

od  
XV JORNADAS DE  
alfarería  
AVILÉS 2023



Francisco Catalá Roca  
*Palmatorias de Úbeda, Jaén, 1968*  
.....  
*Cerámica Popular Española, Barcelona, 1979*



ALFARERÍA TRADICIONAL DE ESPAÑA  
alfarería para la miel y la cera

ALFARERÍA TRADICIONAL DE ESPAÑA

---

# alfarería para la miel y la cera



Imagen de portada: *Detalle de meleira (mielera)*. Gundivos (Sober. Lugo). Col. Gerardo Caldas

## ALFARERÍA TRADICIONAL DE ESPAÑA: alfarería para la miel y la cera



Salvador Dalí. *Recolección de la miel en la Alpujarra granadina*, 1932  
Ecomuseo Municipal de las Apiculturas del Mundo (EMAM)

El resultado de las investigaciones de un equipo de científicos europeos, entre los que se encuentran investigadores españoles, concluye que tras el análisis de la huella química que deja la cera de abeja en vasijas y otros recipientes, permite situar el inicio de la cría de las abejas en la península de Anatolia (Turquía), en el mismo periodo y área geográfica en que se comenzaron a cultivar plantas y a domesticar animales hace 9 000 años. También se ha podido comprobar cómo el aprovechamiento de los productos de este insecto (*Apis mellifera*), se fue extendiendo por Europa, Oriente Próximo y norte de África, en paralelo a la agricultura y a la ganadería.

Desde entonces, la relación entre las abejas y el ser humano y los diferentes procesos y sistemas de crianza de estos antófilos, así como los beneficios que supusieron la miel y la cera para las sociedades sedentarias primitivas que aprendieron a domesticar a las abejas, constituyó una práctica en la que intervino de nuevo el barro como recurso idóneo —por su extraordinaria maleabilidad y resistencia tras su paso por el fuego—, para solucionar las necesidades surgidas de lo que hoy conocemos como apicultura (conjunto de técnicas y conocimientos relativos a la cría de la abeja melífera), con piezas quizá de las más singulares de las que aportó la alfarería, que se fueron adaptando de manera sorprendente en cada momento y por cada posterior sociedad a los métodos practicados en los apiarios repartidos por toda la geografía española.

Así, la exposición ALFARERÍA TRADICIONAL DE ESPAÑA: ALFARERÍA PARA LA MIEL Y LA CERA, muestra al espectador que se acerque por el Centro Municipal de Arte y Exposiciones de Avilés (CMAE), una colección única y excepcional de 150 piezas de alfarería antigua (siglos XVII-XX), relacionadas con la miel y con la cera, piezas creadas para un mismo fin



Luis Ignacio Sola Pérez: *Antiguo abejar de cañas de mimbre y barro*. Navarra, 2012  
Ecomuseo Municipal de las Apiculturas del Mundo (EMAM)

en diferentes zonas poblacionales, definidas sus diferencias de tamaño, forma y acabados por la costumbre y cultura del lugar de procedencia y en función de la mayor o menor producción apícola, bien orientada a un uso doméstico, o bien para su comercialización a mayor escala.



Paco Sánchez: 'Abeyeuru' (apicultor) atrayendo un enjambre a una cesta untada con 'abeyeuru' (mezcla dulce para recoger abejas). Carcediel (Tineo, Asturias), ca. 1999  
Muséu del Pueblu d'Asturies

Desde arnas o vasos cilíndricos a modo de colmenas de barro cocido, provistas con pequeños agujeros para la entrada de las abejas, u otras colmenas vegetales recubiertas en este caso de barro crudo, incluso varias piqueras para colmenas de pared, pasando por cebadores para alimentar a las abejas con harina de maíz, castañas cocidas, pan reblandecido, o

con agua con miel o azucarada (en Asturias, a veces azúcar disuelta en vino) en épocas de sequía o de falta de floraciones para que la producción de miel no decayese o para prevenir enfermedades de los enjambres.

Otras piezas son alcollas mieleras, embudos y lebrillos como receptores de cestos vegetales para filtrar la miel de los panales, barriles de enjambrar (la enjambrazón se da a principios de la primavera, cuando hay abundancia de alimentos y la temperatura comienza a subir, momento en que las abejas deciden fundar un nuevo hogar o es más fácil recogerlas para enjambrar una nueva colmena); tejas, hormas o cobijas (trozo de buena dimensión de alguna gran tinaja rota. En la alfarería todo se aprovecha...) para proteger la colmena de la lluvia. También ahumadores de curiosas formas atizados con estiércol y paja, combustible sin llama que produce un humo que «amansa» a los insectos y permite manipular los panales sin riesgo de picaduras.

Se suma a lo anterior una inédita y completa colección de meleras, que es el término que utiliza el Diccionario de la Lengua Española de la RAE, y que sería deseable que incorporara sin demora el de *mielera*, por ser el vocablo más extendido y utilizado popularmente en prácticamente toda la península (de manera local en Asturias y Galicia se denomina *meleira*, y *parra* o *parrón* en la extensa Alcarria).

Mieleras de todos los tamaños y formas donde almacenar este «oro líquido», recipientes que por su tamaño y morfología, por la decoración digitada que adorna algunas de estas piezas, por la pátina que el tiempo depositó en sus paredes, son de una belleza y rotundidad que cautivan e hipnotizan la mirada. Mieleras que pueden portar entre el hombro y el cuello un voladizo inclinado con la finalidad de contener agua, suponiendo una barrera hídrica que impide el acceso de hormigas al apetitoso alimento.

Variante de estas mieleras son las que se utilizaron, además de para almacenar, también para decantar la miel, castraderas en las que ese saliente en ocasiones es más pronunciado, contando con una serie de agujeros en el ángulo entre el apéndice y el cuello, de tal modo que puedan apoyarse los panales para que escurra la miel al interior del recipiente.



ANMinvestigación: *Detalle de castrera de Salvatierra de los Barros. Badajoz, 2023*  
Col. Gerardo Caldas

La exposición ALFARERÍA TRADICIONAL DE ESPAÑA: ALFARERÍA PARA LA MIEL Y LA CERA, acerca al espectador cántaros para el hidromiel o para el arrope, ambrosía de druidas y dioses del Olimpo, la bebida alcohólica más antigua de la humanidad y precursora de la actual cerveza, consumida ya en la China del 7 000 a. C, según se desprende del análisis de restos de levaduras y polen presentes en fragmentos de cerámicas y cuernos datados en esa época, y que es el resultante de fermentar agua y miel.

En la antigua Roma el hidromiel fue una bebida muy consumida, fabricada a partir de la fermentación de agua, miel y zumo de uva, dando lugar a un producto de alta graduación y muy aromático, que fue bebida ponderada por el emperador Julio César; periodo en el que el naturalista español-romano Columella dejó escrita en su *De re rustica*, una de las primeras recetas documentadas sobre este fermentado:

*Coge agua de lluvia almacenada durante varios años y mezcla un sextario de este agua con una libra romana de miel. Para un hidromiel más débil mezcla un sextario de agua con nueve onzas de miel. La mezcla es expuesta al sol durante 40 días y después guardad en una estantería cerca del fuego. Si no tienes agua de lluvia hierva agua de manantial.*

Según cuenta una antigua tradición nórdica del siglo XVI, los recién casados, coincidiendo con la primera luna llena tras los desposorios, debían participar en un ritual donde bebían hidromiel para recibir la bendición de los dioses, que les proporcionarían una abundante fertilidad de hijos varones. Remontándonos 2 500 años en la historia, en Babilonia, el padre de la novia le regalaba cerveza de miel al novio durante un ciclo lunar para desearle suerte y fertilidad. Tradiciones que llegan a nuestros días y que dan sentido a lo que conocemos como «luna de miel». Siguiendo con el amor, dulce como la miel, este sentimiento está encarnado por el dios griego Eros, (Cupido entre los romanos), que tenía tanto éxito con sus flechas porque las untaba en miel antes de lanzarlas a los humanos o a los dioses.

La miel como brebaje también se consumió en los humildes catavinos que pueden verse en la exposición, pequeños pucheritos dotados de un asa, en los que se tomaba vino caliente endulzado con miel, a lo que se solía añadir limón y canela, pócima común en la mayoría de los pueblos de España para curar catarros o para calentarse en los fríos días del invierno. Lo que no deja de ser una vertiente del arrope (del árabe hispano *arrúbb*, y éste del árabe clásico *rubbb*) o mosto cocido con consistencia de jarabe, al que se le añaden en la cocción trozos de calabaza, de frutas muy dulces o vegetales, y que también se preparaba sustituyendo



Baldomero Ferrer García, *Baldo: Grabado sobre la venta de arrope y calabazate en San Pedro. Murcia, 2022*  
Diario La Verdad

el mosto por miel blanca, y que en Extremadura y otras partes del territorio peninsular se conocía como «aguamiel».

La miel, bien de cosecha propia, bien recibida como regalo, no podía faltar en cada cocina como edulcorante o como remedio, servida o trasegada en jarras, tarros, orzas o *cazolas* (en Galicia), donde disponer de una pequeña cantidad del producto para el consumo diario.

### Repertorio alfarero asturiano para la miel

El repertorio tipológico alfarero asturiano apenas recoge algunas piezas dedicadas a la miel, motivado por la escasa productividad apícola en esta región del norte peninsular. De los alfares de Miranda (Avilés) no se conoce pieza alguna relacionada con este alimento. Llamas del Mouro (Cangas del Narcea) aporta mieleras con tapa, y de los obradores de Faro de Limanes (Oviedo) sólo alguna *xarra* con la que servir la miel recolectada por los *abeyeiros*, campesinos apicultores asturianos que supieron entenderse con las abejas y que heredaron esa cultura de sus antepasados.



Ricardo F. *Mieleras de Llamas del Mouro. Cangas del Narcea (Asturias), 2018*  
Col. ANMinvestigación

Por ello, la exposición ALFARERÍA TRADICIONAL DE ESPAÑA: ALFARERÍA PARA LA MIEL Y LA CERA, es un abanico de formas y acabados de vasijas desconocidas en esta comunidad norteña, que contribuye a difundir la cultura de la miel y la cera tan presente en otras latitudes, donde a las abejas se las consideraba y trataba como «ganado», dada su importancia económica y social, así como por la forma de manejarlas y de

gestionar el trato con las colmenas, la polinización y los enjambrazones. Sin embargo, estas antiguas vasijas repartidas por el CMAE, hoy sin uso, actúan como páginas de un libro donde está escrita la forma de vida de nuestros ancestros.

### Loza para la miel

Junto con las piezas de alfarería de basto que se pueden contemplar en la exposición, creadas para ser consumidas fundamentalmente en el hábitat rural por alfareras y alfareros, en talleres humildes y en la mayoría de los casos vigilados permanentemente por la obstinada precariedad económica, conviven otras de una estética, no más bella, sólo de una belleza diferente, fabricadas por otras manos, con otras arcillas y con otras técnicas más depuradas, orientadas a una capa social definida histórica y culturalmente por el gusto por lo sofisticado y lo refinado, objetivada en la distinción, no sólo en espacios como la educación, la cultura, lo económico o lo artístico, también en la mesa y en el rito de comer, argumentando un escenario donde todo está en consonancia con ese concepto exclusivo del «gusto» (un concepto estudiado e investigado sistemáticamente por el sociólogo francés Pierre Bourdieu y que plasmó en su obra *La distinción*), y donde la vajilla donde se sirve el alimento y a través de la que se encuentra el placer de comer, se ajusta a los intereses de un estrato humano hereditario de una cultura, filosofía y forma de vida educada en el gusto por el gusto, entendiendo el gusto como lo que place porque sí, sin relación con nada que sea beneficioso, útil, valioso, o conveniente;



*Mielera de la fábrica La Amistad. Alumbres (Cartagena. Murcia), 1842-1893*  
Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias «González Martí»

un orden poblacional de cierto elitismo que tiene «consciencia» de ese refinamiento, que lo aprecia y que tiende a reproducir y a perpetuar como modelo social, económico y político, dejando al margen el carácter práctico de las necesidades cotidianas, privilegiando su parte estética, entendida incluso como un elemento diferenciador de poder jerarquizante.

Una extraordinaria muestra de esta loza de lujo y refinamiento son los mieleros del siglo XVIII de manufactura valenciana, fabricados en Manises, decorados con reflejo metálico con el que se representa el motivo ornamental conocido como «sarta de riñones». Y no menos extraordinarios son los mieleros del XIX de la fábrica murciana La Amistad, fundada en Borricén (Alumbres, Cartagena) en 1842 por Tomás Valarino Gattorno y Mateo Frates, decorados con escenas de temática cinegética; todas ellas propiedad del Museo Nacional de Cerámica y de las Artes Suntuarias «González Martí», entidad que colaboradora habitualmente con las Jornadas de Alfarería avilesinas, magistralmente pilotada por el arqueólogo, historiador y ceramista Jaume Coll Conesa, director a su vez de la Asociación Española de Ceramología.

La alfarería para los animales ya se tocó de una manera más amplia en las jornadas avilesinas con la exposición ALFARERÍA TRADICIONAL DE ESPAÑA: ALFARERÍA ANIMAL, (Centro Municipal de Arte y Exposiciones, 2012), con la muestra de 150 piezas diferentes vinculadas a los ciclos vitales, productivos y de consumo de los animales domesticados u otros de los que debían protegerse las comunidades aldeanas, que fueron quienes convivieron estrechamente (en ocasiones dependiente), con estos animales.

Y se decía en ese momento que este tipo de piezas eran de las más desapercibidas en el repertorio tipológico nacional (ganadas por cántaros y tinajas), pero también de las más originales y las que mostraban con mayor plenitud la capacidad imaginativa del ser humano para «inventar» soluciones materiales para cubrir determinadas necesidades.

El periodo que abarca del siglo XVIII al XX es cuando sobremano la población agroganadera (en las zonas urbanas fue menos corriente la alfarería para los animales por razones obvias) se abastece de estas piezas de barro que se pueden contemplar en la presente exposición, fabricadas en obra-



Portada del catálogo ALFARERÍA TRADICIONAL DE ESPAÑA: alfarería animal

dores locales siguiendo las técnicas ancestrales aprendidas de manera generacional, piezas concebidas para el devenir diario en las labores propias de granjas y caseríos de cada pueblo repartido por nuestra geografía que, como se puede percibir recorriendo la exposición, entran en el más puro concepto funcional, si bien arrastran consigo una belleza indiscutible atesorada con el tiempo y por el contacto continuo de ambas pieles, la de barro y la humana, un contacto mutuo con el que se fue modelando el alma de cada cántaro.

El catálogo que se edita con motivo de la exposición recoge estas y otras piezas no expuestas que ha sido imposible acercar a Avilés, pero que por su valor etnográfico se ha considerado necesario incluir en dicha publicación buscando un completo inventario de alfarería para miel y cera, sumándose este inventario a la catalogación que en cada edición de las Jornadas de Alfarería en Avilés se ha venido realizando, contabilizando actualmente más de 1.500 tipos analizados, registrados y documentados y puestos al alcance de investigadores y de todas aquellas personas interesadas por la alfarería tradicional en España.

