

Tot mai mult în preajma albinelor

De pe teritoriul vechii cetăți Atena, din Atica, despre albine s-au păstrat cele mai multe informații, directe și indirecte. Acolo, albinele au fost împlânzite foarte de timpuriu. Ele trăiau în stupi din coșuri de răchită, din lemn și din lut. Primele două tipuri nu s-au găsit odată cu descoperirile arheologice, că, desigur n-aveau cum să reziste în timp atâta amar de ani. De la Herodot aflăm, ca și de la Pausanias, că, în secolul al VII-lea î.C., stupii erau făcuți din lemn. Apoi, tot ei ne spun că regele Corintului, Kypselos, fusese ascuns de maica sa, când era prunc, într-un stup din lemn de cedru, de la care și-a luat, de altfel, și numele. Cât privește stupii din lut, se știu destule.

În Grecia antică, apicultura era practică nu numai pentru miere, care era un excelent aliment și singurul element îndulcitor în diferitele feluri de preparate culinare; ceara și propolisul erau și ele folosite în scop terapeutic. Și, apoi, stupul și colonia de animăluțe foarte ciudate pe care el o adăpostea s-ar fi dorit luat drept exemplu de către oameni, care doreau și ei o societate guvernată de reguli complicate, foarte bine organizată.

Despre cum au stat lucrurile, spun foarte mulți. În Atica se producea cea mai bună miere. Descriind un bărbat vanitos de pe muntele Hymettus, Teofrast spune că, deși acesta era foarte econom, trimitea, totuși “miere de Hymettus la Rodos” pentru a face plăcere unor prieteni, nu pentru că acolo nu s-ar fi găsit miere, ci pentru că mierea de Atica era foarte renumită și era un dar foarte prețuit. De la Pausanias aflăm că această deosebită calitate a mierii de Atica se datora vegetației foarte bogate de pe Hymettus, cimbrului de aici și altor plante aromatice. Strabon zice că era bună mierea de pe Hymettos, dar cea obținută în apropierea minelor de argint de la Laurium era și mai bună, pentru că nu era afumată: “ei o numesc neafumată, din cauza felului în care este obținută”. Fără alte explicații. Mai târziu, Pliniu scria: “Mierea recoltată prin afumarea stupilor este influențată de acest procedeu și la cel mai mic contact cu roua devine acidă”. Deci, după el, cea mai bună era mierea neafumată. Și atunci, ca și acum, această afirmație este considerată, într-un fel, greșită. Afumarea stupilor cu balebă de vacă uscată s-a practicat mereu și continuă să se practice, ca mijloc de luptă împotriva agresivității albinelor. Dar acest tip de “afumare” este una, și alta era, de exemplu, necesitatea de “afumare” “pe foc”. Când, în antichitate, era vorba de cantități mici de miere, pentru uz personal, fagurii erau lăsați să se scurgă încet, într-un coș de răchită, despărțiți între ei prin trestii. Dacă era vorba, însă, de cantități mari, pentru vânzare, mierea era obținută prin presarea fagurilor, dar mierea obținută se amesteca cu o serie de impurități (larve, albine moarte, polen). Pentru ca aceste impurități să se ridice la suprafață și să fie îndepărtate mai lesne, mierea era “pusă pe foc” și “afumată”. Grecii îi ziceau mierii “neafumate” “miere fără foc”. Și în Tracia circula aceeași denumire pentru mierea neîncălzită pe foc, “miere neafumată”.

Primii faguri, în Atica, erau dăruiți zeilor. Restul erau păstrați pentru prieteni și pentru producătorul de miere însuși: “Când fagurii albi erau tăiați, ne bucuram văzând cum picură din ei mierea din Atica” – spune un autor.

