

Les abelles i la mel

Santiago Povill i Llopis

Transcripció d'una conversa mantinguda amb l'arnerol Santiago Povill i Llopis, pagès i abeller, fill i net d'abellers i posseïdor de molts secrets i coneixements que envolten el món de les abelles.

El que hagi tastat la mel sap que és aquesta substància espessa, viscosa i de color més o menys esgrogueït. La seva densitat depèn del temps que fa que s'ha crestat i de la temperatura ambient. El seu sabor dolç i perfumat convida al tast de la llaminadura preferida ja des de temps reculats. Aquesta substància vegetal la proporciona un insecte ben conegut de tothom: l'abella (*apis mellifica*).

Explotació de la mel

L'aprofitament de la mel és una manipulació tan antiga com l'aparició de l'home damunt la terra. A ben segur que l'obtenció d'aquesta substància es feia anant als eixams d'abelles on havien instal·lat el seu habitatge: forats dels arbres, escletxes de roques, etc. Els óssos, guineus i musteles, mamífers molt llaminers, han estat i encara són els clients preferits de la mel dels abellers silvestres. L'*homo sapiens* ja explotava aquest insecte, obtenint-ne un bon profit d'aquest preuat tresor vegetal que la mare Natura l'hi havia donat, tasca gens fàcil doncs les abelles es defensen fins la mort, si cal, quan es senten molestades, utilitzant el seu fissó agulló o fibló que conté petites dosis de verí.

Per facilitar l'extracció de la mel, els nostres avantpassats idearen una mena de nius on les abelles s'hi trobaven còmodes i a l'aixopluc, tenint a prop el sotabosc de romers i farigoles, facilitant la tasca de retirar la mel d'aquests nius artificials. Aquests nius s'anomenen encara: arna, rusc, buc, abell, arnera, etc, i els més usuals prenen la forma cilíndrica i estan fets amb un entramat de canya, fang i bonyiga de bou. Més ençà van aparèixer arnes fetes amb escorça de surera, prenent també la forma cilín-

drica. Aquest model d'arna anomenat *figista* per estar normalment fixes al lloc ha donat pas a les arnes anomenades *caixa* per estar fetes amb fines taules de fusta i prenen la forma cúbica, amb quadres interiors que permeten una gran capacitat d'aprofitar l'espai rebent el nom de *movilista* per que la seva forma permet el trasllat sense dificultats d'espai. Val a dir que les arnes *figistes* s'han emprat sempre a les explotacions casolanes, que produeixen poca mel, en canvi, el model "movilista" és utilitzat per les explotacions comercials, traslladant les arnes als llocs on hi ha florida. Dins d'aquestes arnes hi poden romandre de 50.000 a 100.000 abelles, tot de-



Ca Santiago de la mel antiga. Casa Pau. Arnes.

Kiido Carrete

pèn de la força de l'arna i les abelles que hi treballen, tenen una vida de sis a set setmanes en temps de producció i cal tres setmanes per néixer, des de la posta de l'ou. A part que la reina neix més de pressa, té la prioritat de la fecundació de l'abellot.

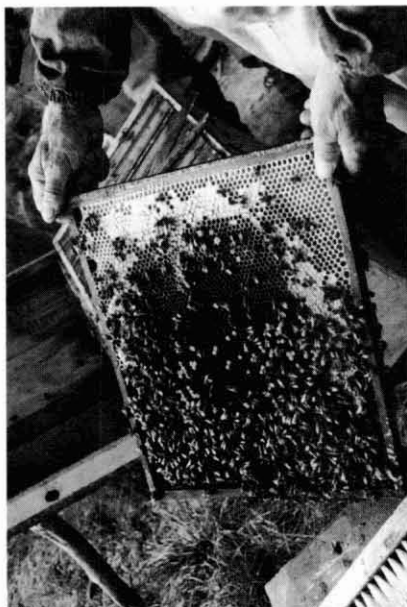
En temps de fecundació quan s'està en ple treball, si les mares estan fecundades i són joves, poden arribar a pondre de 3.000 a 5.000 ous essent aleshores quan l'arna o caixa està en plena força. El rendiment d'una caixa sol oscil·lar entre els 15 i 20 kgs per temporada quan l'any ha estat bo i l'arna no s'ha mogut de lloc. Si s'ha aplicat la transhumància encara es millora el rendiment. Quan les arnes estan fixes cal tenir la precaució de deixar-hi una determinada quantitat de mel per alimentar les abelles tot l'any, sinó, es moriran totes.

