

## Usos y costumbres. Customs and habits

### Anastasio Martín -Tasito-. La Miel de Las Hurdes

Texto y fotos. *Texts and photos:* Esther de Aragón

**T**asio, o Tasito, que es así como se le conoce en Las Mestas y en todas Las Hurdes, luce una sonrisa eterna. Da la impresión de que su expresión reflejara el enorme amor que siente por lo que le rodea, por su gente, por sus abejas... Hablar con él, sentarse un rato a aprender de sus conocimientos y sus vivencias, es un gran placer, como lo es sentirse arropado por el cariño que traslada a la persona que charla con él.

Tuvimos la gran suerte de conversar con él de miel y abejas, todo un mundo al que ha dedicado gran parte de su vida. Además, oírle hablar de sus colmenas y de la elaboración de la miel nos lleva a la realidad del tan manipulado desarrollo sostenible, mucho más lógico y sostenible cuando Tasio comenta cómo las abejas mueren por contaminación atmosférica, por desorientación gracias a las antenas de móviles, por pesticidas y fungicidas que acaban en el agua.

La comarca hurdana siempre ha sido productora de miel; su excelente clima, sus sierras llenas de flores, el agua que bendice la propia vida, han hecho de esta tierra un paraíso para las abejas. Y es de todo eso de lo que hemos hablado con Tasio, bueno, de eso y de mucho más.

**-Tu trayectoria ha tenido más de 30 premios. Háblanos de ella.**

-Empezamos profesionalmente a partir de 1976, aunque yo soy apicultor de toda la vida por tradición familiar;



en el 83, consolidé la marca; en el 90, la Junta de Extremadura me concedió la Denominación de Calidad Alimentos de Extremadura; en el 92, me llevaron a la Expo de Sevilla como invitado especial; en el 93, me dieron el Premio Master Internacional de Calidad y Prestigio en Ginebra; en el 94 y a nivel europeo, la calidad de nuestra miel fue declarada una de las mejores de Europa; ese mismo año, la Casa Real se interesó por los productos y les he enviado en varias ocasiones; desde el 95 soy proveedor oficial de Naciones Unidas.

Yo creé el "Pichín Real", un producto típico y original, premiado en Europa y España. Y he estado en todos los eventos que he podido, a nivel nacional e internacional, porque mi mayor ilusión era promocionar Las Hurdes bajo el punto de vista turístico y comercial, abriendo camino para que otros se lanzaran también.

**-¿Por qué "Miel de Las Hurdes"?**

-Las Hurdes como nombre vende, quizás por el concepto de atraso de la región y la búsqueda de sensacionalismo de las gentes. Yo saqué el nombre de "Tío Picho", que era mi padre, y también pega. Ha sonado por todas partes. Hablamos de la "Miel de Las Hurdes" y eso vende bien.

**T**asio, or Tasito, wich is as he is known throughout Las Mestas and Las Hurdes, shows an eternal smile. It seems that his expression was reflecting the enormous love he feels for his land, his people, for their bees ... It is a great pleasure to speak with him, sit awhile to learn of his knowledge and experiences, as it is to feel embraced by the affection that moves the person who talks with him.

*We were lucky to speak with him about honey and bees, a job to which he has dedicated much time of his life. In addition, it is very interesting to hear him talking about his hives and how they make honey, this kind of conversation with him brings us to the reality of such manipulated sustainable development, much more logical and sustainable when Tasio says how bees die because air pollution, by disorientation thanks to the antennas of mobile, or by pesticides and fungicides that end in water.*

*The region of Las Hurdes has always produced honey; its excellent climate, its mountains full of flowers, the water that blesses life itself..., all these things have made this land a paradise for bees. And these topics were present in our conversation with him. We speak about it..., well, that and much more.*

**-Your career has had more than 30 prizes. Speak to us about it**

*-We started professionally since 1976, although I have a lifelong beekeeper family tradition; in 1983, I consolidated the mark; in 1990, the Junta de Extremadura gave me the name of Extremadura Food Quality; in 1992, they took me to the Seville Expo as special guest; in 1993, I got the Master International Award for Quality and Prestige in Geneva; in 1994, at European level, the quality of our honey was declared one of the best in*



*Europe; the same year, the Royal House was interested in the products and we have sent them in several times; from 1995 we are official suppliers of United Nations.*

*I created the "Pichín Real", a typical and original product, awarded in Europe and Spain. And I've been in all the events that I could, at national and international level, because my biggest dream has been, and it is, to promote Las Hurdes, from the point of tourist and commercial view, opening the way for others.*

**-¿Why "Honey of Las Hurdes"?**

*-Las Hurdes sells well as name, perhaps because the concept of backwardness of the region and the pursuit of sensationalism of the people. I took the name of "Tío Picho" which was my father, and it also sounds well and it has sounded everywhere. We speak of "Honey of Las Hurdes" and that sells well.*

**-Háblanos de tus productos, empezando por la miel.**

-Nos hemos centrado en la miel de brezo y encina, sobre todo, que es la más oscura. La de brezo es una de las mejores mieles porque tiene más sales minerales; se utiliza para evitar la descalcificación y está considerada una de las mejores de Europa.

