

¡MÁS QUE ABEJAS, ... COMPAÑERAS!

Fernando Cánovas García

Departamento de Zoología y Antropología Física. Universidad de Murcia.

E-mail: fcanovas@um.es

Si tomamos el Diccionario de la Real Academia de la Lengua encontraremos la siguiente definición: (del latín *Apis*, abeja, y *cultura*, cultivo), es el arte de criar abejas para aprovechar sus productos. En la mayoría de los casos esta es una definición poco precisa del bien llamado arte de criar abejas o apicultura.

Cuando los insectos eran bichos

Las abejas llevan en la Tierra desde hace más de 60 millones de años. Se han encontrado restos fosilizados que datan de esa época, aunque las abejas sociales aparecieron más tarde. Hong (1984) describió un fósil del Cretácico temprano procedente de China, que es considerado el más antiguo de una abeja y pertenece al género *Apis*.

El hombre ya consumía miel hace más de 8.000 años. Evidencias de esto las encontramos en las pinturas rupestres encontradas en la cueva de la Araña, en Bicorp, Valencia, en la que se representa un hombre encaramado a un árbol recogiendo un enjambre o panales de miel. Probablemente, guiados por la curiosidad y observando las frecuentes visitas que realizaban otros mamíferos a los panales situados en los árboles o en cualquier hueco, descubrieron un alimento dulce, que seguramente merecía los aguijonzos que aquellos bichos le propinaran para proteger su sustento.



Figura 1. Sello de tres pesetas emitido en España con la pintura rupestre del apicultor de la Cueva de la Araña, en Bicorp, Valencia

Durante muchos años de convivencia, las utilidades de aquella primigenia propiedad alimentaria de los productos de la colmena, fueron evolucionando y el conocimiento basado en la observación optimizó el aprovechamiento. En el mundo celta de la edad de

Hierro, encontramos restos de actividades apícolas. En la sepultura del príncipe Hochdorf Hallstatt, se recuperó un caldero con sedimentos de aguamiel, bebida alcohólica que también fortalecería más tarde, a Eric el Rojo, conquistador de Groenlandia, contra los rigores del Atlántico Norte, allá por el siglo XI. Los babilónicos embalsamaban a sus difuntos con miel, aunque desconocían el motivo de su acción debido a su poder antiséptico.

Pero la apicultura nace cuando el hombre intenta conocer el mundo de las abejas e introducirlo en sus sociedades. Para ello tomó los paneles silvestres. Ya en la antigua Persia se criaban abejas en cámaras excavadas en los muros de las casas, con una pequeña puerta interior por la que se recolectaba la miel.

Con el avance del conocimiento, los egipcios llegaron a fabricar colmenas de arcilla, de forma tubular, que apilaban paralelamente y que todavía se conservan en la región del Nilo. Podemos encontrar escenas que atestiguan la convivencia con estos insectos, en diferentes manifestaciones artísticas. En la tumba de Rakhmara, en Tebas, y en la pared del Templo del Sol, las referencias han llegado hasta nosotros en temas tan diversos como la pastelería, con representación de escenas de preparación de la pasta con miel, o el proceso de recolección y almacenamiento de la miel. El papiro de "Petri" (1859 AC.) y el papiro Ebers (1550 AC.), que se guarda en la biblioteca universitaria de Leipzig y representa un tratado medicina, ginecología e higiene del mundo egipcio, contienen una serie de recetas contra diferentes enfermedades de la mujer, de los ojos, etc. En la mayor parte de los medicamentos prescritos figura la miel como elemento principal. La mitología y la religión también utilizaban los productos de las abejas. El toro "Apis", la alimentación de 105 cocodrilos sagrados con pastel de miel y el hallazgo de un panal de miel para servir de alimento al difunto, en una tumba del año 1350 antes de Cristo, son muestras de ello. El estado también valoraba la miel, de tal forma que bajo el régimen de Ramsés II, los altos funcionarios recibían una parte de su sueldo en forma de miel. Por aquel entonces, las prácticas apícolas se encontraban bastante desarrolladas y se practicaba ya la trashumancia, cargando grandes barcas con colmenas y subiendo por el Nilo.



Figura 2. Representación egipcia del proceso de extracción y almacenamiento de la miel.

Todas las grandes civilizaciones han intentado conocer y controlar con mayor o menor éxito a las abejas. Los griegos utilizaban colmenas de mimbre. Los grandes sabios de la época hacen referencia a las abejas y a pesar de los numerosos errores cometidos por Aristóteles, que se le suelen perdonar por la pobreza del utillaje disponible, destacan sus apreciaciones sobre el aguijón, el zumbido, la libación de néctar, la disposición de los nidos y la organización social de las abejas. La influencia en el arte para representar nuestra convivencia también es una constante en el largo camino que llevan recorridos la comunidad humana y las abejas. En una pintura de un vaso griego, podemos observar a Zeus rodeado de un enjambre de abejas. También la literatura griega se ve impregnada de pinceladas del arte de las abejas.