## La abeja, la miel y la cera, una triada fundamental para la Humanidad

Para el hombre primitivo descubrir la miel supuso un cambio de vida equivalente a acontecimientos tales como la fabricación de las herramientas, el dominio del fuego, la autoconciencia o la comprensión abstracta. La miel viene acompañando al ser humano desde el principio de los tiempos como un alimento de alto valor nutritivo, un manjar de dioses con poder curativo y componente fundamental en ritos religiosos, funerarios y medicinales, y en multitud de creencias relacionadas con la protección y la pureza en las antiguas culturas, cualidades por las que a este alimento se le denominó con acierto «oro líquido».



Grabado rupestre en la Cueva de La Araña

Rastros del cuidado de las abejas y de la obtención de la miel aparecen en pinturas del Rupestre levantino en las Cuevas de la Araña, en Bicorp (València, entre 9 000 y 1 400 a. C.), representando lo que parece una mujer recolectando miel de un panel, encaramada a unas lianas y rodeada de abejas.

## Las abejas

La abeja melífera (*Apis mellifera*), es una especie de himenóptero apócrito de la familia *Apidae*, cuya especie es la más extendida en el mundo, que se alimenta de plantas melíficas como jara, romero, retama, orégano, tomillo, menta, mejorana, espliego, brezo, madroño, esparraguera, hinojo, etc., aportando características específicas a la miel cada una de ellas. La colmena donde desarrolla su actividad este insecto se rige por una estricta jerarquía interna donde el individuo en sí mismo carece de valor en favor de la colectividad, formando un superorganismo sinérgico donde el todo es más importante que la suma de cada sujeto.

Las abejas son insectos altamente sofisticados y esenciales en la cadena interactiva de los ecosistemas: si desapareciesen las abejas, con ellas desaparecerían muchas otras especies vegetales (alrededor del 80% de las plantas silvestres dependen de las abejas para la polinización) y animales, poniendo en peligro la supervivencia del ser humano. Esta amenazadora realidad ya la vaticinó Albert Einstein en 1949 en la carta enviada a su amigo el etólogo austriaco Karl Ritter von Frisch, quien recibió el premio Nobel de Fisiología y Medicina en 1973 por sus estudios sobre la danza de las abejas (explicada más adelante): *Si desaparece la biodiversidad de plantas y todos los polinizadores, a este modelo de civilización humana le quedarían pocos años. Pocos humanos sobrevivirían y lo harían muy mal, pues se reduciría drásticamente su número y desaparecería el modelo de civilización actual, forzando que todos los consumidores fueran a la vez productores primarios para sobrevivir.*

Al mensaje que Einstein lanzó hace unas décadas, hoy debiéramos prestarle atención sin demora por los efectos devastadores del cambio climático que afecta al ciclo vegetativo, y por tanto a las abejas—, un fenómeno con el que ya estamos conviviendo (y muriendo, acaba de medirse el punto más caluroso del mundo ubicado en el Gran Desierto de Altar, en Sonora (México), donde la NASA registró 80 grados Celsius). Lo cierto es que, sin las abejas, la humanidad se vería enfrentada a una desnutrición severa, a conflictos por falta de alimentos y a pandemias provocadas por la proliferación de enfermedades.

### La miel

La miel tuvo un papel preponderante en las antiguas civilizaciones: los babilonios la utilizaban en ofrendas a sus dioses, mientras que para los egipcios las abejas eran consideradas cómo lágrimas derramadas sobre la tierra por su dios Ra, dador de vida, vinculándolas directamente con los faraones, a quienes se les reservaba lo más selecto de este alimento. En los textos antiguos aparecen multitud de referencias que exaltan la cualidad especial de la miel: en las Sagradas Escrituras se cita 69 veces. Aristóteles y Séneca hablan de la miel como un *...rocío sagrado que cae del cielo como un don y regalo de dioses*. Las mitologías griega y romana recogen las excelencias de la miel como alimento de dioses y como un regalo de estos para la humanidad. En el mundo griego la miel tenía la virtud de calmar a Cancerbero, guardián de los infiernos.

La miel, por su pervivencia sin corromperse, supuso una dulce unión con la muerte desde el albor de los tiempos. Los egipcios utilizaron frecuentemente la miel en las momificaciones, como prueban las estelas egipcias de Deir-el Medineh, en las cercanías de Luxor, donde se puede leer: *[...recolectores de miel aprovisionaban los almacenes]*.

Tanto la miel como la cera formaron parte de un amplio catálogo de fórmulas embalsamadoras egipcias basadas en un tipo de momificación consistente en la introducción de cadáveres en miel, caso del caudillo macedonio Alejandro Magno, enterrado en un sarcófago lleno de miel con



Gene Kritsky: *Relieve egipcio del siglo VII a. C., situado en la tumba de Pabasa, en El-Assasif, Luxor, (Egipto) con escenas apícolas que muestran una batería de colmenas de arcilla horizontales o yacentes y la recolección de la miel.*

objeto de preservar su cuerpo. También se embalsamaba en miel los cadáveres de los niños o de ciertos personajes poderosos que no querían ser incinerados tras su fallecimiento, destino final del cadáver en aquella época.

Al igual que en el Antiguo Egipto, la tradición rural gallega consideraba que la abeja era una personificación del alma inmortal, incorporándola a sus ritos funerarios a través de la cultura indoeuropea, donde la abeja actuaba como mensajera entre el mundo de los vivos y el de los muertos, un psicopompo arraigando fuertemente en algunos pueblos de Galicia. Así, cuando fallecía una persona, en el velatorio sus familiares formaban un corro dejando el cadáver en el centro y danzaban a su alrededor dando pequeños saltos, cogidos de las manos y emitiendo un ruido «mmmmmm» por la nariz, emulando al zumbido de las abejas, con el objeto de conducir el alma del difunto hacia el otro mundo, un baile mortuorio conocido como *Danza do abellón* (abejorro). Los participantes pactaban de antemano las reglas del rito, donde no se podía dejar de zumbir, ni soltarse de las manos, ni hablar, pues, quien lo así lo hiciese, según la tradición recibiría la visita de la muerte.

Después de un tiempo danzando y zumbando sin parar, la persona más anciana de las presentes lanzaba un *aturuxo* (grito agudo, fuerte y prolongado), poniendo fin al baile, considerando a partir de ese momento que la muerte era efectiva,

dando inicio al luto. Reuniones funerarias que, en la ruralidad gallega y en su forma un tanto irreverente de gestionar la muerte, acababan convirtiéndose en un banquete festivo con juegos y risas entre los congregados, buscando paliar el dolor y la tristeza frente a la desaparición de un ser querido.

Las abejas bailan ejecutando una serie de movimientos circulares para comunicar al resto que han encontrado una fuente de alimento (la danza de las abejas), e indicar a sus semejantes el punto exacto al que deben acudir, una danza que en Asturias y Galicia es conocida como «La danza del ocho» y que el agro gallego tomó prestada para guiar a los suyos al más allá en el último viaje.



R Marín: *Ilustración del rito del 'abellón'* Consello da Cultura Galega, 2010

Un ritual que se trasladó a los patios de los colegios del pasado siglo, donde niñas y niños se cogían de las manos y daban vueltas en círculo mientras entonaban el cántico animal, y que tenía sus reglas: quien hablase o riese era expulsado del corro gritándole el resto *¡Morreu, morreu!* (¡Murió, murió!) y ya quedaba fuera del juego porque «estaba muerto».

### La cera

Las abejas jóvenes son las productoras de cera a partir de los hidratos de carbono del néctar y el polen pecoreados de las flores, secretando por las glándulas ceríferas una sustancia blanca en estado líquido que se va transforman-

do a estado sólido al evaporarse en contacto con el aire, formando pequeñas escamas de cera en el abdomen de la abeja, que luego moldearán con la boca mediante la secreción de sus glándulas mandibulares y será con lo que construyan las celdas, alvéolos hexagonales de los panales donde se conservará la miel y el polen, donde la reina depositará sus huevos y donde las nuevas abejas se criarán en su interior.



Fases de la abeja

La abeja, la miel y la cera son materias básicas de la cultura y liturgia cristinas. En la iglesia católica, la luz siempre ha tenido un significado especial porque representa a Cristo, quien se definió como la *Luz del mundo*, recogiendo en el Evangelio de San Juan, donde se relaciona al Santísimo con las imágenes de la luz: *En Él estaba la vida; y la vida era la Luz de los hombres*. (Juan 1:4). Para san Anselmo *La cera de abeja virgen es el símbolo de la carne de Cristo, nacido de la Virgen María; el pabilo es el símbolo de su alma; la llama, el de su divinidad. Y en ninguna otra criatura se puede encontrar nada mejor que signifique a Cristo*.

La luz de las velas de cera de abeja, por su color blanco y por carecer de olor y humo, era y sigue considerándose pura en el Cristianismo, lo que fomentó su consumo masivo de estas luminarias como sustancia litúrgica en la mayoría de ritos, como los sacramentales, los mortuorios, procesionales, los de protección o los de gratitud por los favores concedidos, pedidos con fervor a santos y divinidades. A lo que se suma todo lo relativo a la iluminación de los templos y vigiliadas de santos y sacramentos, o durante las misas, donde suponía pecado mortal realizarlas sin la luz de las candelas de cera.



Xosé Manuel Sendín: *Diferentes exvotos fabricados en cera*. Santa María de Paraños. (Covelo, Pontevedra), 2019  
Centro de Interpretación de la Cerería de Paraños

Un consumo de cera ampliado por el que se consignaba en ayuntamientos, cenobios o hermandades y cofradías, además del de la propia vecindad, que empleaba frecuentemente velas para iluminar en procesiones o para ofrendas mortuorias, al igual que cirios para bendecir y ritualizar luego en la casa o en la cuadra por haber adquirido propiedades milagrosas o protectoras tras ser bendecidos. Así como exvotos figurativos, representaciones del cuerpo humano o de algún animal construidos con cera, por medio de los cuales los fieles católicos dan testimonio de un favor o milagro obtenido. También fue cuantioso el consumo de cera para velas y cirios con que pagar las multas impuestas por la iglesia a los feligreses por faltas contra la religión.

En la Semana Santa asturiana arraigó una tradición que consistía en colocar en Jueves Santo un cirio para ser bendecido en el monumento que se levantaba en cada parroquia delante del Santísimo, permaneciendo encendido hasta el Sábado Santo. Lo que sobraba se llevaba para casa y se encendía cuando un parto se torcía o cuando enfermaba un animal, en espera de su curación. Con este mismo cirio pascual se pingaban gotas de cera derretida en los cuernos, pezuñas y orejas de las vacas que iban a subir a los puertos de montaña, donde permanecerían varios meses, recitando repetidamente *San Antonio os guarde*, para protegerlas de alimañas, tormentas y malos espíritus.

En la vecina Galicia, donde el Santo Oficio con tanto afán se aplicó, cabe mencionar el encausamiento al que sometió

al supuesto *bruxo* (brujo), Juan Asturiano, por la práctica de una curación de una vaca que se resistía a tirar del arado, obrando así el curandero: *Tomó una candela bendita, y varios ramos de laurel y olivo benditos, haciendo de ellos cuatro cruces, y llevando la candela ardiendo con agua bendita a un aposento retirado, permaneció allí a solas un cuarto de hora y saliendo a ese término echo las gotas de cera en el agua y después ató una de las cruces a la cola de la baca y mandó que no se la quitasen, porque de allí en adelante había de arar muy bien con ella.*

Tal demanda de cera influyó decisivamente para que la apicultura se convirtiese en una actividad que en algunos lugares alcanzó el carácter de industria, reforzado por la cultura cristiana donde, hasta el siglo XVIII, se consideraba a las abejas como vírgenes que se reproducían sin contactos sexuales entre machos y hembras, y que en el seno de esta religión se asemejaba a la virginidad de la Madre de Dios, dado que las abejas obreras que pecorean néctar de las flores no participan en la reproducción de la especie, dejando esta función a la abeja reina. Virginidad de la abeja a la que ya se refirió en el siglo IV a. C. Aristóteles, filósofo y polímata que fue pionero en estudiar a este insecto desde un punto de vista científico en su tratado *Historia de los animales*.

La transformación de la cera de abeja es un proceso relativamente sencillo, básicamente hace falta calor y métodos de filtraje para obtener una óptima calidad. La cera para el consumo en Asturias procedía fundamentalmente de la importación



Isaac Senchermés: *Acción de desopercular el panal para obtener cera*. Montroy, Valencia, 2010  
Museo Valenciano de la Miel



Xosé Manuel Sendín: *Antiguo lagar de cera de Santa María de Paraños*. Covelo, Pontevedra, 2008  
Centro de Interpretación de la Cerería de Paraños

de regiones como León o Madrid, e incluso de América, ya que la producción local fue escasa y no se desarrolló industria para su blanqueo.

Los cereros adquirían a los apicultores los panales viejos y los opérculos resultantes de extraer la miel y procesaban este material en el lagar de cera. Allí era donde se hacía un primer cocido mezclándola con agua para reblandecerla y eliminar impurezas tras filtrarla con unos serones de esparto o paja, que posteriormente se exprimían con la prensa de madera (algo similar al prensado de la uva o la manzana), donde ya desaparecía cualquier rastro de inmundicia que quedaba retenido en filtros vegetales.

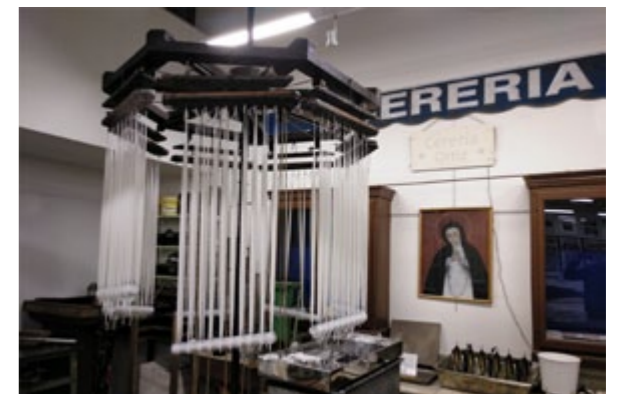
La cera solidificada se volvía a derretir pasándola por agua fría para obtener cera en grumos o en cintas, que se extendían sobre un enlosado bajo los rayos del sol para blanquearla, humedeciendo y removiendo con alguna herramienta diariamente a lo largo de un mes para que la luz solar incidiese uniformemente en todo el producto. La predilección de velas blancas por la iglesia motivó la práctica de blanquear la cera por parte de los cereros. Si bien la cera que producen las glándulas de las abejas en un principio es blanca, al cabo de un tiempo se torna amarilla, e incluso muy oscura, dentro de la colmena.