Mierea de Buxaceae, cum spun anticii, avea un miros neplăcut și un gust ușor amăru. Această miere se obținea în Asia, în Sciția, pe țărmurile Pontului și în Corsica, în cantitate foarte mare, iar fagurii erau atât de plini, încât celulele nu puteau fi distinse între ele. Mierea de Trapezunt, de la Pontul Euxin, era descrisă ca având un miros puternic și turbura mințile oamenilor sănătoși, dar îi vindeca pe cei epileptici.

Hipocrat (463-377 î.C.) recomanda atât bolnavilor, cât și celor sănătoși folosirea mierii. Iar medicul Dioscoride, care a trăit în secolul I d.C., în cartea sa *Despre medicină*, a făcut următorul clasament, apreciind calitatea mierii după sursă: întâi, mierea de Hymettus,

apoi cea din Marea Egee, apoi cea din Sicilia, numită “hyble”, pentru că era produsă în cetatea Hybla. Toată această miere era foarte aromată, de culoare deschisă, cu gust foarte plăcut și foarte dulce. Dioscoride vorbește de proprietățile antiseptice și rolul deosebit al mierii în cicatrizarea rănilor, în vindecarea leziunilor pielii. După o rețetă de-a lui, o soluție de miere și sare folosită în gargară potolea tusea și vindeca guturaiul. Și mai recomandă mierea într-un alt număr foarte mare de boli.

În antichitate era foarte apreciată proprietatea de conservant a mierii. Pe primul plan, mierea fiind un puternic agent antiputrefacție, ea era folosită în îmbălsămare. Despre această folosire ne lasă scris Herodot, Xenofan, Diodor. Când anumiți oameni de vază mureau departe de cetățile lor, trupul neînsuflețit era așezat într-un sicriu umplut cu miere și astfel, erau transportați până în Grecia pentru a fi înmormântați. Xenofan spune despre un anume Agesipolis: “... el muri, fu băgat în miere și adus pentru a i se face funeraliile regale”. Diodor vorbește, la rândul lui, despre un războinic care, întorcându-se în patria sa prin Cirene, “muri și corpul său pus în miere fu adus la Sparta, unde i s-au adus onoruri și i s-au făcut funeralii regești”.

Grecii au avut o mare influență mai ales asupra latinilor în acest domeniu.

În Imperiul Roman, apicultura era tot atât de dezvoltată ca în Grecia, probabil datorită vecinătății celor două zone și a legăturilor născute între locuitorii lor.

Printre cei care ne-au lăsat documente scrise despre apicultura practică de latini se înscriu: Varo (116 î.C.), Virgiliu (70 î.C.), Pliniu cel Bătrân (23 î.C.) și Columella (secolul I d.C.).

În *Res Rustica* a lui Vari stă scris despre stupii de lemn, de formă dreptunghiulară (cam 1 m/35 cm). El ne relatează epigrama lui Arhelaos referitoare la nașterea albinelor din cadavrele boilor.

Georgicele lui Virgiliu nu este o carte practică; nevenind cu noutăți, însușindu-și părerile tuturor celorlalți, face elogiul muncii admirabile a albinelor, autorul insistând asupra vieții lor sociale. Totodată, acest autor aduce, după cum știm, elogiul lui Aristeu într-un capitol special.

Pliniu este adeptul ideii că, de fapt, cărțile din cărți se scriu. Lucrarea sa, *Naturalis Historia*, scrisă după *Istoria Animalelor* a lui Aristotel, prezintă opiniile autorilor greci în acest domeniu. Este foarte interesant exemplul unui nobil roman care și-a instalat, pe proprietatea sa, niște stupi transparente, dintr-o sticlă specială, pentru a pătrunde el secretul vieții albinelor.

În sfârșit, agronomul Columella a scris primul manual practic de apicultură, în care a strâns toată experiența acumulată până atunci de greci.