En la Iliada, épica de Homero, encontramos comparaciones como la que hace de los griegos, que poseían la fiera de las abejas: “Tal como van las tribus compactas de abejas, de ahuecada roca siempre de continuo saliendo y en racimo vuelan sobre las flores primaverales y en masa revolotean, por aquí unas y por allí otras, así de aquéllas tribus numerosas de naves y tiendas delante de la orilla profunda del mar se alineaban en tropel”. La mitología y la religión también estaban salpicadas de referencias a la miel. En la Grecia antigua, la tradición decía que el dios Zeus había sido alimentado de miel durante su infancia y su busto se representó con dos abejas. Aristeo, hijo del dios Apolo y de la ninfa Cirene, era venerado como protector de los cazadores, pastores y rebaños y como el inventor de la apicultura y del cultivo del olivo.

Aristeo intentó seducir a Eurídice, la mujer de Orfeo, que al huir de él fue mordida por una serpiente que le provocó la muerte. Las ninfas lo castigaron causando la muerte de todas sus abejas; el apaciguó a las ninfas sacrificando ganado, surgiendo nuevos enjambres de sus osamentas. Asimismo los atletas la utilizaban en los períodos de entrenamiento y con la miel se embalsamaban los cadáveres de los grandes personajes que no eran incinerados inmediatamente o cuya conservación se pretendía que fuera eterna.



Figura 3. Vaso griego con una escena del dios Zeus rodeado de un enjambre de abejas.

Es bien conocido que los romanos colocaban colonias de abejas donde se establecían. El consumo de miel llegó a ser extraordinario en todo el Imperio Romano. Como curiosidad, la provincia de Hispania era una de las principales abastecedoras de la dulce sustancia, y mieles como la de Hibla (Sicilia), alcanzaron gran prestigio por su exquisito sabor y propiedades medicinales. Era un producto muy apreciado por los patricios y han llegado a nosotros referencias escritas de esta situación. El senador romano Paulus Romelius, en ocasión de celebrar el centenario de su nacimiento acompañado de Julio Cesar, éste le preguntó de qué medios se valía para conservar tan sano y vigoroso aspecto. El patricio romano contestó: “*interius, mellis; extrinsecum, oleum*” (interiormente, miel; exteriormente aceite). Según el historiador Romano Justino, uno de sus reyes-sacerdotes, Gorgori, era tan aficionado a los menesteres apícolas, que le llamaban El Melícola. Pero no sólo la comían los patricios y senadores. Las frutas se conservaban en miel y de este modo se procuraban fruta para todo el invierno y al mismo tiempo, un jarabe impregnado del gusto de aquéllas. Además, se empleaba mucho para hacer bebidas dulces como el agua con miel (*aqua mulsa*), mezcla que se bebía en el campo. Dejando fermentar esta mezcla se formaba una bebida embriagadora (*aqua mulsa inveterata*). Con mosto de vino y miel se hacía otra bebida llamada *mellitites*. Por su parte, los perfumistas romanos la utilizaban en gran número de aceites aromáticos destinados al tocador.

En farmacia empleaban la miel principalmente para combatir las afecciones de los ojos, garganta, nariz, oídos y pecho.

Los árabes representan un crisol de costumbres que mostraron una gran dedicación a los temas apícolas. Tal es así, que las recientes teorías genéticas de la evolución de *Apis mellifera*, proponen una gran influencia de esta cultura en la introducción de subespecies del norte de África, durante la conquista de la Península Ibérica, de las que se considera originaria la abeja negra ibérica (*Apis mellifera iberiensis*; Engel, 1999). La cultura árabe gira en torno a dos constantes: la religión islámica y un enorme sentido sensual de la existencia. La miel como afrodisíaco es usada por todos los pueblos orientales. Pero, la utilización de afrodisíacos entre los árabes, más que complemento erótico, se puede considerar como una norma médica. La miel alcanza gran importancia para el fortalecimiento de la potencia sexual. Muchos de estos remedios antiguos han pervivido generación tras generación y aunque hayan perdido su significado, forman parte del acervo tradicional. Todos habremos oído recomendaciones de nuestros mayores como la yema de huevo en la leche con una cucharada de miel.

Por su parte, los pueblos del Nuevo Mundo también se aprovechaban de las bondades de este bicho. Los pueblos mayas de la península de Yucatán, disolvían la miel en agua, la maceraban con trozos de la corteza de un árbol llamado “xbalche” y la hacían fermentar hasta obtener un licor y que bebían en las festividades tanto religiosas como profanas. Para elaborar la bebida utilizaban la miel de las abejas sin aguijón a las que llamaban “xcolecab”. Schwarz (1948) dice que el explorador Gomara, en el año 1578, encontró muy desarrollada la apicultura en la península del Yucatán. Aunque las abejas de la miel (*Apis mellifera*) no fueran introducidas hasta después del descubrimiento, éstas tuvieron una gran impacto sobre las sociedades indígenas. Los indios nativos de Norteamérica las consideraron como el animal característico del hombre blanco y mostraban la nueva situación: “Cuando la mosca del hombre blanco avanza, el búfalo y el indio tiende a retroceder”.