Una vez blanqueada, la cera se volvía a derretir para labrar las velas, optando por dos métodos: Uno sería vertiendo con



Xosé Manuel Sendín: *Curadero de cera As Brasileiras*. San Bartolomeu da Lamosa (Covelo, Pontevedra), 2007  
Centro de Interpretación de la Cerería de Paraños

un cazo una cantidad en los pabilos o torcidas de hilo de algodón que colgaban de una rueda colocada en posición horizontal, que giraba en un eje sobre una caldera, donde caía la cera sobrante y se mantenía caliente, repitiendo la operación un número de vueltas determinadas según el grosor deseado. Una vertiente de este sistema era la de introducir el pabilo en la cera líquida repetidamente, superponiendo capas hasta regruesar la vela. El otro método consistía en introducir el pabilo en moldes bivalvos de madera, caña de bambú u hojalata y rellenar de cera líquida, desmoldando tras el fraguado.



Agustín Arias Martínez: *Rueda de velas en el taller de cerería*. Azuqueca de Henares, Guadalajara, 1999  
Ecomuseo Municipal de las Apiculturas del Mundo (EMAM)

Endurecidas las velas era necesario enderezarlas, igualarlas y bruñirlas haciéndolas rodar entre una tabla pesada y lisa y una mesa, para finalizar cortándolas para eliminar los remates y dar la medida definitiva.

En cuanto a los exvotos, tan comunes en el rural asturiano, en la *xente do agro* en Galicia y en la mayoría de la comunidad campesina española, la forma de fabricarlos era utilizando moldes bivalvos de escayola en negativo de la figura final, sumergiéndolos en agua para que se empapase el yeso y facilitase que la cera se desprendiera, vertiendo cera derretida en el interior y haciendo girar el molde para conseguir el grosor de pared adecuado. La cera sobrante se vaciaba, tras lo cual se abría el molde y se desmoldaba el positivo hueco, al que sólo le quedaba rebarbar las uniones de la junta producidas por las uniones de la escayola. Una variante más artesanal, utilizada excepcionalmente por algún campesino, era la de modelar con las manos un trozo de cera reblandecida hasta conseguir una figura más o menos definida, que perfilaba con una navaja una vez endurecida.



José Antonio López Martínez: *Cerero ourensano durante las fases de fabricación de un exvoto con forma de mano*. Ourense, 1997  
*Ourense etnográfico*, Felipe Senen López Gómez, Deputación de Ourense, 1998.

Según anuncio en *El Eco de Avilés* de 1888, en la villa avilesina existió la cerería de don Antonio de la Campa, frente a los Caños de San Francisco, que ofrecía al público *Cera blanca pura de abeja a 17 reales la libra de 24 onzas, cera amarilla con baño blanco a 14 reales y cera amarilla a 12 reales*. Lo que pone de manifiesto que la cera blanca pura de abeja era más cara que el resto.

El caso es que para la industria de la cera poco aportó la alfarería, más allá de palmatorias o candeleros de innumerables formas, o candelabros de uno, dos o más brazos para sostener otras tantas velas; luminarias con que dar luz en hogares, cuadras o iglesias. Sin embargo, esta tan común, ignorada y a la vez práctica pieza de barro como es la palmatoria (*veleiro* en Galicia), sin identidad y apenas peso en la alfarería, curiosamente fue uno de los objetos favoritos en la literatura, en las artes escénicas y en la simbología visual en bodegones y otras composiciones pictóricas de artistas tan prestigiosos como Van Gogh, Gauguin o Picasso, seguramente por su relación con el fuego místico y con la luz con la que iluminar la penumbra y, por supuesto, por poseer una atractiva armonía estética.



Vincent van Gogh: *La silla de Gauguin*, 1888  
 Van Gogh Museum (Ámsterdam)

De origen incierto, la palmatoria viene a ser un platillo, con o sin asa en el borde, ideado para sustentar una vela en un soporte cilíndrico hueco situado en el centro del plato, utilizada para alumbrar, cuya forma posiblemente sea una sofisticación técnica de una simple piedra plana donde antiguamente reposaba o se portaba la vela encendida.

Su nombre «palmatoria», Coromines en su *Diccionario Crítico Etimológico Castellano e Hispánico*, lo asienta como un homónimo del de las palmatorias de castigo, que no eran otra cosa que una tablilla agujereada con mango, empleada en el ámbito estudiantil para castigar, dando con ella en las palmas de las manos por el «educador». Palmeta del maestro temida por los estudiantes y que como tal ya aparece en *Historia de la vida del Buscón, llamado don Pablos; ejemplo de vagamundos y espejo de tacaños*, en el capítulo II *De cómo fui a la escuela, y lo que en ella me sucedió*, de Francisco de Quevedo, publicada en 1626:

*A otro día ya estaba comprada cartilla y hablado al maestro. Fui, señor, a la escuela; recibíome muy alegre, diciendo que tenía cara de hombre agudo y de buen entendimiento. Yo con esto, por no desmentirle, di muy bien la lección aquella mañana. Sentárame el maestro junto a sí; ganaba la palmatoria las más días*



Charles Vernier: *Litografía donde se aprecia la palmatoria relacionada con el antiguo castigo en la educación*. Francia, 1920  
 Museo Carnavalet (París)

*por venir antes, e íbame el postero por hacer algunos recaudos de «señora», que así llamábamos a la mujer del maestro.*

Hace alusión lo narrado por Quevedo a «ganar la palmatoria», una prerrogativa que tenía el que primero llegaba a la clase y que adquiriría el dudoso privilegio de aplicar el castigo a sus compañeros infractores. Por extensión, «ganar la palmatoria o palmeta», se usa como equivalente a anticiparse, llegar el primero. Un artilugio similar y con idéntica denominación era con el que en Angola se castigaba (martirizaba) a los esclavos domésticos en los siglos XVI y XVII, descrito como una paleta circular de madera con cinco agujeros y una manija corta.

### La colmena

La casa de las abejas ha adoptado diferentes nombres dependiendo de la zona geográfica donde se ubicó. El término «colmena» es el más extendido en España, con origen en el étimo de la voz bretona céltica *Koloen-wénan*, formada por la composición *Kólo* (paja) y *Wenan* (abejas). Otras acepciones localistas utilizadas por los apicultores usan el metonímico del material con el que se construye el receptáculo habitacional: *trobo* (tronco de un grueso árbol), *troba* (agujero en el tronco), o *truéban*, *trubiecu*, o *tojo* cuando alude a corteza de árbol que, cuando es de alcornoque, recibe el nombre de *arna*, *corcho*, *cortizo*, *rusca*, *rusc* o *zuro*; y *vaso* cuando es de barro cocido. A esta forma de llamar a la casa de las abejas en cada lugar se suman *abejar*, *abejera*, *abiyera*, *bejera*, *caxella*, o *corral de abejas*.

Si bien los vasos de barro cocido se utilizaron como colmenas desde la antigüedad, no fue una solución bien acomodada a la vida de las abejas, motivado por la falta de regulación térmica que hacía que el interior del cilindro cerámico estuviese muy caliente en verano y muy frío y húmedo en invierno, sobre todo allí donde las temperaturas fuesen extremas o muy acentuadas, lo que perjudicaba enormemente la salud de las abejas. Estas características perniciosas de las colmenas de barro cocido ya aparecen explicadas en la Edad Media por el prestigioso tratadista de apicultura Luis Méndez Torres, en su *Tratado Breve de la Cultivación y Cura de las Colmenas. Ordenanzas de Colmenería de la ciudad de Sevilla y su Tierra*, que vio la luz en 1586: *[Otros hazen de caña, como quien haze un cesto, y los embarran por de dentro y de fuera, como los de atocha, con barro y boñiga.*





Agustín Arias Martínez: *Colmenas yacentes de barro de Eivissa (iz) y del Garb, Marruecos (dcha).* 2023  
Ecomuseo Municipal de las Apiculturas del Mundo (EMAM)

*De cualquier cosa de madera son buenos y calientes. Y los que los hazen de barro cozido no aciertan, porque el barro cozido es muy frío y húmedo de invierno, y de verano muy caliente, y derriten la miel con su ardor y con el dicho ardor enferman las avejas.]*

### La miel en Asturias

En Asturias la apicultura no tuvo más recorrido productivo que el autoconsumo en la casa, con un planteamiento autárquico y de subsistencia que no sobrepasó las fronteras de la economía y las necesidades campesinas, con exención de la zona centro-occidental, donde se podría hablar de apicultura intensiva, pero nada parecido a la incidencia en otros lugares como los levantinos, castellanos, baleares o extremeños, donde incluso se contaba con gremios, hermandades y tribunales apícolas y con cárceles, mazmorras y potros donde infringir castigos por delitos relacionados con la apicultura.

Aún así proliferaron los *cortinos* y *talameiros* (colmenares) diseminados por las laderas y terrazas de los montes asturianos, arquitecturas con las que proteger los *trobos*, *truébanos*,

*caxelles* o *abiyeras* (colmenas) de depredadores melíferos, sobre todo de la golosidad del oso, abasteciéndose el resto de la población rural y urbana de los mieleros alcarreños que subían al norte con la prestigiosa miel de la Alcarria.

A las posadas o corrales de las abejas en Asturias se denominan *cortinos* (en Galicia *alvarizas* o *alvares*, en la Alta Extremadura, *pegujares*), construcciones de planta circular, de un diámetro entre los 12 y 20 metros, levantados en tapial de piedra de junta seca de entre tres y cuatro metros de altura y un espesor cercano al metro, que podían albergar entre 30 y 60 colmenas, cuyo fin era protegerlas de los animales (en 2018 la UNESCO incluyó el arte de construcción de muros en piedra seca en su Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, aunque poco contribuyó el importante reconocimiento a preservar esta riqueza arquitectónica rural).

También se levantaron *talameiros* (aún hoy se ven por los valles y montes asturianos), torres de mampostería de planta cuadrada, de unos tres metros de altura y de unos dos metros de lado, y rematados con unos tablones o lajas de piedra sobresalientes como apoyo para las colmenas, en un número de entre de 10 y 15, manteniéndose así lejos del alcance de los animales.



Anónimo: *Grupo de personas delante de una casa mariñana, hórreo con maíz colgado en el corredor y 'truébanos' en la fachada de la vivienda.* Villaviciosa. Asturias, ca. 1900  
Muséu del Pueblu d'Asturies



Ana Muller: *Vista de un corro con colmenas abandonado.* Cangas del Narcea. Asturias, s/f  
Col. Ana Muller, Serie fotográfica sobre Cangas de Narcea y el Alto del Acebo. Muséu del Pueblu d'Asturies

En este mismo contexto, el campesinado asturiano ritualizó a la abeja y su cosmos, viéndolas como animales sagrados o *abejinas de Dios* (abejinas de Dios), creyendo que cuando alguien moría, se reencarnaba en ellas, por lo que nunca blasfemaba o discutía en su presencia.

Una antigua costumbre que aún se recuerda en algunos pueblos de Asturias, Galicia, Cantabria o País Vasco, extendida por Europa en pueblos de Alemania, Francia, Holanda o Inglaterra, consideraba a las abejas parte de la familia y, por lo tanto, se les debía informar de la muerte de su dueño y facilitarles el luto, evitando con ello que muriesen con él y abandonarían las colmenas acompañando su alma.

La fórmula varía poco de un lugar a otro: un miembro de la familia camina con reverencia hacia las abejas y cubre las colmenas con un paño negro para ponerlas de luto. Esta persona toca tres veces en cada colmena con la llave de la casa y recita: *Abejas, abejas, abejas, vuestro amo ha muerto.* Y añade: *Vuestro nuevo amo es...* (y anuncia a quien corresponda).

El historiador y archivero guipuzcoano Serapio Múgica recoge esta costumbre ancestral en el estudio *Bueyes y carneros*

*en los entierros*, publicado en 1920 en el *Atlas Geográfico de Vasconia*, una costumbre que pervivió hasta hace unas décadas en la sociedad rural de Euskadi, donde era tanto el respeto que se tenía a las abejas que se dirigían a ellas con el tratamiento de *andreak* (señoras), y donde cuando fallecía el amo o la dueña del caserío el representante familiar se dirigía a las colmenas de la casa para comunicarles el óbito a las abejas dando unos golpes con la mano o con el borde romo de la hoja de un cuchillo sobre las colmenas, diciendo al mismo tiempo:

*Artetxuak, erletxuak  
egizute argizaia  
nagusia il da-ta  
bear da elizan argia.*

Abejitas, abejitas / elaborad la cera / que el amo es muerto / y la iglesia quiere velas.



A/d: *Comunicación por la viuda a las abejas de la muerte del etxeko-jaun (amo) del caserío y presentación del joven heredero.* Comienzos s. XX. Colección Bernardo Estornés Lasa

Los recuerdos de lugareños de más edad traen a la mente cómo se ataban lazos negros en las colmenas o se tapaban con trapos del mismo color a los que se practicaba un agujero para facilitar la entrada y salida de las abejas, o incluso se dejaba una prenda del difunto cerca para escenificar el luto.

Todo ello entronca con las creencias de la Europa precristiana, donde las abejas estaban asociadas con el tránsito de las almas después de la muerte, dando sentido a esta costumbre de informarles que hay una nueva alma que necesita de ese transporte al más allá, como también relata Wilhelm Giese en *Notas sobre abejas y apicultura en el País Vasco*. Incluso se cuenta con relatos de lugares donde las colmenas se giraban para orientarlas hacia el camino por donde pasaría el cortejo fúnebre.

### La miel en fábulas y refranes, dulces y remedios

La miel y su apariencia trasladan a la terminología cerámica el concepto «meloso» para definir aquellos esmaltes que, por su aspecto viscoso y semicristalino, y por su color amarillento, se asemejan a la miel. Melosa es también la persona de trato amable y dulce. El ilustre pensador naviego Ramón de Campoamor dejó para la literatura universal la fábula *La abeja, el burro y la rama*, con una moraleja sobre las veleidades del destino:

*La abeja de una rama de romero  
formaba su panal de mieles  
mas la rama encontrando en un lindero,  
se la comió un borrico.  
¡Pobre rama olorosa  
que el blasón iba a ser de los panales,  
y ya entre mandíbulas asnales  
podrá ser, menos miel, cualquier cosa!*

Moraleja: *¡Oh, qué bien con su ejemplo nos declama  
lo inestable del destino,  
cuando al ir a ser miel la noble rama,  
el pienso quedo a ser de un pollino!*

Las fábulas, relatos breves generalmente en verso, expresan enseñanzas morales de la vida mediante animales que se

comportan como seres humanos: a través de los animales, el hombre habla de manera indirecta sobre sí mismo y su relación con los demás, resaltando cualidades y defectos de la conducta humana. La fábula de Samaniego *Las moscas*, es quizá el mejor ejemplo de cómo las personas somos prisioneros de pasiones y tentaciones:

*A un panal de rica miel  
dos mil moscas acudieron,  
que por golosas murieron,  
presas de patas en él.  
Otras dentro de un pastel  
enterró su golosina.*

*Así, si bien se examina,  
los humanos corazones  
perecen en las prisiones  
del vicio que los domina.*

El refranero popular viene a ser un «enjambre» de frases y dichos rebosantes de sabiduría donde con la miel definen a la sociedad del momento, y que son de actual aplicación: «No se hizo la miel para la boca del asno», dando a entender



Ruperto Chapí. *La venta de don Quijote*. Maritornes. Foto: Candela. Hecogravado. Madrid, 1903. Instituto Complutense de Ciencias Musicales. Instituto Cervantes

que las cosas delicadas o excelentes sólo lo son para quien tiene discernimiento y gusto para valorarlas. «Hazte de miel y te comerán las moscas», advirtiendo que un exceso de bondad y complacencia puede dar pie al abuso desconsiderado.

