

Miel de Abejas

(APIS MELLIFERA L.)

La miel de abejas está considerada desde los tiempos históricos más antiguos como un alimento nutritivo, aromático y medicinal. Felices los tiempos, dice la señora Sevigné, en que la miel era mercedamente popular y prolongaba la vida hasta cien años.

Por mucho que rueden los siglos, siempre quedará la miel sobre prestiños para endulzar los sinsabores de la vida; la luna de miel será a través de todas las culturas humanas la expresión sublime del amor, porque simboliza el néctar de las flores, que representa al manjar más delicado de la Naturaleza, elaborado especialmente para celebrar las fiestas de Flora, cuando Céfiro acaricia las corolas, a la entrada de la primavera.

La miel recogida en el nectario de las flores puede ser tan blanca como el agua o bien de un amarillo de ámbar más o menos castaño, según la fuente a donde acuden las abejas para su nutrición.

Muchos médicos eminentes han recomendado el uso de la miel de abejas como alimento superior a las frutas, y la prescriben también contra las afecciones del pecho y del estómago, aún en los casos de fiebre tifoidea. La miel recogida en los colmenares donde hay bosques de eucalipto, tiene propiedades curativas para los resfriados; pero carece de aceptación como alimento ordinario, por el olor característico que le comunican las flores de estos árboles.

En Costa Rica tuvieron nuestros padres, jicotes colgados en los corredores de las casas de campo, y los indios paga-

ron a los conquistadores españoles, entre otros tributos, miel para el consumo y cera para la fabricación de velas, con que alumbraban los altares de los templos y aún de las casas particulares, por lo difícil que era traer la cera de castilla, como se llamó la que venía de España. Data de este siglo la introducción de las abejas italianas, que son sin duda alguna las mejores, por ser más robustas, activas y mansas, aclimatadas ya en todo el país, con magníficos resultados.

Es el néctar la quinta esencia de la actividad de las plantas, que culmina con su florescencia, cargada de aceites esenciales, a los que debe la miel su perfume exquisito. El néctar al pasar por el aparato bucal de las abejas se convierte en miel, que contiene un 92 por ciento de glucosa, el principio generador de la actividad muscular. La glucosa constituye el alimento dinámico por excelencia: por eso la miel de abejas reanima el organismo sobrecargado con un exceso de fatiga, protegiéndolo también contra las enfermedades; produce además el menor desgaste posible, pues sólo exige el mínimo de esfuerzo por parte del organismo, por ser tan asimilable que pasa directamente del intestino al torrente circulatorio.

Las abejas italianas se han adaptado de tal modo al ambiente de la meseta central y de la costa, que pueden verse sobre las flores de bellísima, en los jardines, así como en las plantas de pastora, en los cercados de marango y en las yerbas de *Crotalaria*, recogiendo con di-

ligencia el néctar para sus colmenas.

Hemos visto en la provincia de Guanacaste centenares de colmenas que produjeron el año pasado un promedio de 54 kilogramos de miel, lo bastante para cubrir los gastos de asistencia y el valor total de las colmenas, duplicando así año tras año el capital invertido en el apiario. Por otro lado, las cajas más cuidadas, que hemos observado en las cercanías de esta capital, tenían algunas de ellas la mitad al descubierto, sin que las abejas trataran de buscar mejor alojamiento, ni las hormigas las atacaran, que sería lo más natural.

La domesticidad de las abejas italianas llega hasta buscar el asilo en nuestras habitaciones. En el mes de abril último se presentó un enjambre en la casa al frente de la nuestra, y se introdujo por una rendija en el tabique de madera, tomando posesión de la caja que forman las tablillas interiores con las exteriores del corredor. Dos meses después se trató de trasladar esos huéspedes a una caja, apropiada para sacarla de la casa, por que muchas abejas morían prensadas por la noche en las lámparas eléctricas, y al abrir el doble tabique se vió que ya tenían ocupada toda la cavidad, con panales de miel y de cría, en un espacio

vertical mayor de un metro de largo.

Sobre apicultura hay muchos libros y revistas que tratan de la instalación de colmenares y su manipulación remuneradora, desde el punto de vista industrial; pero las columnas de un periódico apenas permiten recomendar a los interesados su lectura, antes de meterse en un negocio lleno de importantes detalles. Sin embargo, debe tenerse presente que es preferible cuidar pocas colmenas, bien atendidas y producir mucha miel que un apiario numeroso en estado de abandono. Hay que comenzar con dos o tres colmenas, hasta adquirir la práctica indispensable para que esta industria produzca grandes rendimientos.

A pesar de tener las abejas italianas aguijón ponzoñoso para su propia defensa, no es raro ver operadores que abren las cajas y sacan los marcos de miel sin usar velo ni guantes, y en el atrio de la Iglesia en Aserrí, hay más de treinta colmenas, sin que los feligreses se quejen de tales insectos; podrían tener así las escuelas rurales unas pocas colmenas para que celebraran todos los años la fiesta de la miel, con provecho educativo y gran deleite de los escolares.

Anastasio Afaro

