistas existen infinidad de tipos, los más frecuentes son:

Colmenas Layens.

Se denominan colmenas de crecimiento horizontal porque a medida que va aumentando la población de la colonia, la miel aumenta y ocupa el cajón completamente de forma horizontal.

Colmenas Langstroth o perfección y colmenas Dadant o tipo industrial.

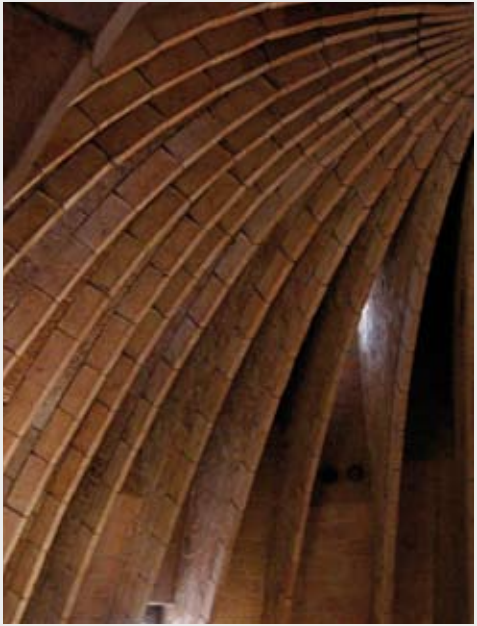
Son colmenas de crecimiento vertical, que dependiendo de la zona han sido modificadas.

Nos llama la atención la rica producción de miel que se lleva a cabo aún hoy en día en la Comarca de la Ojeda, si bien es cierto que los métodos de producción han cambiado y, como hemos mencionado ya en nuestro estudio, la colmena movilista ha ganado la partida al apiario tradicional fijista.

La sorpresa, sin embargo, es la cantidad de edificios que se conservan todavía, sus formas, materiales, tipos de construcción, lugar de ubicación nos han emocionado por la buena factura y el buen hacer de sus dueños a lo largo de los años.

Es por todo ello que no estaría de más fijar nuestra atención e intentar conservarlos para que no se pierda el referente arquitectónico más bello de esta zona.

No se nos escapa asimismo la relación estrecha que existe entre el trabajo ordenado de las abejas en sus panales con el tipo de arquitectura que se realizó a finales del XIX y principios del siglo XX. Juan Antonio Ramírez en su delicioso libro "*La metáfora de la colmena*", va a buscar en la apicultura la raíz de las ideas de arquitectos como Le Corbusier, Mies Van der Rohe, Gaudí, etc.: "*Un ejemplo de esta colaboración podría ser el arco catenario, que es la invención más conocida de Gaudí. ¿Cuál fue el origen natural de esta invención arquitectónica? Es así*



Casa Batlló,
Barcelona.
Arcos catenarios.
Desvanes

Casa Milá.
Desván arcos
catenarios.
A. Gaudí
"spanishpodcast.org"

como construyen las abejas: un grupo de obreras, enganchadas por las patas, forman una cadena que, suspendida en el aire, define un arco catenario inicial. El panal se edifica, pues, de arriba abajo, tomando como base formas funiculares.

También hay algo del espíritu de la colmena en el arquitecto Mies van de Rohe. Su manera de ver el mundo, esa exaltación de la impersonalidad y del trabajo objetivo que obedece a impulsos colectivos, sintoniza bien con la probada inspiración formal en la colmena.

Aunque fue Hans Soder quien presentó un curioso proyecto mucho más claramente basado en la arquitectura de las abejas. La planta para un rascacielos junto a la estación de Friedrichstrasse, mostraba un vestíbulo exagonal central del que emergían radialmente seis cuerpos poligonales; otras tres torres menores, también de planta exagonal, se situaba en los vértices del triángulo. Se diría que todo el conjunto evocaba también un panal...".[21]

Este tipo de reflexión sobre la observación que hacen algunos arquitectos de renombre sobre la naturaleza, nos lleva a plantearnos otra reflexión sobre como intervenimos el resto en ella, siendo capaces de abandonar y dejar desparecer lo que con tanto esfuerzo y durante tantas generaciones construyeron las gentes del campo.

Sería por ello interesante profundizar más sobre este pequeño trabajo que hemos realizado, llevando a cabo un inventario de todos los edificios que se mantienen y analizando las causas principales de su abandono y las propuestas para una posible recuperación...

Edificio Unidad de habitación.
Le Corbusier
"historiadelarte.ueuo.com"

D

CITAS Y BIBLIOGRAFÍA

CITAS

[1] **Gordaliza Aparicio, R.** y **Canal Sánchez, J. M.** *"Estudios de Toponimia"*. Palencia. 2000.

[2] Agenda 21. Diagnóstico ambiental de la provincia de Palencia. Mayo 2010. Excma. Diputación de Palencia.

[3] **Gordaliza Aparicio, R.** y **Canal Sánchez, J. M.** *"Estudios de Toponimia"*. Palencia. 2000.

[4] **García Guinea, M. A.** *"Románico en Palencia"*. Excma. Diputación de Palencia.1998.