*Digo que todo esto es cosa de mieles...* es lo que dice Maritornes, en la venta donde se alojaba Don Quijote, utilizando la expresión «ser de mieles algo», para expresar que es algo muy gustoso, suave, dulce y deleitable. «Más moscas se cogen con miel que con hiel», poniendo de manifiesto que con la dulzura se atrae más que con los malos modos. «Sacristán que vende cera y no tiene colmenar, o la saca del oído, o la roba del altar», aludiendo a la sisa, último recurso entre quien poco o nada tenía para sobrevivir. «Miel sobre hojuelas», indicando que sobre una cosa buena, viene otra a mejorarla.

Sobre la combinación de miel y otros ingredientes para conseguir un resultado apetitoso, se podría destacar el turrón, postre por excelencia en las mesas navideñas.

Si bien de origen desconocido, este sabroso manjar llega a los paladares españoles a partir del siglo VIII de la mano de los árabes, quienes introdujeron en la repostería de nuestras tierras la costumbre de mezclar frutos secos con miel, evolucionando a este dulce tan exquisito.

El tratado anónimo de medicina, cosmética y cocina *Manual de mujeres en el cual se contienen muchas y diversas recetas muy buenas*, que vio la luz en el siglo XVI, y que ofrece una valiosa información sobre la realización de las labores de las mujeres de esta época en el mundo familiar y sobre los cuidados de su imagen corporal y su presencia social, recoge en su página 78 la primera receta que se conserva para fabricar turrón con miel en la Península:

*Para cada libra de miel una clara de huevo muy batida y junta con la miel. Y batida mucho, dexarla reposar un día. Y al otro día, cozer la miel meneándola siempre sin parar hasta que esté muy cozida. Ver se ha si está cozida desta manera: hechad una gota de miel en una escudilla de agua fría, y si después d'estar fría se desmenuza, es cozida y si no, no. Y como esté cozida, echad dentro piñones, o*

*almendras, o abellanas tostadas y mondadas. Y esté un poco al fuego. Y luego quitadlo, y hazé piñas o tajadas, lo que más quisiéredes, dello.*

Y no son pocos los albarellos de loza o porcelana que reposan en los estantes de farmacias y boticas destinados a contener remedios y compuestos sanadores que se remontan a la medicina medieval, con inscripciones artropodianas en sus paredes, donde estos insectos o sus productos formaron parte de multitud de antiguas recetas apotecarias: *Apis Mellifica* (polvo de abejas molidas usado como antiinflamatorio y en dolores agudos de la piel). *Oxim/Oxymel* (jarabe diurético con base de miel). *Dianucum* (electuario resultante del cocimiento de nueces y miel). *Filonium romanum* (electuario compuesto de miel, opio y otros elementos calmantes y aromáticos). *Cerat/Ceratum/Cum Cera* (preparado con base de cera de abeja). *Diapostoligon* (ungüento cicatrizante con la mezcla de uva lupina, plomo, ponflogos o espodio, sen, olíbano, aceite rosado y cera de abeja).

Sanadores, curanderas y la sabiduría popular heredada de generación en generación recurrieron a la miel por su gran



A. Olszowski: Albarello en forma de calabaza de la segunda mitad del XVII, fabricado en Winterthur (Suiza), en el que se lee la inscripción 'Oximel Zuccarino', aludiendo a un jarabe a base de miel y vinagre. Colección Muzeum Farmacji Collegium Medicum UJ. (Cracovia, Polonia)

Albarello con pitorro vertedor de finales del XVI, fabricado en Faenza (Italia), destinado a contener jarabes o aceites. La inscripción 'MEL SCILL' alude a un jarabe a base de miel y vinagre. Colección Galerie Alexandre Piatti (Francia)

poder como antiséptico natural con propiedades antibióticas y antibacterianas, como antiinflamatorio y emoliente de la piel, por favorecer las digestiones y como sedante y expectorante.

En la terapéutica popular se utilizó y se sigue utilizando para curar las lombrices una mezcla de zumo de limón, aguardiente de caña, azúcar y miel. Los orzuelos se curan con emplastos de miel y levadura de pan. Para la conjuntivitis se aplica sobre el ojo enfermo una corteza de pan quemado, embadurnado de miel y vinagre. Con miel, vino, romero, hierba luisa y laurel se combaten los catarros.



A/d: Nodrizas alimentando larvas, 2022  
Ecolomna. Por un Mundo con Abejas

En Yebrá (Guadalajara) para combatir los dolores de reuma se aplica un majado de ajo con miel en forma de emplasto. En Canarias se emplea miel en el tratamiento de las escrófulas. En el País Vasco se hacen gárgaras con agua de malvasisco y miel para aliviar las anginas. La bronquitis se combate con flor de saúco y miel en Valencia. En los inviernos de Asturias no falta el *requemáu* (requemado), un hervido de leche y miel (y a veces coñac), imprescindible para prevenir y combatir enfermedades e infecciones respiratorias, afonías y resfriados.



José López Pérez: 'Corticeiros' (colmeneros) en Vilameá. (Lobios, Ourense), 2012  
Ecomuseo Municipal de las Apiculturas del Mundo (EMAM)

En la actualidad, la miel, un alimento natural que se obtiene sin alterar el medio ambiente ni destruir vidas, está considerada como uno de los productos básicos para la Humanidad por sus propiedades nutritivas, digestivas, antibacterianas, cicatrizantes y estimulantes del sistema inmunológico, cualidades que hacen aconsejable su consumo moderado.

La miel se sigue utilizando para cicatrizar pequeñas heridas (quien suscribe da fe de ello, tras comprobar la curación casi milagrosa de una herida con miel), siendo objeto de regalo en todos los ámbitos poblacionales entre familiares y amigos, una tradición que emana de la cultura aldeana, donde se regalaba este bien preciado reafirmando con ello el sentimiento de vecindad y las relaciones entre las casas, algo que prestigiaba a quien la regalaba y a quien la recibía.

Y nunca se cobraba por la miel, lo que estaba mal visto por la sociedad rural, una sociedad solidaria donde todo se compartía y donde se devolvían los favores con otros favores, y donde la miel suponía tanto un alimento como un remedio eficaz en la precariedad de la aldea. Nadie como los aldeanos conocía el valor curativo de ritos para el ánimo y de remedios naturales para el cuerpo, transmitidos secularmente con el viento de la tradición.

Todo lo comentado sobre la abeja, la miel y la cera justifica sobradamente que este gran universo apícola haya buscado en la alfarería soluciones a modo de piezas de barro de lo más singulares y curiosas, piezas que se adaptaron a cada necesidad del ciclo vital de un pequeño pero fabuloso insecto, para facilitar el desenvolvimiento diario a una sociedad pretérita que supo sacar provecho a una forma de existir basada en la relación respetuosa y sabia con la naturaleza y en el uso y consumo racional de lo que el entorno le proporcionó.

La exposición ALFARERÍA TRADICIONAL DE ESPAÑA: ALFARERÍA PARA LA MIEL Y LA CERA, congrega la mayor colección del mundo de colmenas cerámicas, mieleras, castradoras, palmares y candelabros y otras muchas piezas para miel y

cera realizada nunca hasta ahora, una exclusiva selección de nada menos que 150 tipologías representativas de cada comunidad española, cedidas para la ocasión por los más prestigiosos coleccionistas nacionales de alfarería popular (véase Créditos), auténticos «bibliotecarios del barro» por la labor de conservación y difusión que hacen de este patrimonio popular; vasijas moldeadas en los obradores por manos femeninas y masculinas de alcalleres que también aprendieron a dialogar con el barro y el fuego; una colección etnográfica del mejor barro antiguo, puesta al alcance del espectador que visite el Centro Municipal de Arte y Exposiciones (CMAE) en Avilés, y recorra la sala deteniéndose a contemplar cada una de estas bellas vasijas, para descubrir y disfrutar con ello de una parte fundamental de nuestra historia.

Ricardo Fernández  
Coordinador de las Jornadas de Alfarería



Leka Huie: *Abeja melífera* pecoreando en un Jacinto de la uva (*Muscari botryoides*). Hong Kong (China), 2015  
Ecomuseo Municipal de las Apiculturas del Mundo (EMAM)

## La miel



Luis Ignacio Sola Pérez: *Antiguo abejar de cañas de mimbre y barro*. Navarra, 2012  
Ecomuseo Municipal de las Apiculturas del Mundo (EMAM)



**MIELERAS**  
Llamos del Mouro. Cangas del Narcea. ASTURIAS  
Col. ANMinvestigación



**XARRA DE MIEL**  
Faro. Oviedo. ASTURIAS  
Col. ANMinvestigación



**XARRA DE MIEL**  
Faro. Oviedo. ASTURIAS  
Col. ANMinvestigación



Jesús de Luz de la Fuente: *Melero alcarreño en Mieres. Asturias, 1964*  
La miel de la Alcarria, además de su indudable calidad, debe su fama a los mieleros alcarreños, quienes recorrieron todos los pueblos de España vendiendo el producto y pregonando sus bondades.  
Ecomuseo Municipal de las Apiculturas del Mundo (EMAM)



---

**ÁMBOA DO MEL**  
Loioá. Pererio de Aguiar. OURENSE  
Col. Gerardo Caldas



---

**MELEIRA**  
Loioá. Pererio de Aguiar. OURENSE  
Col. Gerardo Caldas



**PUCHEIRA DO MEL**  
Loñóá. Pererio de Aguiar. OURENSE  
Col. Gerardo Caldas



**PUCHEIRA DO MEL**  
Loñóá. Pererio de Aguiar. OURENSE  
Col. Gerardo Caldas



**MELEIRA**  
Portomourisco. Petín. OURENSE  
Col. Gerardo Caldas



**MELEIRA**  
Portomourisco. Petín. OURENSE  
Col. Gerardo Caldas



**MELEIRA**  
Portomourisco. Petín. OURENSE  
Col. Gerardo Caldas



**MELEIRA**  
Portomourisco. Petín. OURENSE  
Col. Gerardo Caldas



**PUCHEIRA DO MEL**  
Portomourisco. Petín. OURENSE  
Col. Gerardo Caldas



**PUCHEIRA DO MEL**  
Portomourisco. Petín. OURENSE  
Col. Gerardo Caldas





PUCHEIRA DO MEL  
Portomourisco, Petín, OURENSE  
Col. Gerardo Caldas



PUCHEIRA DO MEL  
Portomourisco, Petín, OURENSE  
Col. Gerardo Caldas



PUCHEIRA DO MEL (sobre a *roda de man*/rueda de mano)  
Portomourisco, Petín, OURENSE  
Col. Gerardo Caldas



PUCHEIRA DO MEL  
Portomourisco. Petín. OURENSE  
Col. Gerardo Caldas



PUCHEIRA DO MEL  
Portomourisco. Petín. OURENSE  
Col. Gerardo Caldas



PUCHEIRA DO MEL  
Portomourisco. Petín. OURENSE  
Col. Gerardo Caldas



PUCHEIRA DO MEL  
Portomourisco. Petín. OURENSE  
Col. Gerardo Caldas



José López Pérez: 'Corticeiros' (colmeneros) en Vilameá. Lobios (Ourense), 2012  
Ecomuseo Municipal de las Apiculturas del Mundo (EMAM)



---

**CASTRADERA**  
Niñodaguia. Xunqueira de Espadañedo. OURENSE  
Col. Gerardo Caldas



---

**MELEIRA**  
Niñodaguia. Xunqueira de Espadanedo. OURENSE  
Col. Vicente Alvado



---

**MELEIRA**  
Niñodaguia. Xunqueira de Espadañedo. OURENSE  
Col. Gerardo Caldas



**MELEIRA**  
Niñodagaia. Xunqueira de Espadañedo. OURENSE  
Col. Luis Porcuna Jurado



**MELEIRA**  
Niñodagaia. Xunqueira de Espadañedo. OURENSE  
Col. ARH



Laura Álvarez Cid: *El 'oleiro' (alfarero) José Vázquez fabricando una 'meleira' (mielera) de Niñodagaia. Xunqueira de Espadanedo (Ourense), 2023*  
Col. Olería José Vázquez



---

**MELEIRA**  
Samos. LUGO  
Col. Gerardo Caldas



---

**MELEIRA**  
Samos. LUGO  
Col. Gerardo Caldas



---

**MELEIRA**  
Samos. LUGO  
Col. Gerardo Caldas



---

**OLA DO MEL**  
Samos. LUGO  
Col. Gerardo Caldas



---

**PUCHEIRA DO MEL**  
Samos. LUGO  
Col. Gerardo Caldas



---

**MELEIRA**  
Bonxe. Outeiro de Rei. LUGO  
Col. Gerardo Caldas



---

**CHOCOLATEIRAS DO MEL**  
Bonxe. Outeiro de Rei. LUGO  
Col. Rosa Carballés



---

**CAZOLAS DO MEL**  
Bonxe. Outeiro de Rei. LUGO  
Col. Rosa Carballés



La Voz de Galicia: *Alvariza en Caella de Salcedo*. Puebla del Brollón (Lugo), 2015  
La Voz de Galicia



MELEIRA  
Gundivós. Sober. LUGO  
Col. Rosa Carballés



MELEIRA  
Gundivós. Sober. LUGO  
Col. Rosa Carballés



MELEIRA  
Gundivós. Sober. LUGO  
Col. ARH



MELEIRA  
Gundivós. Sober. LUGO  
Col. ARH



MELEIRA  
Gundivós. Sober. LUGO  
Col. Gerardo Caldas



MELEIRA  
Gundivós. Sober. LUGO  
Col. Gerardo Caldas



Suso Montero: *Elías González, 'oleiro' (alfarero) de Gundivós en la rueda de mano fabricando una 'meleira' (mielera).* Sober (Lugo), 2023  
Col. Rectoral de Gundivós