Incluso los textos sagrados, como la Biblia, hacen referencia a la miel. La primera cita en el Antiguo Testamento (Génesis 43,11). Jacob señala a sus hijos que lleven ante José, gobernador de Egipto, los presentes que éste había solicitado entre los que figura la miel. Se destinaba como primicia para pagar el diezmo que era percibido por los levitas y se utilizaba

también como pago en especies. Los hebreos también se refieren a ella de manera que, los escritos se refieren a la tierra prometida por Yavéh la describen como “una tierra de la que mana leche y miel”, frase textual que se repite hasta 18 veces. Además, se cita como sinónimo de sabiduría. En Proverbios 24,13, se nos dice que la miel y el panal son como la ciencia y la sabiduría. El estudio de los textos, nos lleva a conclusiones sobre el aprovechamiento apícola. La falta de referencias a colmenas, denominadas con cualquier sinónimo (cajas, colonias, ...), ha hecho pensar que debían predominar los enjambres silvestres y en Deuteronomio 32,13 y Salmos 81,17, se habla de la “miel de las peñas”. A nuestro Señor Jesucristo, poco antes de la ascensión, se le presentó para saciar su hambre un pescado asado y un panal de miel: lo tomó y comió delante de los discípulos.

No sólo apicultura

Todo este material histórico que ha llegado hasta nosotros en mejor o peor estado, pero sin ninguna duda nos muestra una convivencia estrecha con este insecto. Ha estado y está presente en la cultura, el arte, la salud, la alimentación, la tradición y el desarrollo científico. Pero no podemos intuir qué relaciones serán capaces de establecer nuestros descendientes.

Realmente, no se puede definir con simplicidad una convivencia tan estrecha, que es capaz de crear la más absoluta fascinación o el miedo más irracional, el apoyo incondicional o la oposición más dura. La apicultura no es sólo el arte de criar abejas. Una simple visita a un colmenar, un vistazo a la piquera (apertura de la colmena por la que entran y salen las abejas) o una pequeña charla con el “marido” de las colmenas, el apicultor, su manera de mirar las plantas, el conocimiento de su entorno y sus problemas, la forma en la que habla de sus amigas, nos basta para darnos cuenta de ello. Una pequeña convivencia con quien confía en ellas porque probablemente le han salvado la vida y son la fuerza con la que se levanta cada mañana, o ver la tristeza en la cara de quien ha perdido una sola de sus abejas son suficientes para entender que el trabajo del apicultor va más allá de la simple explotación de un animal de producción.

Siempre existirá la globalización, pero una vista hacia la relación entre el hombre, las abejas y el medio nos hará regresar a esas pinturas que muestran un hombre desnudo que se encarama a un árbol para recoger lo que con laboriosidad y coordinación, miles de abejas han conseguido recolectar de su medio.

CURIOSIDADES

Fernando Cánovas García

- El género *Apis*, tiene 178 especies entre las que se encuentra nuestra abeja de la miel o *Apis mellifera*.
- La abeja de la miel (*Apis mellifera*), no es nativa de los continentes Australiano y Americano, en los cuales ha sido introducida por el hombre.
- Waldemar Bonsels (1881-1952) fue el creador de la “Abeja Maia” (Biene Maja).
- Juan Gregorio Mendel disponía de 50 colmenas que cuidaba en el jardín del convento de los Agustinos de Brno y en el que se encuentran todavía.
- La miel recogida cuando la luna pasa cerca de las costelaciones de tierra (tauro, virgo y capricornio), tiende a cristalizar antes, y debe evitarse la extracción y preparación de la miel cuando pasa cerca de las costelaciones de agua (cáncer, escorpio y piscis).
- El 28 de Abril de 1975, se emitió en España un sello de 3 pesetas con el apicultor de la Cueva de la Araña.
- Phlisco de Thasos vivió en lugares desiertos para no ver más que abejas y recibió el sobrenombre de El Salvaje.
- Los egipcios designaban a la abeja con la palabra BIT, mientras que el apicultor era BITY.
- En la revista Bioelectromagnetics del año 1999, se publica un trabajo sobre los efectos bioquímicos de los campos magnéticos en las abejas. Reduce la actividad de la enzima trealasa y se encontraron más fosfolípidos en los intestinos de abejas expuestas a estos campos.
- En el Tarai, una de las zonas más salvajes del Nepal, sobrevive una tribu indígena dedicada enteramente a la recolección de miel y cera de panales silvestres sin ningún tipo de protección: los Raji.
- En 1623, el papa Urbano VIII tomó a las abejas como símbolo de su escudo.
- Los Griegos denominaban “miel de los dioses.” a la procedente de algunas regiones. Una de las más reconocidas era la miel de Hymette, recogida en el monte Olimpo.
- Se dice que la frase “luna de miel” tiene origen en una costumbre romana. La madre de la novia dejaba cada noche en la alcoba nupcial, a disposición de los recién casados, una vasija conteniendo miel. Esta costumbre perduraba toda una luna.
- Loción para después del afeitado: 3 cucharadas soperas de aceite de germen de trigo, 2 cucharadas soperas de hojas de consuelda secas, 2 cucharadas soperas de flores secas de caléndula y 2 cucharadas soperas de cera de abeja rallada.