[5] **Christine Straub-Seeber.** *"Regalos del Nilo: La economía agrícola de un oasis fluvial"*. En Egipto el Mundo de los Faraones. H. F. Ullman. Pág. 382.

[6] **Fuentes Albero, M., Hurtado Mullor, T.** y **Moreno Martín, T.** *"Estudios sobre apicultura ibérica"*. Recerques del Museu de Alcoi. 2004.

[7] **Pellón, J.** *"Íberos. La vida en iberia durante el I milenio a.C."*. Espasa, 2001.

[8] **Columela, L. J.** "*Los doce libros de la Agricultura"*. Barcelona. Ed. 1959.

[9] **Artimaño, P.** *"Taller de iluminadores y escribanos"*. Los miniados de Guadalupe. Catálogo y Museo. Sebastián García F. Ed. Guadalupe.

[10] **Ayuso, A. C.** *"Palencia en la literatura"*. Ed. Cálamo. 2000.

[11] **Jaime Lorén, J. M.** y **Jaime Gómez, J.** *"Consideraciones sobre la obra apícole de un carmelita navarro".* Historia de la apicultura española. Calamocha. 2001.

[12] **Hidalgo Nuchera, P. y Padilla Álvarez, P.** *"Ordenanzas de Colmeneros de Córdoba"*. Ayto. de Córdoba, 1998.

[13] Inserta en el Ordenamiento jurídico de la ciudad de Córdoba de 6 de julio de 1435. Editada en **González Jiménez, M.** *"Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)"*. Historia. Instituciones. Documentos 2 (Sevila, 1975), p. 252.

[14] **Martín, M. A.** *"Perazancas, el clamor de la piedra"*. Edita Junta Vecinal de Perazancas. 2004.

[15] **Marqués de la Ensenada**, Vega de Bur, libro 754, folio 48. Archivo Provincial de

Palencia.

[16] **Marqués de la Ensenada**, Vega de Bur, libro 755. Archivo Provincial de Palencia.

[17] **Narganes Quijano, F.** y **Pérez Bustamente, R.** Ordenanzas de los Ayuntamientos de Palencia. Excma. Diputación Provincial. 1987.

[18] **Madoz, P.** *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de Castilla y León*. Ed. Ámbito, Valladolid, 1984.

[19] Páginas de Etnología. "Al colmenar en primavera". En Brías primavera de 1965.

[20] **Isabel Lombraña** de Perazancas es la informante sobre las nuevas herramientas que se emplean en la cata.

[21] *"La metáfora de la colmena",* de **Juan Antonio Sánchez Ramírez**.

BIBLIOGRAFÍA

ALCALDE CRESPO, G. Boedo-Ojeda, Aguilar y Barruelo. Palencia. Ed. Cálamo, 2000.

AYUSO, A. C. *"Palencia en la literatura"*. Ed. Cálamo. 2000.

CARRICAJO CARBAJO, C. y **SÁNCHEZ DEL BARRIO, A.** *"Arquitectura popular. Construcciones sencillas"*. Edita Castilla Ediciones.

COLUMELA, L. J. *"Los doce libros de la Agricultura"*. Barcelona. Ed. 1959.

Cuaderno didáctico *"Construcciones populares en Perazancas de Ojeda"*. Edita Universidad Popular de Palencia.

FUENTES ALBERO, M., **FUENTES ALBERO,T.**, **HURTADO MULLOR, A**. y **MORENO MARTÍN, A.** *"Estudios sobre apicultura ibérica"*. Recerques del Museu de Alcoi. 2004.

GARCÍA GUINEA, M. A. *"Románico en Palencia"*. Excma. Diputación Provincial de Palencia.1998.

GORDALIZA CANAL SÁNCHEZ, J. M. *"Estudios de Toponimia"*. Palencia. 2000.

JAIME LORÉN, J. M. y **JAIME GÓMEZ, J.** *"Consideraciones sobre la obra apícole de un carmelita navarro"*. Historia de la apicultura española. Calamocha. 2001.

MARTÍN, M. A. *"Perazancas, el clamor de la piedra"*. Edita Junta Vecinal de Perazancas. 2004.

MARTÍN CRÍADO, A. *"La apicultura tradicional en Palencia"*. Nº 72, año 2001. Institución Tello Téllez de Meneses.

RAMÍREZ, J. A. *"La metáfora de la colmena"*. De Gaudí a Le Corbusier. Ediciones Siruela.

SÁNCHEZ BARRIO, A. *"Temas didácticos de cultura tradicional. Arquitectura popular"*. Edita Fundación Centro Etnográfico Joaquín Díaz.

AGRADECIMIENTOS

Colmenares de Ojeda

Ramón Henares Duque
Jesús Alonso Cajigal

Cozuelos de Ojeda

Carlos Peral
Luis Berrio "El Abuelo"

La Vid de Ojeda

Bonifacio Pérez

Vega de Bur

Eugenia Alonso
Emérito Gutiérrez

Perazancas de Ojeda

Felisa Cubillo

y un especial agradecimiento a:
Isabel Lombraña
Román Rodríguez
Jesús Marcilla

Universidad
Popular de
Palencia

DIPUTACIÓN DE
PALENCIA