---

**MELEIRA**  
Gundivós. Sober. LUGO  
Col. Gerardo Caldas



---

**MELEIRA**  
Gundivós. Sober. LUGO  
Col. Gerardo Caldas



---

**MELEIRA**  
Gundivós. Sober. LUGO  
Col. Gerardo Caldas



---

**MELEIRA**  
Gundivós. Sober. LUGO  
Col. Gerardo Caldas



---

**MELEIRA**  
Gundivós. Sober. LUGO  
Col. Gerardo Caldas



MELEIRA  
Gundivós. Sober. LUGO  
Col. Gerardo Caldas



MELEIRA  
Gundivós. Sober. LUGO  
Col. Gerardo Caldas



MELEIRA  
Gundivós. Sober. LUGO  
Col. Gerardo Caldas



MELEIRA  
Gundivós. Sober. LUGO  
Col. Gerardo Caldas



MELEIRA  
Gundivós. Sober. LUGO  
Col. Gerardo Caldas



MELEIRA  
Gundivós. Sober. LUGO  
Col. Gerardo Caldas



MELEIRA  
Gundivós. Sober. LUGO  
Col. Gerardo Caldas



MELEIRA  
Gundivós. Sober. LUGO  
Col. Gerardo Caldas



BOTES DO MEL  
Gundivós. Sober. LUGO  
Col. Gerardo Caldas



XARRA DO MEL  
Gundivós. Sober. LUGO  
Col. Gerardo Caldas



Elías González Prieto: *'Meleiras' (mieleras) y 'cortiza' (colmena) de Gundivós. Sober (Lugo), 2023*  
Rectoral de Gundivós



MIELERA  
Alcalá de Henares. MADRID  
Col. EQUIPO ADOBE



MIELERA  
Alcalá de Henares. MADRID  
Col. Ignacio Martín-Salas Valladares



MIELERA  
Alcalá de Henares. MADRID  
Col. Ignacio Martín-Salas Valladares



MIELERA  
Villarejo de Salvanes. MADRID  
Col. EQUIPO ADOBE



Alfonso Sánchez Portela: *El mielero de la Alcarria*. Madrid, 1925  
Museo Nacional de Arte Reina Sofía



---

**MIELERA**  
Campo Real. MADRID  
Col. EQUIPO ADOBE



---

**MIELERA**  
Colmenar Viejo. MADRID  
Col. EQUIPO ADOBE



---

**MIELERA**  
Alcorcón. MADRID  
Col. Gerardo Caldas



---

**MIELERA**  
La Alcarria  
Col. EQUIPO ADOBE



---

**MIELERA**  
Aurión. GUADALAJARA  
Col. EQUIPO ADOBE



---

**MIELERA**  
Valdepeñas de la Sierra. GUADALAJARA  
Col. EQUIPO ADOBE



---

**MIELERA**  
Valdepeñas de la Sierra. GUADALAJARA  
Col. EQUIPO ADOBE



---

**CASTRADERA**  
Guadalajara. GUADALAJARA  
Col. Gerardo Caldas



CASTRADERA  
Cuenca. CUENCA  
Col. Gerardo Caldas



CASTRADERA  
Ciudad Real. CIUDAD REAL  
Col. Gerardo Caldas



CASTRADERA  
Ciudad Real. CIUDAD REAL  
Col. Vicente Alvado



CASTRADERA  
Puertollano. CIUDAD REAL  
Col. Vicente Alvado



CASTRADERA  
Ciudad Real. CIUDAD REAL  
Col. Vicente Alvado



A/d: En recuerdo a Vicente Alvado y a Enriqueeta Ruiz Pastor, 'Kety', un matrimonio de apasionados por la alfarería que lograron reunir una de las colecciones más numerosas e importantes de España. Fueron colaboradores habituales en las Jornadas de Alfarería de Avilés. Gracias amigos.

y Vicente Juan Alvado, quien el 9 de marzo de 2023 emprendió el camino para reencontrarse con otros amantes de la alfarería que nos han ido dejando anteriormente, como fueron su propia esposa *Kety* (01/02/2019), o sus amigos Manuel Pradillo (05/05/2007), Natacha Seseña (31/10/2011), Gabriel Calvo (10/12/2021) y otros grandes del barro. Una colección en mayúsculas integrada por miles de piezas de alfarería de otras tantas formas y acabados, salidas de obradores hoy ya extinguidos y representativas de cada pueblo, cuyo conjunto es un bien patrimonial, un documento como fiel testigo de nuestra historia y de nuestras raíces de incuestionable valor cultural y etnográfico, que nuestros amigos *Kety* y Alvado legan a esta sociedad actual tan extraña y diferente a la que ellos conocieron, y que dudo sepa colocar donde se merece.

La historia de *Kety* y Alvado se remonta a la década de los 60 del pasado siglo, cuando entran en contacto con el barro y se inicia una pasión que les durará hasta el final de sus días. Esa vida de pasión por la alfarería tradicional se suma a la de otros investigadores coetáneos que, además de coleccionar piezas originales de todos los rincones de España, también recopilan información de este viejo oficio de alfarero interesándose por el proceso de trabajo, las herramientas, hornos y tipos de cocción y por el catálogo tipológico identitario de cada sitio, manteniendo

### Vicente Juan Alvado, una colección, una pasión

Alvado, o Vicente Alvado, es como se conocía a uno de los mayores y más prestigiosos coleccionistas de barro viejo de España, entre el exclusivo grupo de coleccionistas de este bien etnográfico, un raro colectivo de personas que dedica su vida a atesorar y preservar una parte de historia perteneciente a las gentes y a los pueblos de nuestra geografía.

Una historia y una forma de vivir trasmutada en bellas vasijas fabricadas por las mejores y más sabias manos de alfareras y alfareros, con cuyas mieleras, orzas, cántaros, lebrillos, jarras, o pucheros, nuestros ancestros cocinaron, cultivaron, recolectaron, almacenaron y conservaron alimentos para el año; bridaron y comieron para celebrar o para alimentarse en la casa o en el campo, o se protegieron del mal y del hambre.

Eso es la alfarería popular, nada menos. Y de esta materia consta la Colección Alvado, reunida durante casi 70 años por el matrimonio Enriqueeta Ruiz Pastor, *Kety*

largas conversaciones con los más mayores de cada lugar que tuvieron contacto con el quehacer del barro, tomando nota de cuanto les contaban sobre usos y costumbres adheridos a estas vasijas —extraordinaria documentación oral—, entrevistando a alfareras y alfareros que aún sobrevivían pegados a los tornos, llenando innumerables y valiosísimos cuadernos de campo minuciosamente con toda esta información que luego volcaron a publicaciones que fueron y son la base de la investigación alfarera de la que bebemos sus sucesores. Para todos aquellos pioneros en el coleccionismo de barro, *Kety* y Alvado (compañeros indivisibles) fueron un referente, unos amigos y un ejemplo a la hora de gestionar una colección de alfarería.

La labor que este matrimonio ha llevado a cabo para localizar, adquirir, almacenar adecuadamente, documentar, conservar e inventariar cerca de 7.000 piezas de barro —no pocas de gran volumen—, es impagable. Solamente se podría compensar si una entidad pública o privada se hiciese cargo de este patrimonio mueble y lo musealizara, preservándolo para el futuro, poniéndolo al alcance de la ciudadanía para su disfrute y conocimiento y evitando que la colección se desmembre en lotes, con lo que desaparecería como tal, desapareciendo con ello todo el empeño vital de sus creadores.

Esto, que era el sueño de Alvado en los últimos años, probablemente no se cumpla, y el compromiso y la sensibilidad necesarios para que fuese factible, recaiga en un colega coleccionista que tenga la suficiente potencia económica y capacidad espacial para asumir el reto de adquirir la colección íntegra, evitando su disgregación, obteniendo por otro lado, si su fondo ya era cuantioso, el honor indiscutible de ser el mayor coleccionista de alfarería de España y de Europa.

Seducido desde siempre por al barro antiguo, y como organizador de las Jornadas de Alfarería en Asturias, donde la Colección Alvado formó parte en tantas ocasiones de las exposiciones temáticas de la serie ALFARERÍA TRADICIONAL DE ESPAÑA, que me tocó organizar y comisariar, y que se abrieron al público en el Centro Municipal de Arte y Exposiciones (CMAE), contando con el patrocinio del Ayuntamiento de Avilés y con el apoyo político de los concejales en cada ocasión y el de la actual concejala de Cultura Yolanda Alonso Fernández, agradezco públicamente a *Kety* y a Alvado su desinteresada e incondicional participación en este proyecto personal, que ya alcanza quince ediciones con la actual de 2023, donde de nuevo vuelven a estar sus piezas, en este caso las que de la colección están relacionadas con la miel, y les deseo que allí donde se encuentren, tengan a su lado un cántaro, una tinaja o un jarro para que sigan siendo felices con su pasión.

Ricardo F





CASTRADERA  
CIUDAD REAL  
Col. Gerardo Caldas



MIELERA  
Piedrabuena. CIUDAD REAL  
Col. Luis Porcuna Jurado



MIELERA  
Puertollano. CIUDAD REAL  
Col. Graci Arias



MIELERA  
Puertollano. CIUDAD REAL  
Col. Ramón Revuelta



MIELERA  
Ciudad Real. CIUDAD REAL  
Col. ARH



**MIELERA**  
Puertollano. CIUDAD REAL  
Col. Graci Arias



**MIELERA**  
Puertollano. CIUDAD REAL  
Col. Graci Arias



Ángel Leal Alcaide: *Graci Arias, alfarera que recuperó la alfarería de Puertollano, modelando una castradera.* Ciudad Real, 2023  
Col. Alfar La Estación



---

**PARRA (MIELERA)**  
Belvis de la Jara. TOLEDO  
Col. Rosa Carballés



---

**CASTRADERA**  
CASTILLA-LA MANCHA  
Col. Gerardo Caldas



---

**CASTRADERA**  
CASTILLA-LA MANCHA  
Col. Gerardo Caldas



CASTRADERA  
Toro. ZAMORA  
Col. Ignacio Martín-Salas Valladares



CASTRADERA  
Toro. ZAMORA  
Col. Rosa Carballés



MIELERA  
Toro. ZAMORA  
Col. Vicente Alvado



MIELERA  
Junquera del Tera. Vega de Tera. ZAMORA  
Col. Museo Etnográfico de Castilla-León



CASTRADERA  
Toro. ZAMORA  
Col. Matilde Díez



CASTRADERA  
Toro. ZAMORA  
Col. Museo Etnográfico de Castilla-León



MIELERA  
Zamora. ZAMORA  
Col. Vicente Alvado



MIELERA  
Cibanal. Villar del Buey. ZAMORA  
Col. Vicente Alvado



**MIELERA**  
Moveros. Fonfría. ZAMORA  
Col. Luis Porcuna Jurado



**MIELERA**  
Moveros. Fonfría. ZAMORA  
Col. Gerardo Caidas



**MIELERA**  
Moveros. Fonfría. ZAMORA  
Col. Alfonso Romero



Mari Paz Martín Ferrero: *Francisco Pascual colocando el reborde antihormigas a una mielera de Moveros. (Fonfría. Zamora), 2023*  
Col. Alfarería Paco Moveros



---

**MIELERA**  
Muelas del Pan. ZAMORA  
Col. Gerardo Caldas



---

**CASTRADERA**  
Junquera del Tera. ZAMORA  
Col. Gerardo Caldas



---

**CASTRADERA**  
Benavente. ZAMORA  
Col. Gerardo Caldas



MIELERA  
Riaño. LEÓN  
Col. Matilde Diez



Ernesto Díaz: *'Talameiro' de piedra sobre la que colocar los 'trobos' (colmenas) para protegerlas de los osos.* Allande (Asturias), 1998  
Ecomuseo Municipal de las Apiculturas del Mundo (EMAM)



---

**CASTRADERA**  
Jiménez de Jamuz. LEÓN  
Col. Gerardo Caldas



---

**ORZA DE MIEL**  
Jiménez de Jamuz. LEÓN  
Col. Gerardo Caldas



---

**MIELERA**  
Monbeltrán. ÁVILA  
Col. Vicente Alvado



---

**MIELERA**  
Ávila. ÁVILA  
Col. Gerardo Caldas



---

**MIELERA**  
Ávila. ÁVILA  
Col. Gerardo Caldas





---

**CASTRADERA**  
Valladolid. VALLADOLID  
Col. Gerardo Caldas



---

**CÁNTARO DE MIEL**  
Peñafiel. VALLADOLID  
Col. Enrique Echevarría



---

**MIELERA**  
Soria. SORIA  
Col. EQUIPO ADOBE



---

**MIELERA**  
SALAMANCA  
Col. Gerardo Caldas



---

**MIELERA**  
Salamanca. SALAMANCA  
Col. Gerardo Caldas



---

**MIELERA**  
SALAMANCA  
Col. Gerardo Caldas



---

**JARRA DE MIEL**  
Salamanca. SALAMANCA  
Col. Gerardo Caldas



---

**MIELEROS**  
Salamanca. SALAMANCA  
Col. Gerardo Caldas



**MIELERA**  
Guardo. PALENCIA  
Col. Matilde Díez



**MIELERA**  
Aiar del Rey. PALENCIA  
Col. Ignacio Martín-Salas Valladares



**PUCHERO DE MIEL CON RESALTE**  
Astudillo. PALENCIA  
Col. Enrique Echevarría



**OLLA DE MIEL**  
Berzosilla. PALENCIA  
Col. particular



**OLLA DE MIEL**  
Villamueva de la Cueva. PALENCIA  
Col. Enrique Echevarría



**ENJAMBRADOR**  
Guardo. PALENCIA  
Col. Fundación Eugenio Fontaneda. Castillo de Ampudia



Paco Sánchez: 'Abeyeiru' (apicultor) asturiano atrayendo un enjambre a una cesta untada con 'abeyaura' (mezcla dulce para recoger abejas). Carcediel (Tineo, Asturias)  
Muséu del Pueblu d'Asturies



CASTRADERA  
Teruel. TERUEL  
Col. Gerardo Caldas



ORZA DE MIEL  
Huesa del Común. TERUEL  
Col. Gerardo Caldas



MIELERA  
Alhama de Aragón. ZARAGOZA  
Col. EQUIPO ADOBE



ORZA DE MIEL  
Sestrica. ZARAGOZA  
Col. Gerardo Caldas



CASTRADERA  
Cantavieja. TERUEL  
Col. Gerardo Caldas



CASTRADERA  
Cantavieja. TERUEL  
Col. Gerardo Caldas



MIELERA (juguete)  
Casatejada. HUESCA  
Col. EQUIPO ADOBE



**MIELERA**  
Alpujarra. GRANADA  
Col. Luis Porcuna Jurado



**CASTRADERA**  
Guadix. GRANADA  
Col. Gerardo Caldas



**CANTARILLO DE MIEL**  
Coin. MÁLAGA  
Col. Luis Porcuna Jurado



**CANTARILLO DE MIEL**  
Coin. MÁLAGA  
Col. Luis Porcuna Jurado



**CANTARILLO DE MIEL**  
Coin. MÁLAGA  
Col. Luis Porcuna Jurado



**ORZA DE MIEL**  
Osuna. SEVILLA  
Col. Luis Porcuna Jurado



**MIELERA**  
Tarifa. CÁDIZ  
Col. EQUIPO ADOBE



**MIELERA**  
Torrejón de la Calza. CÁCERES  
Col. Museo de Apicultura Hoyo de Manzanares



**MIELERA**  
Torrejón de la Calza. CÁCERES  
Col. Luis Porcuna Jurado



**CASTRADERA**  
Escorial. CÁCERES  
Col. Gerardo Caldas



**MIELERA**  
Plasencia. CÁCERES  
Col. EQUIPO ADOBE



MIELERA  
Gata. CÁCERES  
Col. Ignacio Martín-Salas Valladares



CASTRADERA  
Arroyo de la Luz. CÁCERES  
Col. Gerardo Caldas



José Antonio Guzmán Manzano: *Juanjo Pajares, alfarero de Arroyo de la Luz, fabricando una mielera extremeña. Cáceres, 2023*  
Col. Alfarería Pajares