El sesizează, al doilea după Aristotel, loca, boala cea mai rară a albinelor, datorată unor cauze necunoscute, apoi vorbește de dizenterie, care apare în fiecare an și este atribuită vizitării de către albine a florilor de euforbia, al căror nectar conține substanțe toxice. El, citându-i pe Aristomahos din Cipru și pe Filiskos din Tasos, spune că pentru combaterea locii, se taie toți fagurii atacați de boală și, chiar mai mult, se elimină toate coloniile contaminate din stupină. Pentru alte boli, recomandă un decoct de rosmarin amestecat cu hidromel, suc de roșii, sau un decoct de coji de rodie amestecat cu puțin vin roșu.

Sigur că ei chiar aveau unele rezerve cu privire la aceste metode, pentru că, personal, nu le încercaseră, ci le găsiseră și ei scrise la Hyginus, care și el se ocupase de apicultură.

Despre primele preocupări în apicultură în alte zone decât Grecia aflăm tot de la autorii greci. Astfel, Pyteas, navigator neînfricat și geograf, originar din colonia greacă de la Marsilia, a vizitat, în secolul al IV-lea î.C. coastele nord-vestice ale Europei, adică Germania și Danemarca, unde a băut o băutură preparată din miere. O descoperire recentă ne întărește

această informație. Mierea era în mod curent folosită în această regiune, încă înainte de epoca bronzului (1500 î.C.). În mormântul unei tinere, descoperit la Ectev, sat din Iutlanda, Danemarca, a fost găsit, alături de obiecte de îmbrăcăminte femeiască bine păstrate, un păhărel din lemn de mesteacăn purtând urme de hidromel preparat din miere de fragi și de tei.

Pliniu spune că în Germania a văzut un stup cam de 2,5 metri, în apropiere de tabăra generalului roman Drusus, în valea Rinului.

În schimb, Strabon ne povestește că în insulele britanice, în epoca preistorică, albinele trăiau în sălbăticie. În insula Thule probabil Islanda de astăzi, pe lângă grâu, se producea și miere “din care se face o băutură”.

Herodot vorbește, la rândul lui, despre Africa de Nord: Tunisia și Libia, unde se produceau cantități mari de miere.

Despre apicultura din țările sciților, la nord de Pontul Euxin, vorbește Pausanias. În ciuda faptului că nu erau adăpostite în stupi, albinele erau foarte blânde – zice el.

În Midia, între Orientul Mijlociu și Persia, mierea, cum spune Euripide, picura din copaci: “De pe ramurile copacilor din Citeron cad picături dulci”. Strabon confirmă: în Armenia și Midia albinele se adună în roiuri pe copacii de pe frunzele cărora se scurge miere.

După Diodor, în Corsica se obținea o producție de ceară și de miere foarte mare. După spusele lui, populația din insulă se hrănea cu lapte, miere și carne. Aici, dreptul cutumiar dădea dreptul de proprietate asupra roiurilor prinse de crengile copacilor celui care le găsea primul.

Pe timpul ocupației romane în Grecia, nu s-a mai manifestat același interes pentru viața albinelor.

Necesitatea elaborării unor manuale și culegeri privitoare la albine i-a determinat pe câțiva autori să activeze în acest sens: Vintanios Anatolos cu *Culegere de materii agricole*, Didymos cu *Georgicele* în 15 volume, Vassos Kassianos care a semnat *Culegere de agricultură*, la fiecare găsiindu-se capitole dedicate albinelor, capitole bazate pe scrierile anterioare ale altor autori. În ceea ce privește ultima carte, nu se înregistra nici un progres de cunoaștere, dimpotrivă, autorul cade victimă superstițiilor, ignoranței.

Oricum au stat lucrurile, ne este foarte clar că albinăritul, indiferent de paralelă sau meridian, începea să devină o ramură economică. Pentru că, așa cum spunea Mahomed “Albina este ca un credincios: dacă tu îl însoțești, îți este util; dacă stai în compania lui, îți este util; dacă îi ceri sfatul, îți este util. Totul la el este util. Ca și la albină”.

MARTA GIOGIA