

## Desde el apiario

Río Puelo. 1° de abril 2017

Despierto en la mañana y trato de mover mi cuerpo; no me responde. Cierro los ojos nuevamente y veo abejas, abejas que caminan sobre mi buzo, abejas que se tiran contra mi velo, y cajones, cajones que hay que mover, llenar, cargar, bajar, vaciar y volver a llenar. Tenía la esperanza que iba a llover, aunque sólo un día, para descansar. Pero no, la luz promete otro día de sol radiante y habrá que seguir en el apiario. Porque los días buenos se acaban, las horas de calor se hacen escasas y hay que dejar las colmenas listas para pasar el invierno.

Llevamos casi dos semanas con la última cosecha y el trabajo de término de temporada y largas jornadas en el apiario, seguidas por noches hasta tarde en la sala de extracción. Cerca de 1700 marcos debemos revisar, uno por uno, bajo una tormenta de abejas en excitación por el olor de la miel que emana de las colmenas abiertas. Algunas inquietas, otras francamente agresivas con nuestra intromisión en lo que constituye su dulce hogar.

Voy a explicar qué es lo que hacemos. La familia de abejas, con su reina, huevos y crías, ha ocupado dos cajones, y sobre estos dos colocamos un tercero o cuarto, para que juntaran miel. La miel se cosechó y los dos cajones se deben reducir a uno, con el fin de mantener un buen clima interior en invierno.

Para reducir debemos entonces revisar los 20 marcos de cada familia y escoger 4 ó 5 con alimento, es decir, miel madura y polen, y 5 ó 6 marcos con huevos y crías. Se revisan uno por uno, todos los marcos con alimento (miel y polen) se van a un cajón con tapa, para evitar el pillaje de otras abejas. Los marcos con menos miel se dejan en una segunda caja para cosecha, los vacíos se guardan, si están en buen estado, y los malos van a la fundición para recuperar la cera.

Luego se vuelve a armar el naipe. En el cajón que se deja para el invierno se colocan: 2 marcos de miel, 6 con crías y luego 2 más con miel, en este orden. El nido debe ir al centro para mantener el calor necesario, 36°, y la miel por los costados. Luego se da un tratamiento contra la varroa<sup>1</sup>, y listo.



Suena sencillo pero en la práctica tiene sus complicaciones. Primero, porque estamos en época de escasez de néctar, así que cualquier cosa que huele a miel, aunque sea un cajón vacío, atrae a cientos de abejas. Segundo, porque algunos cajones les faltan, y a otros les sobran marcos con miel y crías, o sea, es un naipe no menor que se debe barajar. Así que corremos a lo largo del apiario con cajones vacíos y llenos para sacar donde sobra y colocar donde falta.



*Cuesta un poco que las familias grandes se acostumbren a una casa de un piso.*

Y por si fuera poco, una vez que termina la jornada en el apiario, empieza otra en la sala de extracción, porque se deben centrifugar los marcos antes de que la miel se ponga densa. Voy a confesar algo. El otro día hicimos la cimarra. Llegamos del apiario a las 8 de la noche, después de 10 horas de trabajo. Dejamos prendida la estufa eléctrica en la sala de proceso y nos fuimos a acostar. Porque todavía quedan días buenos.

Pia, la autora de estas crónicas.



*En la foto se ven dos familias con un tercer cajón, no con miel, sino con marcos ya cosechados que devolvimos a la colmena durante un día, para su limpieza y reparación.*

  
Miel de la Patagonia

<sup>1</sup> La varroa, un ácaro, es un parásito de las abejas y la causa principal de la muerte y enfermedades de las colmenas a nivel mundial. Desde los 90' está presente en Chile.