**MIELERA**  
Zorita. CÁCERES  
Col. EQUIPO ADOBE



**MIELERA**  
Gata. CÁCERES  
Col. Gerardo Caldas



**CASTRADERA**  
CÁCERES  
Col. Gerardo Caldas



**MIELERA**  
Torre de Santa María. CÁCERES  
Col. Gerardo Caldas



CASTRADERA  
Salvatierra de los Barros. BADAJOZ  
Col. Gerardo Caldas



Carmen Salguero Domínguez: *Francisco Saavedra, alfarero de Salvatierra de los Barros, torneando una castradera extremeña.* Badajoz, 2023  
Col. Alfar Francisco Saavedra



A/D: *Rafael Muria Galvé en una escena de apicultura en El Perelló. Tarragona, 1920-1940*  
Muria Centro de Interpretación Apícola



COCIO DE MEL  
Quart. GIRONA  
Col. Joan Santanach



COCIO DE MEL  
Quart. GIRONA  
Col. Gerardo Caldas



CASTRADERA  
Barcelona. BARCELONA  
Col. Museu d'Història de Barcelona (MUHBA)



CASTRADERA  
Girona. GIRONA  
Col. Gerardo Caldas



CASTRADERA  
Girona. GIRONA  
Col. Joan Santanach



**TARRO DE MIEL**  
Estella-Lizarra. NAFARROA  
Col. Gerardo Caldas



**TARRO DE MIEL**  
Marañón. NAFARROA  
Col. Bitoriano Larrañaga



**TARRO DE MIEL**  
Zegama. GIPUZKOA  
Col. Bitoriano Larrañaga



**TINAJILLA DE MIEL**  
Zegama. GIPUZKOA  
Col. Bitoriano Larrañaga



**DULCERA**  
Estella-Lizarra. NAFARROA  
Col. Bitoriano Larrañaga



**DULCERA**  
Estella-Lizarra. NAFARROA  
Col. Bitoriano Larrañaga



MIELEROS PARA LA MIEL DE LA ALCARRIA  
 Agost. ALACANT  
 Col. Museu de Cantereria d'Agost



AD: Alfareros de Agost con diferentes mieleros para miel de la Alcarría. Agost (Alacant), 1928  
 De izquierda a derecha: Benjamín Boix Carrión *Benjaminet*, Francisco Jover Jover, Benjamín Boix Chorro y Andrés Castelló Boix «el de la Roja».  
 Museu de Cantereria d'Agost



**MIELERA**  
Agost. ALACANT  
Col. Museu de Cantereria d'Agost



**ORZA DE MIEL**  
Agost. ALACANT  
Col. Museu de Cantereria d'Agost



**MACETA DE MIEL**  
Agost. ALACANT  
Col. Museu de Cantereria d'Agost

Tras cortar los panales con la castradera, una cuchilla sujeta a un mango de madera, se depositaban en un cesto de mimbre colocado sobre los tetones interiores de una maceta o lebrillo, para que escurriese la miel y quedase retenida la cera e impurezas en el cesto.



**MIELERA**  
Origen desconocido  
Col. Gerardo Caldas



**MIELERA**  
Origen desconocido  
Col. Gerardo Caldas



Martínez Palacios: *Mielero alcarreño en Torreveleña*. Cogolludo (Guadalajara), ca. 1885  
Archivo Monasor. *La huella de la mirada. Fotografía y Sociedad en Castilla-La Mancha, 1839-1936*





COLMENA  
Málaga. MÁLAGA  
Col. Museo de la Miel de Málaga



COLMENA  
Málaga. MÁLAGA  
Col. Museo de la Miel de Málaga



COLMENA  
Murcia. MURCIA  
Col. Museo de Apicultura Hoyo de Manzanares



COLMENA  
Garruchel. MURCIA  
Col. Ecomuseo Municipal de las Apiculturas del Mundo (EMAM)



COLMENA  
Málaga. MÁLAGA  
Col. Museo de Apicultura Hoyo de Manzanares



COLMENA  
Villarrobledo. ALBACETE  
Col. Gerardo Caldas



COLMENA  
Maranchón. GUADALAJARA  
Col. Ecomuseo Municipal de las Apiculturas del Mundo (EMAM)



CASERA (COLMENA)  
Pòrtol. Marratxí. MALLORCA  
Col. Gerardo Caldas



CASERA (COLMENA/COLMENA)  
Pòrtol. Marratxí. MALLORCA / Garb. MARRUECOS  
Col. Ecomuseo Municipal de las Apiculturas del Mundo (EMAM)



M. Calvo, D. Albero, M. Calderón: *Hileras de 'casares' (colmenas) yacentes de Sa Porrassa*. Calvià (Mallorca), 2008  
Ajuntament de Calvià



---

**COLMENA**  
Lucena. CÓRDOBA  
Col. Gerardo Caldas



---

**COLMENA**  
Lucena. CÓRDOBA  
Col. Alfonso Romero



---

**HORMA**  
La Solana. CIUDAD REAL  
Col. Jesús Lizcano



---

**PIQUERA**  
Soria. SORIA  
Col. Gerardo Caldas



---

**PIQUERA**  
Soria. SORIA  
Col. Gerardo Caldas



**TRÚEBANO (COLMENA) DE TRONCO**  
ASTURIAS  
Col. Museo de la Miel de Málaga



**TROBA (COLMENA) DE TRONCO**  
GALICIA  
Col. Museo de la Miel de Málaga



**COLMENA DE ESPARO PARA POLINIZAR**  
ASTURIAS  
Col. Museo de la Miel de Málaga



**COLMENAS DE CORCHO**  
Olocau del Rey, CASTELLÓN  
Col. Luis Porcuna Jurado



**COLMENA DE CORCHO**  
Cáceres, CÁCERES  
Col. Gerardo Caldas



**COLMENA DE CAÑAS Y BARRO**  
NAFARROA  
Col. Museo de la Miel de Málaga



**COLMENA DE SARMIENTOS Y BARRO**  
LA RIOJA  
Col. Museo de la Miel de Málaga



Vicent Marí Torres: 'Caseras' (colmenas) de barro cocido de aproximadamente un metro de longitud y unos 30 cm de diámetro, fáciles de transportar a los lugares de floración, aunque sensibles a temperaturas extremas, siendo muy frías y húmedas en invierno y muy cálidas en verano, lo que no beneficia a las abejas. Ca'n Toni des Puig (Sant Antoni de Portmany. Eivissa), 2022  
Associació d'Apicultors d'Eivissa



Agustín Arias Martínez: Colmenas de barro cubiertas con 'cobijas', trozos de tinajas para proteger de la lluvia. Guadalajara, 2023  
Ecomuseo Municipal de las Apiculturas del Mundo (EMAM)



AHUMADOR  
BURGOS  
Col. Museo de la Miel de Málaga



AHUMADOR  
BURGOS  
Col. Museo de la Miel de Málaga



AHUMADOR  
BURGOS  
Col. Museo de la Miel de Málaga



AHUMADOR  
BURGOS  
Col. Museo de la Miel de Málaga



Juan Carlos Álamo: *Ahumando el colmenar para su cata*. Ciruelos de Cervera (Burgos), 1980  
Ecomuseo Municipal de las Apiculturas del Mundo (EMAM)



Isaac Senchermés: *El humo es parte fundamental en la apicultura, «amansa» a las abejas y facilita la recolección de la miel.* Montroy (València), 2010  
Museo Valenciano de la Miel



AHUMADOR  
Cuerva. TOLEDO  
Col. Gerardo Caldas



AHUMADOR  
Medina de Rioseco. VALLADOLID  
Col. Vicente Giner



**AHUMADOR**  
Jiménez de jamuz. LEÓN  
Col. Gerardo Caldas



Pablo Fernández García: *La alfarera María Teresa García estirando el cuello de un ahumador de Jiménez de Jamuz.* León, 2023  
Col. Alfarería Esteban





BRESCADORA (AHUMADOR)  
Quart d'Onyar. GIRONA  
Col. Alfonso Romero



BRESCADORA (AHUMADOR)  
Quart d'Onyar. GIRONA  
Col. Gerardo Caldas



BRESCADORA (AHUMADOR)  
Quart d'Onyar. GIRONA  
Col. Gerardo Caldas



BRESCADORA (AHUMADOR)  
Quart d'Onyar. GIRONA  
Col. Gerardo Caldas



David Pedregosa: *El 'terrisser' (alfarero) Lluís Heras Colomé, 'Didi', colocando bocales y asa a una 'brescadora' (ahumador).* La Bisbal d'Empordà. Girona, 2023  
Col. Didi Terrissa



BRESCADORA (AHUMADOR)  
La Bisbal d'Empordà. GIRONA  
Col. Gerardo Caldas



Gemma Llorens Moix: *Monje humeando la colmena*. L' Espluga de Francolí (Tarragona), s. f.  
Ecomuseo Municipal de las Apiculturas del Mundo (EMAM)



AHUMADOR  
MARRUECOS  
Col. Museo de la Miel de Málaga



AHUMADOR  
MARRUECOS  
Col. Museo de la Miel de Málaga



AHUMADOR  
MARRUECOS  
Col. Matilde Díez



AHUMADOR  
Jalón, ALACANT  
Col. Gerardo Caldas



---

**ALIMENTADOR D'ABELLES**  
Figueras. GIRONA  
Col. Gerardo Caldas



---

**CEBADOR DE ABEJAS**  
Almazán. SORIA  
Col. Gerardo Caldas



---

**CÁNTARO CEBADOR DE ABEJAS**  
Cespedosa de Tormes. SALAMANCA  
Col. Gerardo Caldas



CATAVINOS  
Loranca de Tajuña. GUADALAJARA  
Col. EQUIPO ADOBE



CATAVINOS  
Coca. SEGOVIA  
Col. Gerardo Caldas



CATAVINOS  
Teruel. TERUEL  
Col. Gerardo Caldas



CATAVINOS  
Rubielos de Mora. TERUEL  
Col. Gerardo Caldas



CATAVINOS  
Manises. VALÈNCIA  
Col. Gerardo Caldas



CATAVINOS  
Naval. HUESCA  
Col. Gerardo Caldas



CÁNTARO DE ARROPE  
Lumplaque. ZARAGOZA  
Col. Gerardo Caldas



Baldomero Ferrer García, *Baldo: Grabado sobre la venta de arrope y calabazate en San Pedro. Murcia, 2022*  
Diario La Verdad



El Palacio del Marqués de Dos Aguas alberga el Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias González Martí, inaugurado en València en el año 1954. Este museo surgió a raíz de la donación al Estado de la colección de Manuel González Martí y su esposa Amelia Cuñat y Monleón; de ahí viene el nombre del centro. Entre la gran variedad de sus fondos, además de cerámica, cuenta con mobiliario, objetos decorativos, carrozas, textiles, indumentaria y complementos, pintura o escultura.

### Loza para la miel

Junto con las piezas de alfarería de basto que se pueden contemplar en la exposición, creadas para ser consumidas fundamentalmente en el hábitat rural por alfareras y alfareros, en talleres humildes y en la mayoría de los casos vigilados permanentemente por la obstinada precariedad económica, otras de una estética, no más bella, solamente de una belleza diferente, fabricadas por otras manos, con otras arcillas y con otras técnicas más depuradas, orientadas a una capa social definida histórica y culturalmente por el gusto, lo sofisticado y lo refinado, objetivada en la distinción, no sólo en espacios como la educación, la cultura, lo económico o lo artístico, también en la mesa y en el rito de comer, argumentando un escenario donde todo está en consonancia con ese concepto exclusivo del «gusto» (un concepto estudiado e investigado sistemáticamente por el sociólogo francés Pierre Bourdieu y que plasmó en su obra *La distinción*), y donde la vajilla donde se sirve el alimento y a través de la que se encuentra el placer de comer, se ajusta a los intereses de un estrato humano hereditario de una cultura, filosofía y forma de vida educada en el gusto por el gusto, entendiendo el gusto como lo que place porque sí, sin relación con nada que sea beneficioso, útil, valioso, o conveniente.

Un orden poblacional de cierto elitismo que tiene «consciencia» de ese refinamiento, que lo aprecia y que tiende a reproducir y a perpetuar como modelo social, económico y político, dejando al margen el carácter práctico de las necesidades cotidianas, privilegiando su parte estética, entendida incluso como un elemento diferenciador de poder jerarquizante.

Una extraordinaria muestra de esta loza de lujo y refinamiento son los mieleros del siglo XVIII de manufactura valenciana, fabricados en Manises, decorados con reflejo metálico que representa el motivo ornamental conocido como «sarta de riñones». Y no menos extraordinarios son los mieleros del XIX de la fábrica murciana La Amistad, fundada en Borriçén (Alumbres, Cartagena) en 1842 por Tomás Valarino Gattorno y Mateo Frates, decorados con escenas de temática cinegética. Piezas todas propiedad del Museo Nacional de Cerámica y de las Artes Suntuarias «González Martí», entidad que colaboradora habitualmente con las Jornadas de Alfarería avilesinas, dirigida magistralmente por el arqueólogo, historiador y ceramista Jaume Coll Conesa, director a su vez de la Asociación Española de Ceramología.