Quan l'any ha estat bo es pot crestar o tallar dues vegades, fins i tot, tres, però si el temps ha estat rúfol sols crestareu una vegada. A les caixes *movilistes* les abelles dipositen la mel a unes safates anomenades quadre i quan aquests estan a punt de crestar o tallar, les nostres laborioses abelles els tapen amb una fina capa de cera damunt la mel que en diuen opercle o tapadora de les bresques. Ara intervindrà la mà de l'abellaire, qui, amb el ganivet o tallador d'opercle, talla aquest tel com si afaités l'opercle i acte seguit es posa a l'extractor donant varies voltes per expulsar la mel del quadre. L'avantatge d'usar l'extractor és que el

quadre, una vegada lliurat de la mel es retorna a l'arna o caixa (serveix per tornar-lo a omplir per la cria, polen, etc.). Una vegada dipositada la mel a l'extractor, per un xorrador fa cap als bidons deixant reposar la mel un parell de dies per a què les impureses surin a la superfície, doncs la mel és molt densa i pesada. Després caldrà *desbromar* per retirar totes les impureses i ja tindrem la mel llesta per envasar, a punt de menjar.

Més sobre les abelles

Per anar a crestar cal anar ben equipat, doncs les picades d'aquests insectes són doloroses. Referent als eixams, són agrupacions d'abelles que han marxat de l'arna per manca d'espai i busquen un nou lloc on viure. Els eixams solen abandonar les arnes o caixes en anys bons i si l'abeller té moltes arnes, aquest fenomen és inevitable encara que aquesta persona estigui molt pel seu *ramat*. Les abelles, al treballar tant neixen molt de pressa i malgrat que la seva vida és ben efímera (unes sis o set setmanes), en neixen tantes que els cal *emigrar*, doncs a la caixa no hi ha cabuda per a totes. Cal observar que les abelles nascudes pel setembre i l'octubre passen tot l'hivern i part de la primavera a dins de l'arna però quan comencen a treballar s'esgoten tant que viuen ben poc temps. Pel que fa a la reina, pot viure de tres a cinc anys i al fer-se vella i no pondre gaire es debilita, minvant la seva força reproductora.



