

LA PRODUCCIÓN APÍCOLA VALENCIANA EN LAS “OBSERVACIONES” DE CAVANILLES

José María de JAIME LORÉN

Universidad Cardenal Herrera-CEU (Moncada, Valencia)

RESUMEN: Se comenta la información ofrecida por Cavanilles en sus *Observaciones sobre la Historia Natural del Reino de Valencia*, acerca de la producción apícola en el siglo XVIII en la Comunidad Valenciana.

SUMMARY: It is described the information obtained in his *Observaciones sobre la Historia Natural del Reino de Valencia* by Cavanilles about the apiculture production during XVIII Century in Valencia region (E Spain).

INTRODUCCIÓN

Ante el segundo centenario de la muerte del botánico Antonio José Cavanilles y Polop que se celebra este 2004, nos solicita el editor de *Flora Montiberica* preparar alguna colaboración sobre esta insigne personalidad. Mas, como bien conoce, lamentablemente no se encuentra este autor entre nuestras líneas de trabajo. De todas formas allá va esta pequeña aportación, aunque sólo sea por complacer nuestra antigua amistad.

Graduado por la Universidad de Gandía

El hecho de que no haya estado Cavanilles entre nuestras preferencias, no quiere decir que no nos lo hayamos tropezado alguna vez en nuestras investigaciones. Efectivamente, cuando hace años trabajá-

bamos en los libros de grados de la Universidad de Gandía, hallamos su acta de graduación; si bien ya antes la investigadora de esta Universidad, Pilar GARCÍA TROBAT (1987, 1989) había recogido esta circunstancia.

Aunque había estudiado en la Universidad de Valencia, en cuyas inmediaciones residía Cavanilles, curiosamente se graduó en la de Gandía. No era del todo rara esta circunstancia, pues repasando los libros de grados de esta pequeña Universidad aparecen abundantes estudiantes de la capital.

¿Los motivos de esta huida académica? Dos muy importantes: de una parte la baratura de los costes de graduación, y de otra las mayores facilidades que daban los examinadores. En efecto, en general graduarse en las universidades importantes exigía un notable desembolso dinerario, además la dureza de los exámenes era tal que prácticamente nadie osaba superar en un mismo año el bachillerato y el docto-

rado en cualesquiera de las facultades. En Gandía, sin embargo, era usual graduarse en el mismo día de bachiller en Filosofía, y bachiller y doctor en Teología, como es el caso de Cavanilles y de otros muchos estudiantes de la época.

Repasando la documentación que manejábamos entonces, hemos tenido la fortuna de recuperar una vieja fotografía que, convenientemente autorizados, hicimos de dicho acta de Antonio José Cavanilles y que reproducimos aparte (fig. 1). Con cierta dificultad puede leerse en la página 78 del libro g-7 del A.M.V:

“Ego, Antonius Cavanilles et Polop, naturalis Civitatis et Diocesis Valentinae, suscepi in hac alma Universitate Gandiensi Philosophiae bachalaureatum nec non Sacra Theologiae bachalaureatum et Doctoratum, die 10 Junii 1765.

Antonius Cavanilles, et Polop”.

El texto está escrito de puño y letra por el propio graduado, según era costumbre, quien estampa su firma bien legible al final del acta.

La apicultura en Valencia al final del antiguo régimen

Otro encuentro interesante que hemos tenido con Cavanilles, cierto que un poco de refilón, ha venido de la mano de anteriores trabajos nuestros sobre Historia de la Apicultura (JAIME GÓMEZ & JAIME LORÉN, 2001; JAIME LORÉN & JAIME GÓMEZ, 2002). Así es, al consultar los dos volúmenes de sus *Observaciones sobre la historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del Reyno de Valencia* (CAVANILLES, 1795-97), pudimos ver la importancia que la producción apícola tenía entonces en todo el Reino, sobre la cual queremos hacer unos comentarios.

Sin duda resulta la obra más popular de Cavanilles, al ser su contenido de fácil

acceso y estar redactada en lengua vulgar. Debemos destacar su rigor metodológico, en línea con las investigaciones naturalísticas de los ambientes ilustrados que había conocido en París, y así reconoce abiertamente que “Hablaré de lo que he visto”. De hecho estas “*Observaciones*” son consideradas como la primera geografía moderna de la región valenciana.