Pero también los apicultores de Las Hurdes tenemos colmenas donde hay encina y roble, mieles también oscuras. Yo trabajo 9 tipos de miel de distintas floraciones: brezo, encina y roble -del bosque, que se llama-; de romero y azahar, buenas para la circulación de la sangre; de tomillo y eucaliptus, buenas para catarrros, para los bronquios; y la "mil flores", así llamada por las diversas floraciones. Son las que comercializo desde el año 76.

**-¿Tú también produces polen?**

-Sí. Cuando yo era pequeño no se conocía. Hoy se sabe que es un complejo vitamínico tremendo y es bueno para la memoria, para descalcificación, para bajar la glucosa, para los problemas de próstata, como añadido en cremas y otros productos de belleza...

**-¿Y la jalea real?**

-Es el alimento de la reina. La abeja obrera vive seis meses, pero la reina vive 5 años y pone entre seis y ocho mil huevos diarios durante el periodo máximo de fertilidad y producción. Sus beneficios son numerosos: sirve para arterioesclerosis, angina de pecho, depresión, trastorno sexuales, aumenta las defensas, lo que para los niños es muy bueno....

**-¿Qué es el propóleo?**

-El propóleo o própolis, que dicen, es una sustancia resinosa que segregan las abejas para aislar del mundo exterior la colmena y evitar la entrada de cualquier impureza. Es un antibiótico natural, antiséptico, antifatiga, un estimulante de la energía vital... Parece ser que se utilizaba para embalsamar en el antiguo Egipto.

**-Ha llegado el turno al "Pichín Real". ¿Qué es?**

-Es una bebida que inventé en el 2001 en homenaje a mi madre. Ella tuvo 16 hijos y con 92 años se fracturó la cadera. Yo me dediqué a elaborar un producto para que ella se sintiese mejor. Es un producto natural, aunque lleva un poco de ron para que se conserve, pero tiene todos los componentes naturales mejores para hacer que sea una bebida reconstituyente.

**-Entre los premios que te han otorgado está el de "Embajador de Las Hurdes". ¿La miel es tan buen reclamo?**

-No lo dudes. A finales de diciembre me dieron también el Premio Nacional de Turismo, y ya tengo tres, además



de otros trece de gastronomía por la conservación de la tradición popular. Siempre he querido trabajar por Las Hurdes, para que la región fuera mejor, de forma que estuve de teniente alcalde del Ayuntamiento durante 12 años, por UCD, el CDS y como independiente los últimos cuatro años. Además, estuve también en el Patronato de Turismo.

**-¿Cuándo creaste esta Casa de la Miel?**

-Hace dos años nos lanzamos a montarla, con el fin de ayudar a fomentar el turismo de Las Hurdes. Eso hace que durante la semana vengan turistas de España y Europa. Llevamos a los interesados a conocer la explotación y les ponemos un documental para que vean el trabajo de las colmenas.

**-Hemos oído hablar de Esperanza, tu mujer, de una manera que podría casi darnos envidia a otras mujeres.**

-Ella ha sido mi mano derecha, pero también ha sido un regalo del cielo que tengo desde hace 30 años. Nos casamos en 1976 y fue la boda del año en Extremadura. Nos bautizaron como "Los novios de Las Hurdes" porque nadie se había casado en la comarca desde hacía más de diez años, por causa de la emigración.

months, but the queen lives 5 years and puts six to eight thousand eggs a day during the peak period of fertility and production. Its benefits are numerous: it serves for arteriosclerosis, angina, depression, sexual disorder, increases resistance to disease, which is very good for children....

**-What is the propolis?**

The propolis is a resinous substance that bees secrete to isolate the hive from the outside world and prevent the entry of any impurities. It is a natural antibiotic, antiseptic, anti-fatigue, a stimulant of vital energy ... It seems it was used for embalming in the ancient Egypt.

**-Tell us what is the "Pichín Real"**

It is a drink that I invented in 2001 to help my mother. She had 16 children and she broke her hip when she was 92 years old. I dedicated a time to develop a product for her to feel better. It is a natural product, but it takes a little rum to be preserved, but it has the best natural ingredients to make it a tonic drink.

**-Among the awards, you have that of "Ambassador of Las Hurdes". Is the attraction of the honey so powerful?**

-Do not hesitate. In late December I also got the National Tourism Award, and I already have three, plus another thirteen of gastronomy for the preservation of the tradition. I've always wanted to work for Las Hurdes, to improve the region, so I was of Lieutenant Mayor of the City Council for 12 years, by UCD, CDS and independent the last four years. In addition, I was also in the Tourist Board.