#### MIELEROS

Mieleros de loza de producción manisera (València) del siglo XVIII, fabricados al torno, decorados en sobre cubierta estannífera en reflejo metálico, representando un motivo ornamental conocido como «sarta de riñones». Estos botes debían servir, además de contener miel y confituras, para guardar especias y pócmas Col. Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias «González Martí»



MIELERO (Fábrica La Amistad)  
Alumbres. Cartagena. MURCIA  
Col. Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias «González Martí»



MIELERO (Fábrica La Amistad)  
Alumbres. Cartagena. MURCIA  
Col. Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias «González Martí»



MIELERO (Fábrica La Amistad)  
Alumbres. Cartagena. MURCIA  
Col. Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias «González Martí»



MIELERO (Fábrica La Amistad)  
Alumbres. Cartagena. MURCIA  
Col. Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias «González Martí»



MIELERO (Fábrica La Amistad)  
Alumbres. Cartagena. MURCIA  
Col. Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias «González Martí»



MIELERO (Fábrica La Amistad)  
Alumbres. Cartagena. MURCIA  
Col. Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias «González Martí»





**MIELEROS**  
Manises. VALÈNCIA  
Col. Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias «González Martí»



**MIELERO**  
Teruel. TERUEL  
Col. Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias «González Martí»

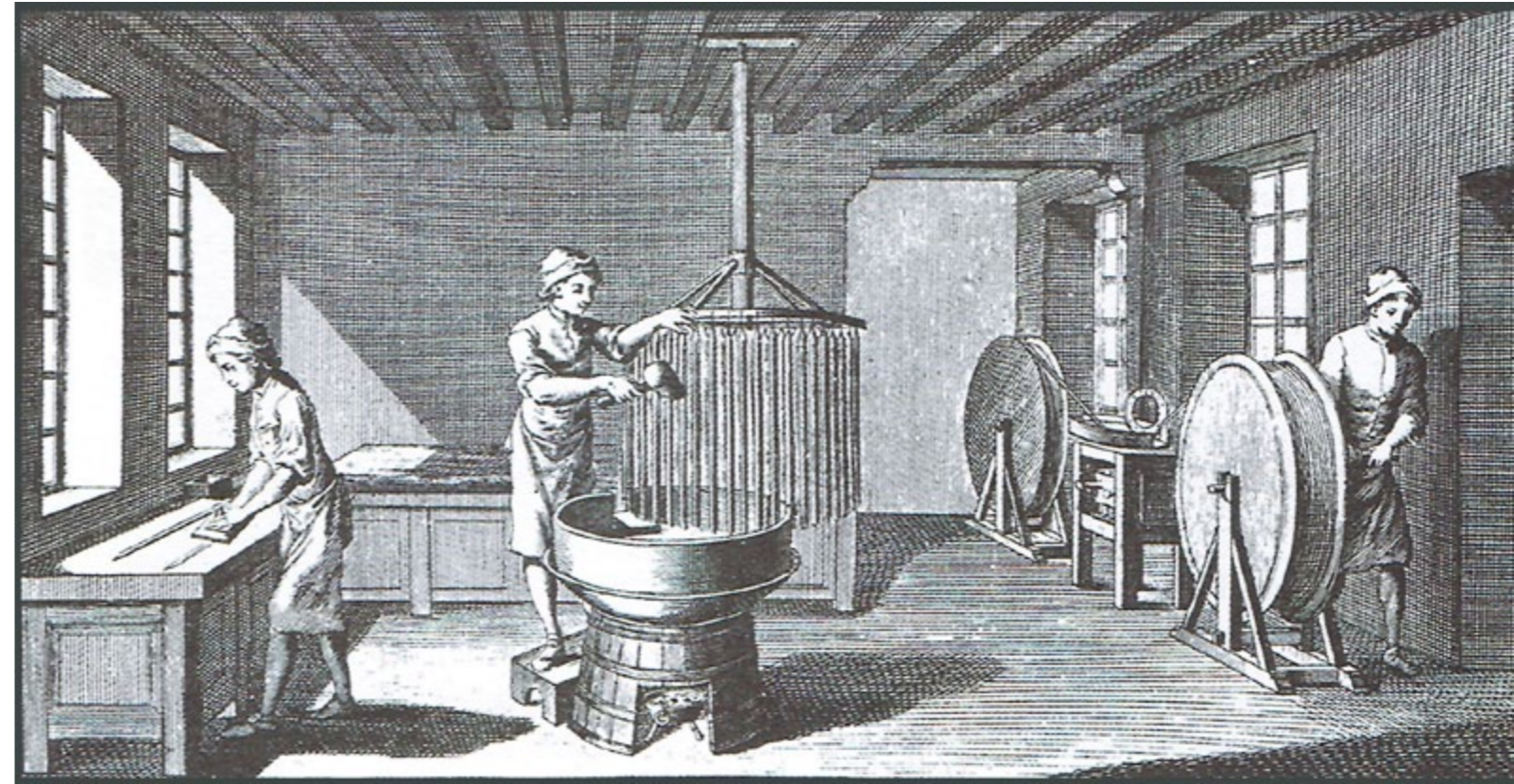


**MIELERO**  
Talavera de la Reina. TOLEDO  
Col. Museo de la Miel de Málaga



**MIELERO**  
Barcelona. BARCELONA  
Col. Museo de la Miel de Málaga

## La cera



*Taller de cerero. Grabado de la Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers, publicada por Denis Diderot y Jean Le Rond D'Alembert, en el siglo XVIII.*



**CANDELABRO MORTUORIO**  
Agost. ALACANT  
Col. Museu de Cantereria d'Agost



**CANDELABRO MORTUORIO**  
Agost. ALACANT  
Col. Museu de Cantereria d'Agost



**PALMATORIA**  
Agost. ALACANT  
Col. Museu de Cantereria d'Agost



**CANDELABROS**  
Ribesalbes. CASTELLÓN  
Col. ANMinvestigación



CANDELABRO  
Manises. VALÈNCIA  
Col. ANMinvestigación



PALMATORIA  
Manises. VALÈNCIA  
Col. ANMinvestigación



Xosé Manuel Sendín: *Antiguo lagar de cera de Santa María de Paraños, hoy restaurado y sede de FAVUN*. Covelo (Pontevedra), 2008  
Centro de Interpretación de la Cerería de Paraños



CANDELER (PALMATORIA)  
Olot. GIRONA  
Col. Gerardo Caldas



CANDELER (PALMATORIA)  
Olot. GIRONA  
Col. Gerardo Caldas



CANDELER (PALMATORIA)  
La Bisbal d'Empordà. GIRONA  
Col. Sergio Sabini



CANDELER (PALMATORIA)  
La Bisbal d'Empordà. GIRONA  
Col. Sergio Sabini



CANDELER (PALMATORIA)  
Olot. GIRONA  
Col. Sergio Sabini



CANDELER (PALMATORIA)  
Blanes. GIRONA  
Col. Sergio Sabini



CANDELER (PALMATORIA)  
La Bisbal d'Empordà. GIRONA  
Col. Sergio Sabini



CANDELER (PALMATORIA)  
La Bisbal d'Empordà. GIRONA  
Col. Gerardo Caldas



CANDELER (PALMATORIA)  
Figueres. GIRONA  
Col. Sergio Sabini



CANDELER (PALMATORIA)  
Figueres. GIRONA  
Col. Gerardo Caldas



Xosé Manuel Sendín: *Curadero de cera As Brasileiras*. San Bartolomeu da Lamosa (Covelo, Pontevedra), 2007  
Centro de Interpretación de la Cerería de Paraños



CANELOBRE (CANDELABRO)  
Esparraguera. BARCELONA  
Col. Sergio Sabini



CANELOBRE (CANDELABRO)  
Esparraguera. BARCELONA  
Col. Sergio Sabini



PALMATORIA  
Lucena. CÓRDOBA  
Col. ARH



PALMATORIA  
Monachil. GRANADA  
Col. ANMinvestigación



CANDELER (PALMATORIA)  
Origen desconocido  
Col. Sergio Sabini



PALMATORIA  
Úbeda. JAÉN  
Col. ANMinvestigación



PALMATORIA  
Úbeda. JAÉN  
Col. ARH



CANDELABRO  
Valladolid, VALLADOLID  
Col. Gerardo Caldas



CANDELABRO  
Peñafiel, VALLADOLID  
Col. Gerardo Caldas



PALMATORIA  
Toro, ZAMORA  
Col. Museo Etnográfico de Castilla-León



CANDELERO  
Toro, ZAMORA  
Col. Museo Etnográfico de Castilla-León



Charles Vernier: *Litografía donde se aprecia la palmeta o palmatoria relacionada con el antiguo castigo en la educación.* Francia, 1920  
Museo Carnavalet (Paris)





**PALMATORIA**  
Benavente. ZAMORA  
Col. Gerardo Caldas



**PALMATORIA**  
Moveros. Fonfría. ZAMORA  
Col. Museo Etnográfico de Castilla-León



**CANDELABRO**  
Jaraíz de la Vera. CÁCERES  
Col. EQUIPO ADOBE



**CANDELEROS**  
Moveros. Fonfría. ZAMORA  
Col. Museo Etnográfico de Castilla-León



**PALMATORIA**  
Teruel. TERUEL  
Col. ANMinvestigación



**PALMATORIA**  
Teruel. TERUEL  
Col. ANMinvestigación



LAMPARILLAS MORTUORIAS  
Bergara. GIPUZKOA  
Col. Bitoriano Larrañaga



Agustín Arias Martínez: *Taller de cerería*. Azuqueca de Henares (Guadalajara), 1999  
Ecomuseo Municipal de las Apiculturas del Mundo (EMAM)



**VELEIRO (PALMATORIA)**  
Bonxe. Outeiro de Rei. LUGO  
Col. Gerardo Caldas



**VELEIRO (PALMATORIA)**  
Gundivós. Sober. LUGO  
Col. Rosa Carballés



**VELEIROS (PALMATORIAS)**  
Samos. LUGO  
Col. Rosa Carballés



**VELEIROS (PALMATORIAS)**  
PONTEVEDRA  
Col. Rosa Carballés



Xosé Manuel Sendín: *Fases de fabricación de velas por el cerero Modesto Grandal, hijo de los últimos cereros de Santa María de Paraños*. Covelo (Pontevedra), 2013

De izquierda a derecha: 1) Sujeción de los pabilos a la rueda de cerero. 2) Vertido de cera derretida sobre los pabilos o mechas para formar la vela. 3) Formación y bruñido de la vela rodando un instrumento curvo y pesado de madera. 4) Corte de los sobrantes de las velas. Centro de Interpretación de la Cerería de Paraños



**VELEIRO (PALMATORIA)**  
Buño, Malpica de Bergantiños. A CORUÑA  
Col. Rosa Carballés



**VELEIRO (PALMATORIA)**  
Buño, Malpica de Bergantiños. A CORUÑA  
Col. Rosa Carballés



Alberto Añón Corral: *El 'oleiro' (alfarero) José Antonio Añón Lista torneando 'veleiros' (palmatorias)*. Buño (Malpica de Bergantiños. A Coruña), 2023  
Col. Alfarería Lista



VELEIRO (PALMATORIA) (FÁBRICA DE SARGADELOS)  
Sargadelos. Cervo . LUGO  
Col. ANMinvestigación



Néstor Pablo Roldán: *Alfarero adnamantino decorando un plato con óxido de cobalto sobre esmalte de estaño, alumbrado a la luz de las palmatorias.* Escena del documental *La cerámica de Almazán. La producción de cerámica en Almazán, siglos XVII al XIX.* Almazán (Soria). 2022  
Cerámica de Almazán. Proyecto de Recuperación del Patrimonio Cerámico





Pere Salamó i Sais (La Bisbal d'Empordà, 1946-2017), fue el último *terriser* (alfarero) de la estirpe Salamó, iniciada en 1826 en La Bisbal d'Empordà (Girona), que destacó por su maestría en el torno y por su calidad humana definida por un carácter afable y siempre dispuesto para ayudar y animar a las nuevas generaciones de ceramistas. Participó con su excelente alfarería en la FERIA DE ALFARERÍA TRADICIONAL «VILLA DE AVILÉS» (FATVA) en las ediciones 2010 y 2011.  
Terracotta Museu de Ceràmica de La Bisbal d'Empordà

## BIBLIOGRAFÍA

### Bibliografía general

ALONSO GONZÁLEZ, JOAQUÍN MIGUEL: *LAGARES DE CERA. UN PRIMITIVO SISTEMA DE ELABORACIÓN INDUSTRIAL*, EN «**ANUARIO 1987. INSTITUTO DE ESTUDIOS ZAMORANOS FLORIAN DE OCAMPO**», ZAMORA: DIPUTACIÓN DE ZAMORA, 1988

ALONSO ROMERO, FERNANDO: *LA TRANSMIGRACIÓN DE LAS ALMAS EN EL FOLKLORE DEL MUNDO CÉLTICO*, EN «**PASADO Y PRESENTE DE LOS ESTUDIOS CELTAS**», A CORUÑA: FUNDACIÓN ORTEGALIA, 2007

ÁLVARO ZAMORA, MARÍA ISABEL: *LA CERÁMICA ARAGONESA*, nº 80-18, ARAGÓN: CAJA DE AHORROS DE LA INMACULADA DE ARAGÓN, 1999

ANÓNIMO: *MANUAL DE MUJERES EN EL CUAL SE CONTIENEN MUCHAS Y DIVERSAS RECETAS MUY BUENAS*, MÁLAGA: CALIGRAMA, 2000

BERNARDES, JOÃO PEDRO, INÊS RUI MORAIS, VAZ PINTO Y JORGE GUERSCHMAN: *MONOGRAFÍAS EX OFFICINA HISPANIA II*, TOM. I, *COLMEIAS E OUTRAS PRODUÇÕES DE CERÁMICA COMUM DO MARTINHAL (SAGRES)*, EN «**AS PRODUÇÕES CERÁMICAS DE IMITAÇÃO NA HISPANIA**», PORTO: FACULDADE DE LETRAS DA UNIVERSIDADE DO PORTO (FLUP), 2014

BORDIEU, PIERRE: *LA DISTINCIÓN. CRITERIOS Y BASES SOCIALES DEL GUSTO*, MADRID: PENGUIN RANDOM HOUSE GRUPO EDITORIAL, S. A. U., 2016

CABAL RUBIERA, CONSTANTINO: *CONTRIBUCIÓN AL DICCIONARIO FOLCLÓRICO DE ASTURIAS*. TOM. V (*ANTROXU-APODO*), OVIEDO: IDEA. 1958

CARPINTERO ARIAS, PABLO: *Os INSTRUMENTOS MUSICAIS NA TRADIÇÃO GALEGA*, OURENSE: DIFUSORA DE LETRAS, ARTES E IDEAS, 2010

CASTILLO DE LUCAS, ANTONIO: *HISTORIAS Y TRADICIONES DE GUADALAJARA Y SU PROVINCIA*, GUADALAJARA: IMP. CARLAVILLA, 1970

COROMINES, JOAN: *DICCIONARIO CRÍTICO ETIMOLÓGICO CASTELLANO E HISPÁNICO*, MADRID: EDITORIAL GREDOS. 1991

DALMAU FERRERES, RAFAEL Y JUAN JOVER BIOSCA: *ENCICLOPEDIA DE LA RELIGIÓN CATÓLICA*, T II, (*BIRNAU-DEMOL*), BARCELONA: EDICIONES LIBRERÍA, 1951

DE CERVANTES SAAVEDRA, MIGUEL: *EL INGENIOSO HIDALGO DON QUIJOTE DE LA MANCHA*, MADRID: REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, EDICIÓN DE JOAQUÍN IBARRA, 1782

DUHAMEL DU MONCEAU, HENRI LOUIS: *ARTE DE CERERO, ESCRITO EN FRANCÉS*, MADRID: IMPRENTA PEDRO MARÍN, 1777

ECHEVARRÍA, ENRIQUE Y CARLOS PORRO: *LA ALFARERÍA TRADICIONAL EN PALENCIA*, PALENCIA: DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE PALENCIA, 2021