Cierto también que a lo largo de su recorrido buscó -siempre que pudo- la colaboración de cuantos eruditos locales hallaba a su paso, muchos de cuyos nombres recogió con agradecimiento, entre los que merecen destacarse en el campo botánico a los boticarios Josep Ximénez, de Castellón de la Plana, Juan Antonio Barrera, de Vistabella o el catedrático de Botánica y Química de la Universidad de Valencia Tomás de Villanueva.

Los apuntes sobre la actividad apícola valenciana se sitúan siempre en el capítulo de las producciones y, como es de esperar, se despacha generalmente con brevedad al ser una producción de relativa importancia en comparación con otras. Entonces la apicultura era una industria minoritaria que, sin faltar en casi ninguna localidad valenciana, sólo en determinadas comarcas alcanzaba producciones que superaban el autoabastecimiento local y permitía vender fuera cantidades apreciables de cera y de miel.

Recordar -de paso- que a lo largo del siglo XVIII Valencia registró un desarrollo agrícola muy importante, que se tradujo en un generalizado incremento de la superficie cultivada, y en una discreta diversificación de producciones.

Vamos pues a recoger las localidades citadas por Cavanilles en sus *Observaciones*, que destacaban entonces por su actividad colmenera. Las referencias, en general son muy breves, pero vale la pena retenerlas, dejaremos las citas textuales indicando entre paréntesis tomo y página en que aparecen en la primera edición:

Tenencia de Benifazá: “.. aún los recursos de algún ganado y pocas colmenas suelen faltar por los crueles fríos y la escasez de pastos” (1: 2).

Chiva [de Morella]: “Sin la industria de las colmenas... [la población], lejos de aumentarse como se ha visto en este siglo, tal vez se hubiera destruido. Poseen más de 500 colmenas, que en años regulares dexan aquí unos veinte reales de provecho cada una” (1: 12).

Forcall: “Además de seda cogen... 80 [arrobas] de miel” (1, 15).

Maestrazgo de Montesa: “... [cogen] miel” (1: 29)

Canet: “...tienen ... hasta mil colmenas ... y el beneficio líquido de cada colmena se puede llevar a veinte reales de vellón” (1: 31).

La Jana: “ La suma de frutos... y el producto de 500 colmenas...” (1: 33).

Rosell: “Se cogen ... bastante miel” (1: 34).

Villafamés: “Tienen los vecinos bastante ganado, y una porción considerable de colmenas; aquel pasta en lo inculto, y a estas les proporcionan alimento transportándolas de noche a muchas leguas quando escasean las flores en sus montes. La miel es inferior a la de los valles de Biar y Albayda, por abundar en estos términos romero, espliego, tomillo y otras plantas aromáticas, que con dificultad se hallan en el de Villafamés, donde es común el brezo, torbisco y varias xaras” (1: 59).

Adzaneta: “La suma de frutos es... 100 (arrobas) de miel” (1: 82).

Vistabella del Maestrazgo: “... cuyos frutos se reducen a... 100 arrobas de miel” (1: 84).

Murviedro: “Además de la miel, artículo de consideración por el gran número de colmenas que guardan en los cerros ...” (1: 119).

Xeraco: “... cógense... 12 [arrobas] de miel” (1: 212).

Moixent: “Se cogen en el término... 100 [arrobas] de miel” (1: 232).

Cortes de Pallás: “Los frutos se regulan en... 600 arrobas de miel” (2: 21).

Chiva: “Los frutos de Chiva son... algo de miel, cera ...” (2: 43).

Chelva: “... cogen ... miel” (2: 60).

Titaguas: “... crece con abundancia el romero, que sirve para sustentar las abejas. Viven en los montes muchos ganados, cuya industria y las colmenas rinde bastante” (2: 68).

Aras de Alpuente: “... cosechas, que consisten en... con alguna porción de miel y de ganados” (2: 69).