**-When did you create this "House of Honey"?**

Two years ago we started and we did it to promote the tourism in Las Hurdes. Now there are tourists from Spain and Europe coming during the week. We show the production hives to interested persons and we have a documentary to watch the work of the beehives.

**-We have heard of Esperanza, your wife, in a way that could almost cause us envy...**

She has been my right hand, but she has also been a goddess for 30 years. We were married in 1976 and it was the wedding of the year in Extremadura. People call us "The Couple of Las Hurdes" because no one had married in the region for more than ten years, due to emigration. We appeared on all media. It was a beautiful love story. I had never had a girlfriend and my mother urged me to find a wife. Esperanza and I flirted for a time, but she was very young, so we hope that she was a little older and got married. We did three thousand

**-Tell us about your products, beginning with honey**

-We have focused on honey of heather and holm oak, above all, they are the darkest. The heather is one of the best honey because it has more minerals; it is used to prevent calcium deficiency and is considered one of the best in Europe.

But beekeepers in Las Hurdes have hives near holm oaks and oaks, honey also dark. I commercialize 9 types of honey from different blooms: heather, holm oak and oak -from forest, as it's called-; rosemary and orange blossom, good for blood circulation; thyme and eucalyptus, good for colds, for bronchial tubes; and "thousand flowers", named for the various blooms. I commercializes those honeys since 1976.

**-Do you also produced pollen?**

Yes. When I was a baby, nobody knows pollen. Today we know that is a tremendous vitamin complex and is good for memory, for calcium deficiency, to lower glucose, for prostate problems, as an additive in creams and other beauty products ...

**-And the royal jelly?**

It is the food of the queen. The worker bee lives six



Aparecimos en todos los medios de comunicación. Fue una bonita historia de amor. Yo nunca había tenido novia y mi madre me apremiaba a que buscara pareja. Yo empecé a tontear con Esperanza, pero entonces ella era muy joven, así que esperamos a que ella fuera un poco más mayor y nos casamos. Hicimos tres mil kilómetros durante la luna de miel, pero es que habíamos salido en las primeras páginas de los periódicos, incluso nos recibieron en el programa Directísimo de José María Íñigo, así que nos recibían en todas partes. Después nos instalamos en Las Mestas y hemos tenidos tres hijos y una hija. Una gran historia de amor.



**-Tú siempre hablas bien de las mujeres, ¿no es así?**

-Cuando vienen grupos, siempre les comento que deberíamos cuidar mucho más de las mujeres. Piensa que la vida era muy dura antes aquí; de hecho mi padre me sacó de la escuela a los 9 años porque tenía que ir de pastor con las cabras, pero es que

mi madre, mientras se ocupaba de sus 16 hijos, y del primero que tuvo mi padre en su primer matrimonio, también tuvo que dedicarse a los numerosos quehaceres y negocios que mi familia tuvo en Las Mestas a lo largo de 60 años: carnicería, bar, panadería, fábrica de gaseosas, además del ganado y las más de mil colmenas que tuvo mi padre.

Yo creo, Tasio, que tu capacidad de emocionar a quienes te escuchan y de emocionarte tú cuando hablas de Esperanza y de tu madre, te hace un personaje muy entrañable. Quizás hayas heredado parte de ese cariz de poeta y trovador del Tío Picho, tu padre, todo un personaje que bien merece una dedicatoria aparte.

Gracias, Tasio, por enseñarnos, por contarnos cómo eres, cómo es tu tierra y tu trabajo, por hablarnos del pasado y por contagiarnos tu vitalidad y esperanzas de futuro.



*kilometers during the honeymoon, but we had been on the front pages of the newspapers, we been received in Directísimo, a program by José María Íñigo, so we were received everywhere. After that, we settled in Las Mestas and we have had three sons and a daughter. A great love story.*

**-You always speak very well about women, isn't it?**

*-When the groups come, I always comment that we should take more care of the women. You must know that life was very hard before; in fact my father took me out of school at the age of 9 because I had to go with goats, but my mother, as she took care of her 16 children, and the first to have my father in his first marriage, she also had to devote to the many tasks and businesses that my family had in Las Mestas over 60 years: butchery, bar, bakery, soft drinks factory, in addition to the cattle and more than a thousand hives that my father had.*

*I think, Tasio, your ability to reach out to whom listen to you and to get excited when you talk about Esperanza and your mother, makes you a very endearing personage. You might have inherited some of that aspect of poet and troubadour that "Tío Picho" was, your father, a person that deserves some different pages.*

*Thank you, Tasio, for teaching us, for telling us how you, your land and your work are, for telling us about the past and for passing on your vitality and hope for the future.*



Tasio tiene un pequeño museo con los utensilios que se usaban antiguamente en el trabajo de las colmenas. También guarda con gran cariño algunos objetos de su padre y muchas fotos. Tasio has a small museum with utensils that were used formerly in the work of the hives. It also keeps with great affection some objects of his father and many pictures.