GIESE, WILHEM: *NOTAS SOBRE ABEJAS Y APICULTURA EN EL PAÍS VASCO*, EN «**REVISTA INTERNACIONAL DE ESTUDIOS VASCOS BAYONNE**», VOL. 3, 1949

GIL, JAIME: *PERFECTA, Y CVRIOSA DECLARACION, DE LOS PROVECHOS GRANDES, QUE DAN LAS COLMENAS BIEN ADMINISTRADAS: Y ALABANÇAS DE LAS ABEJAS*, ZARAGOZA: PEDRO GEL, 1621

GÓMEZ VOZMEDIANO, MIGUEL FERNANDO Y RAMÓN SÁNCHEZ GONZÁLEZ: *LA APICULTURA EN LOS MONTES DE TOLEDO: CULTURA Y TRADICIÓN*, PUERTOLLANO: ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRADO DEL TERRITORIO MONTES DE TOLEDO, 2005

GRAFER, JOSÉ LUIS: *COPLERO POPULAR*, EN «**CULTURA Y LETRAS**», MADRID: EDIMAT LIBROS, 1999

IBABE ORTIZ, ENRIQUE: *CERÁMICA POPULAR VASCA*, BILBAO: FUNDACIÓN BILBAO BIZKAIA KUTXA, 1995

LÓPEZ ÁLVAREZ, XUACO: *LAS ABEJAS, LA MIEL Y LA CERA EN LA SOCIEDAD TRADICIONAL ASTURIANA*, OVIEDO: REAL INSTITUTO DE ESTUDIOS ASTURIANOS (RIDEA), 1994
LOPES SOUSA MORAIS, RUI MANUEL: *XIV CONGRESO DE CERAMOLOGÍA. SEGUNDA COMUNICACIÓN, «A ROTA ATLÁNTICA DO MEL BÉTICO E OS CONTEXTOS DE AUTARCÍA: VASA MELLARÍA E COLMEIAS EM CERÁMICA*», A CORUÑA: ASOCIACIÓN DE CERAMOLOGÍA, 2011

MARINO FERRO, XOSÉ RAMÓN: *LA MEDICINA POPULAR INTERPRETADA*, VIGO: EDICIONS XERARIS DE GALICIA, 1985

MARTÍNEZ KLEISER, LUIS: *REFRANERO GENERAL IDEOLÓGICO ESPAÑOL*, MADRID: EDITORIAL HERNANDO, 1978

MÉNDEZ DE TORRES, LUIS: *TRATADO BREVE DE LA CULTIVACIÓN Y CURA DE LAS COLMENAS. ORDENANZAS DE COLMENERÍA DE LA CIUDAD DE SEVILLA Y SU TIERRA*, SEVILLA: JUNTA DE ANDALUCÍA. CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA, AGUA Y DESARROLLO RURAL, 2006

MONTSERRAT MONTOYA, VÍCTOR: *BOLETÍN DE LA SOCIEDAD ENTOMOLÓGICA ARAGONESA (S.E.A.)*, nº 53, «**SOBRE LOS ARTRÓPODOS EN LA ALFARERÍA Y LA CERÁMICA POPULAR DE LA PENÍNSULA IBÉRICA**», MADRID: DEPARTAMENTO DE ZOOLOGÍA Y ANTROPOLOGÍA FÍSICA, FACULTAD DE BIOLOGÍA DE LA UNIVERSIDAD COMPLUTENSE, 2013

MORAIS, RUI: *POTES MELEIROS E COLMEIAS EM CERÁMICA: UMA TRADIÇÃO MILENAR*, EN «**SAGVIVUNTUM. PAPELES DEL LABORATORIO DE ARQUEOLOGÍA DE VALENCIA**», VALENCIA, 2006

MÚGICA ZUFIRÍA, SERAPIO: *BUEYES Y CARNEROS EN LOS ENTIERROS*, EN «**REVISTA INTERNACIONAL DE LOS ESTUDIOS VASCOS**», VOL. 11, nº 2, 1920

NAVARRETE, MARÍA CRISTINA: *GÉNESIS Y DESARROLLO DE LA ESCLAVITUD EN COLOMBIA, SIGLOS XVI Y XVII*, COLOMBIA: UNIVERSIDAD DEL VALLE, 2005

OVIDIO NASÓN, PUBLIO: *AMORES. ARTE DE AMAR. SOBRE LA COSMÉTICA DEL ROSTRO FEMENINO. REMEDIOS CONTRA EL AMOR*, MADRID: ED. GREDOS, 2021

RICO AVELLO, CARLOS: *LA BRUJERÍA EN ASTURIAS*, EN «**BRUJOLOGÍA. CONGRESO DE SAN SEBASTIÁN. PONENCIAS Y COMUNICACIONES**», SAN SEBASTIÁN: SEMINARIOS Y EDICIONES, 1975

ROBERTO DE ALMEIDA, RUI, Y JORGE MORÍN DE PABLOS: *COLMENAS CERÁMICAS EN EL TERRITORIO DE SEGOBRIGA. NUEVOS DATOS PARA LA APICULTURA EN ÉPOCA ROMANA*, EN «**HISPANIA. MONOGRAFÍAS HISTORIA Y ARTE. CERÁMICAS HISPANORROMANAS II. PRODUCCIONES REGIONALES**», CÁDIZ: UNIVERSIDAD DE CÁDIZ, 2012

—: *LA APICULTURA EN LA HISPANIA ROMANA: PRODUCCIÓN, CONSUMO Y CIRCULACIÓN*, EN «**ANEJOS DE AEspA LXV**», MÉRIDA: INSTITUTO DE ARQUEOLOGÍA DE MÉRIDA, 2014

ROMERO VIDAL, ALFONSO Y SANTIAGO CABASA CALPE: *TINAJERÍA TRADICIONAL ESPAÑOLA. COMUNITAT VALENCIANA - CATALUNYA - BALEARES - ARAGÓN*, BARCELONA: ART BLUME, S. L., 2009

—: *CATÁLOGO DE SELLOS Y MARCAS DE LA ALFARERÍA ESPAÑOLA*, BARCELONA, 2023

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: *DICCIONARIO DE LA LENGUA ESPAÑOLA*, MADRID: ESPASA-CALPE, 2001

SANZ BLESA, ANA ISABEL, DOMINGO SANZ MONTERO Y SEVERIANO DELGADO GAMO: *ALFARERÍA EXTINGUIDA DE LA ALTA EXTREMADURA*, MADRID: EQUIPO ADOBE, 2011

TORRES MONTES, FRANCISCO: *DE LOS NOMBRES DE LA CASA DE LAS ABEJAS (ESTUDIO DE DOS DE SUS TÉRMINOS)*, EN «**ACTAS DEL XXXVII SIMPOSIO INTERNACIONAL DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE LINGÜÍSTICA (SEL)**», PAMPLONA; SERVICIO DE PUBLICACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE NAVARRA, 2008

VI/AA: *EL ECO DE AVILÉS. REVISTA SEMANAL DE INTERESES MORALES Y MATERIALES, 1866 – 1868*, AVILÉS: AZUCEL, 2000

VI/AA: *REVISTA GALLEGA*, A CORUÑA: REAL ACADEMIA GALEGA, 1895

VI/AA: *RITOS FUNERARIOS EN VASCONIA. ANUNCIO DE LA MUERTE*, EN «**ATLAS ETNOGRÁFICO DE VASCONIA**», GOBIERNO VASCO, BILBAO: SECRETARÍA GENERAL: DEPARTAMENTO DE ETNOGRAFÍA DEL INSTITUTO LABAYRU, 1995

### Catálogos de exposiciones

FERNÁNDEZ LÓPEZ, RICARDO: *ALFARERÍA TRADICIONAL DE ESPAÑA: ALFARERÍA ANIMAL*, CENTRO MUNICIPAL DE ARTE Y EXPOSICIONES (CMAE), AVILÉS: FUNDACIÓN MUNICIPAL DE CULTURA DE AVILÉS, 2012

LÓPEZ MONDÉJAR, PUBLIO: *LA HUELLA DE LA MIRADA. FOTOGRAFÍA Y SOCIEDAD EN CASTILLA-LA MANCHA, 1839-1936*, BARCELONA: INSTITUTO CERVANTES. LUNWERG EDITORES, 2006

### Recursos electrónicos

ALTES DOMÍNGUEL, ANDRÉS: *LA SIMBOLOGÍA DE LA ABEJA EN LA UNCIÓN DE WAMBA*, EN “**ESTUDIOS MEDIEVALES HISPÁNICOS**”, MADRID: FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS. UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MADRID, HTTPS://REVISTAS.UAM.ES/INDEX.PHP/EMH, 2018 [EN LÍNEA]

ARAYA JIMÉNEZ, MARÍA DEL CARMEN: *BOURDIEU. LA SOCIOLOGÍA DEL GUSTO*, EN «**CONVERGENCIA REVISTA DE CIENCIAS SOCIALES**», nº 5, MÉXICO: UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO, HTTPS://CONVERGENCIA.UAEMEX.MX/ARTICLE/VIEW/10051,1994 [EN LÍNEA]

GARATE, JUSTO: *FUNERAL NATURE*, «**LAS ABEJAS Y LA MUERTE**», HTTPS://WWW.FUNERALNATURAL.NET/ARTICULOS/LAS-ABEJAS-Y-LA-MUERTE, 2023 [EN LÍNEA]



## COLECCIONES

Alfonso Romero Vidal  
ANMinvestigación  
ARH  
Bitoriano Larrañaga Biain  
Ecomuseo Municipal de las Apiculturas del Mundo (EMAM)  
Enrique Echevarría  
Enrique Martínez Glera  
EQUIPO ADOBE  
Fundación Eugenio Fontaneda. Castillo de Ampudia  
Gerardo Caldas  
Graci Arias  
Ignacio Martín Salas-Valladares  
Jesús Lizcano  
Joan Santanach  
Luis Porcuna Jurado  
Matilde Díez/Jesús Remis  
Museo de Apicultura de Hoyo de Manzanares  
Museo de la Miel de Málaga  
Museo Etnográfico de Castilla y León  
Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias «González Martí»  
Museo Prasa de Torrecampo  
Museu d'Història de Barcelona (MUHBA)  
Museu de Cantereria d'Agost  
Ramón Revuelta  
Rosa Carballés  
Sergio Sabini  
Vicente Alvado  
Vicente Giner

## COLABORAN

Alfarería Lista  
Associació al Servei de l'Amecsació Forestal  
Associació d'Apicultors d'Eivissa  
Ayuntamiento de Calvià  
Biblioteca Nacional de España  
Carlos Díez  
Centro de Interpretación de la Cerería de Paraños  
Cerámica de Almazán. Proyecto de Recuperación del Patrimonio Cerámico  
Consello da Cultura Galega  
Deputación de Ourense  
Diario La Verdad  
Ecocolmena. Por un Mundo con Abejas  
Ecomuseo Municipal de las Apiculturas del Mundo (EMAM)

FORMMA Museo de Alfarería de La Mancha  
Fundación Eugenio Fontaneda  
Galerie Alexandre Piatti  
Gene Kritsky  
Hispanic Society of America  
Instituto del Patrimonio Cultural de España  
La Verdad  
María José Rodríguez Manzanegue  
MURIA, Centre d'Interpretació Apícola  
Museo Carnavalet  
Museo de la Miel de Málaga  
Museo Nacional de Arte Reina Sofía  
Museo Valenciano de la Miel  
Museu de Cantereria d'Agost  
Muséu del Pueblu d'Asturies  
Muzeum Farmacji Collegium Medicum UJ  
Rectoral de Gundivós  
Terracotta Museu de Ceràmica de La Bisbal d'Empordà  
Van Gogh Museum

## INVESTIGADORES

Agustín Arias Martínez  
Carolina Pelaz Soto  
Enrique Martínez Glera  
Fernando de Miguel Rey  
Ignacio Morando Llerandi  
Rafael Muria Martí  
Teresa Álvarez González  
Vicent Marí Torres  
Xosé Manuel Sendín

## ALFAREROS

Elías González Prieto  
Francisco Pascual Prieto  
Francisco Saavedra  
Graci Arias  
José Antonio Añón Lista  
José Vázquez  
Juan José Pajares  
LLuis Heras Colomé  
María Teresa García  
Pere Salamó (*in memoriam*)

## EXPOSICIÓN

Sábado, 16/09 19:00 h ALFARERÍA TRADICIONAL DE ESPAÑA: ALFARERÍA PARA LA MIEL Y LA CERA  
Centro Municipal de Arte y Exposiciones (CMAE)

## FATVA

08, 09, 10/04 XII FERIA DE ALFARERÍA TRADICIONAL «VILLA DE AVILÉS» (FATVA)  
Plaza Domingo Álvarez Acebal



© de las fotografías: sus autores / © de los textos: sus autores / © de la edición: Fundación Municipal de Cultura de Avilés  
Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra sin la autorización escrita del titular del copyright



La tradición asturiana recogida por Constantino Cabal nos trae este cuento del siglo IX donde se relaciona lo divino y a las abejas:

*Aquí está una mujer de vida innoble, pero de astucia tan grande, que iba frecuentemente a comulgar. En la apariencia, una santa; en la realidad, un diablo... Pesaban en su conciencia una gran cantidad de sacrilegios, y en uno cogió la Hostia que le puso en la lengua el Señor Cura, y corrió a un colmenar y echóla en él... Cuando la echó dijo así:*

*– ¡Ahí va, para les abeyes...!*

*Y se marchó a su casa tan tranquila.*

*Pero, amigos de Dios, ya esto era mucho. ¡Ya estaba el cielo cansado!*

*Y aquí tenéis que los mozos que iban a cortejar aquella noche, sin que ellos supieran cómo, se apartaron un poco del camino y fueron al colmenar. ¡Ay, qué cosas las que vieron...! El colmenar con la luna, parecía un pueblecito refulgente de cabañitas de plata, y en una de las colmenas había una luz milagrosa que se desparramaba al exterior... Y luego un son-son dulcísimo, que tenía de oración y de gorgojo y de música, y de arrullo...*

*Los mozos, claro es, temblaron, todo se les volvía emociones...*

*– ¿Qué será, qué no será...?*

*Y recurrieron al dueño, que era hombre piadoso, y se percató enseguida de que lo que pasaba en la colmena era un milagro de Dios. Fue allá con los mozos, pues. Y en la colmena, en efecto, halló que toda la cera fuera hilada en velitas de repente, y que todas las velitas alumbraban a la Hostia que echara la mujer al colmenar.*



16 septiembre - 15 de octubre • 2023

..... Edita

Fundación Municipal de Cultura de Avilés

..... Textos

Ricardo Fernández

..... Comisario

Ricardo Fernández

..... Diseño, maquetación, edición imágenes

r&Linyi

..... Depósito Legal

AS-02471-2023