Vallanca: “... las plantas nativas suministran alimento a millares de colmenas, que rinden quantiosas sumas... vive un pueblo feliz sin luxo ni necesidades, pero laborioso y activo. Échanse de ver estas cualidades... en la industria de colmenas... [que] rinde al año... más de 4.000 colmenas, que en años regulares dexan cada una 40 reales de ganancia” (2: 73-74).

Ademuz: “... cogen... como 4.000 colmenas, que en años regulares dan hasta 8.000 pesos fuertes” (2: 77).

Puebla de San Miguel: “... indústrianse con ganados y colmenas, que les producen más de mil pesos duros” (2: 78).

Alpuente: “... ni es considerable la industria de las colmenas en aquel término” (2: 79).

Bejís: “Los frutos del término en general... 300 arrobas de higos, algo más de miel... y 60 [arrobas] de cera” (2: 94).

Villanueva de la Reyna: “... tienen lo necesario para vivir con los frutos de la tierra, y con el producto de 1.000 colmenas” (2: 97).

Montanejos: “A estas utilidades de la agricultura se deben añadir las de las colmenas y ganados” (2: 98).

Alcudia de Veo, Veo y Benitanduz: “Los frutos se calculan en... porción de judías, miel, y otros artículos de menor valor” (2: 107).

Matet: “Los frutos... se reducen a... 40 arrobas de aceyte, otras tantas de miel...” (2: 116).

Marquesado de Albaida: “No contentos aquellos hombres con los frutos que rinde la agricultura, han establecido fábricas de... cera...” (2: 131).

Valle de Gallinera: “Además se cogen como 60 arrobas de miel, y buena porción de cera y lana” (2: 152).

Agres: “... se cogen... la miel a 70 arrobas” (2: 166).

Biar: “Cógense en el término... 70 arrobas de miel, la más deliciosa y estimada del reyno... 20 de cera...” (2: 170).

Castalla: “Cogen al año... 60 [arrobas] de miel” (2: 174).

Jijona: “... los frutos [son]... unas 50 arrobas de miel. Esta y mucha mayor cantidad que se introduce de otros pueblos se emplea en el turrón llamado de Xixona, bien conocido en todas partes” (2: 190).

Valle de Evo: “Los frutos son... 50 [arrobas] de miel...” (2: 206).

Castell de Castells: “Cogen hoy día... 100 [arrobas] de miel, 30 de cera...” (2: 214).

Teulada: “... se cogen... 100 [arrobas] de miel” (2: 223).

Busot: “... cógense... 20 [arrobas] de miel” (2: 246).

En total encontramos 37 citas relativas a producciones apícolas. Nos parecen bastantes, aunque se debe tener presente que, por entonces, prácticamente ningún pueblo debía carecer de explotaciones colmeneras de mayor o menor importancia. Ocurre que en muchos casos la producción no debía ser muy significativa en comparación con otras explotaciones agropecuarias.

Llama la atención que, en general, las referencias corresponden a pequeñas localidades de montaña en las cuales la actividad apícola destacaba en el contexto socioeconómico. También la circunstancia de que no se mencione esta actividad en zonas de antigua tradición colmenera

como las de Ayora o Montroy, seguramente debido a las limitaciones de las fuentes de información que en cada sitio buscaba Cavanilles, en general sacerdotes y personas ilustradas de cada localidad.

Con todo, sobresale la actividad colmenera en comarcas como el Maestrazgo, Alto Palancia, Alto Mijares, Rincón de Ademuz, Los Serranos, así como los valles del interior de Alicante, zonas que cuentan con una gran tradición al respecto. De hecho las explotaciones más importantes son las de Ademuz y Vallanca con 4.000 colmenas cada localidad, Canet lo Roig y Villanueva de Viver con 1.000, mientras que Chiva de Morella y La Jana contaban con 500.

Curiosamente nada dice de la producción de estos grandes colmenares, pues cuando expresa la importancia de la explotación en número de colmenas no dice nada de las cantidades de miel y cera que rinden, y cuando indica estas producciones omite la cantidad de colmenas. Tan sólo en el caso de Villanueva de Viver da un rendimiento para sus mil colmenas de 40 arrobas de miel.

Aplicando esta productividad, en general bastante adecuada, vemos que también eran de gran importancia los colmenares de Cortes de Pallás que rinden nada menos que 600 arrobas de miel, lo que nos da una cifra aproximada de 15.000 colmenas; los de Bejís que dan más de 300 arrobas de miel y 60 de cera, a lo que correspondería sobre 7.500 colmenas; los de Adzaneta, Vistabella, Moixent, Castell de Castells y Teulada que producen cada colmenar 100 arrobas de miel, que suponen unas 2.500 colmenas por localidad; 80 arrobas de miel daban las 2.000 colmenas de Forcall; 70 arrobas las 1.750 colmenas que debía haber en Agres y Biar; con 60 arrobas figuran las 1.500 colmenas más o menos del Valle de Gallinera y de Castalla; 50 arrobas de miel producían sobre 1.250 colmenas en Vall

d'Ebo y Jijona; y 20 arrobas de miel las 500 que estimamos de Busot.

En cuanto a rendimientos económicos menciona 40 reales limpios por colmena en el caso de Vallanca, excesivo aún en los años de buena cosecha, y 20 reales por vaso en Chiva y Canet del Maestrazgo, ya más ajustado, aunque esta zona es menos productiva por el rigor de su invierno.

A nivel industrial destaca la elaboración del afamado turrón de Jijona en esta localidad, y la fábrica de cera de Albaida cuya actividad se prolongó hasta fechas muy recientes.

Concluimos resaltando la bondad de las mieles de las zonas de Albaida y Biar, producidas sobre todo a base de flores de romero, espliego y tomillo, mejores que las del interior de la provincia de Castellón donde abundan brezos, torviscos y jaras, si bien en estas comarcas, advierte Cavanilles, no desdeñaban practicar la trashumancia en busca de nuevas floradas.

BIBLIOGRAFÍA

- CAVANILLES, A.J. (1795-1797) *Observaciones sobre la historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del Reyno de Valencia*. Imprenta Real. Madrid.
- GARCÍA TROBAT, P. (1987) *Los grados de la Universidad de Gandía (1630-1772)*. En Auct. Pl. "Universidades españolas y americanas": 175-186. Generalitat Valenciana, Valencia.
- GARCÍA TROBAT, P. (1989) *El naiximent d'una Universitat: Gandia s. XVI*. Gandía.
- JAIME GÓMEZ, J. De; JAIME LORÉN, J.M. De (2001) *Historia de la Apicultura Española, 1. Desde los orígenes hasta 1492*. Calamocha (Teruel).
- JAIME LORÉN, J.M. De; JAIME GÓMEZ, J. De (2002) *Historia de la Apicultura Española, 2. Desde 1492 hasta 1808*. Calamocha (Teruel).

(Recibido el 19-X-2004)

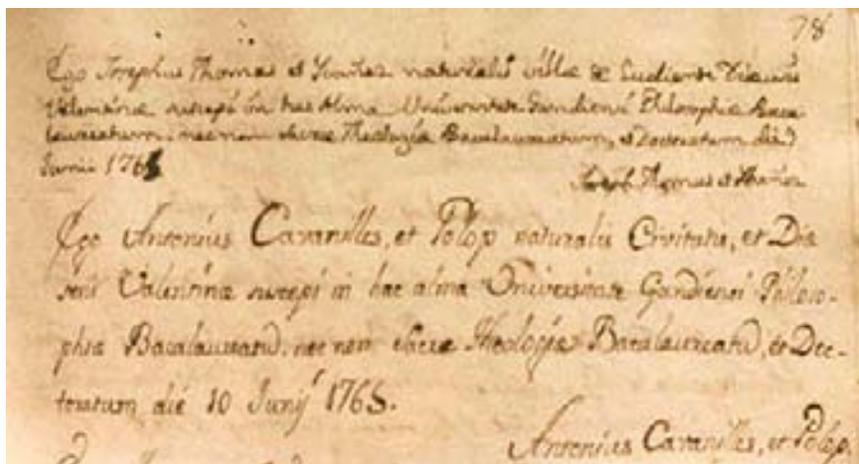


Fig. 1: Manuscrito de graduación