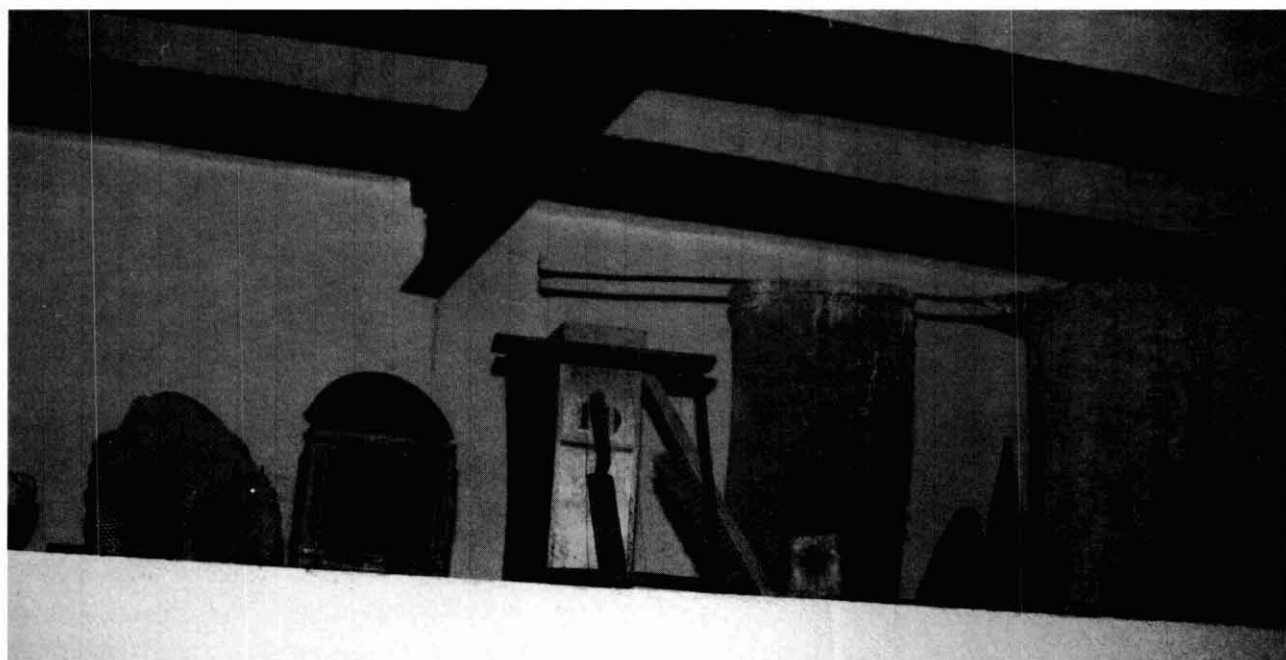
Abelles damunt del quadre i a sota la caixa, amb els quadres ja col·locats a dins.



Quadre amb abelles i mel per colar.



Un quadre, a dalt la mel i al centre la cria.



F. Vña

Les eines de l'abeller: una bresca, màscara o careta protectora, despercolador o ganivet, caixonet de mares, quadre, raspall, arna de suro, manxa o bufador, arna de canyís.

Recuperació d'un eixam

Per aconseguir fer parar un eixam, parar-lo o agafar-lo, el mètode més segur es matar a la reina en ple vol, tasca ben difícil, però si no s'aconsegueix parar la reina les abelles aniran fent la seva via fins el lloc que anteriorment han escollit les abelles exploradores.

Quan l'eixam *emigra* de la caixa, el primer que farà es parar-se a prop de la caixa una bona estona, esperant que les abelles exploradores surtin de la caixa i vagin a cercar un nou lloc adient i quan ja l'han trobat retornen a l'eixam estacionat, guiant-lo fins el nou lloc que han triat. També es pot donar el cas de recuperar l'eixam matant les abelles exploradores però aquest cas és gairebé impossible.

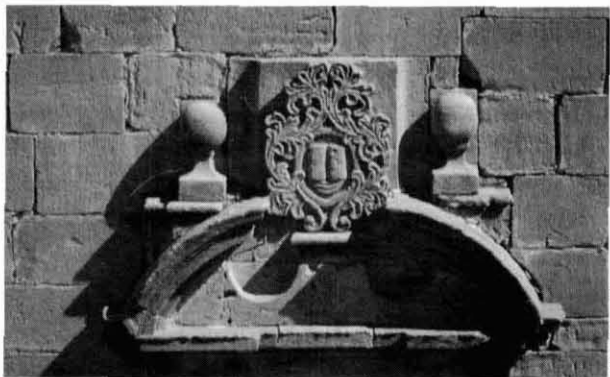
Malalties de les abelles

Com tots els animallets, les abelles també pateixen malalties i epidèmies, que delmen l'eixam. Actualment l'epidèmia més colpidora és la barroasis o caparreta, que cal combatre immediatament en detectar aquesta malaltia, doncs hi ha el perill de mort de tot l'eixam. Cal protegir les abelles, doncs a més de la pèrdua econòmica que ocasiona als abellers o apicultors, també pot causar un daltabaix als pagesos, al desaparèixer l'abella, desapareix la pol·linització dels arbres fruiters. Aquesta segona feina de les nostres laborioses abelles, gairebé ignorada, no



Kido Carrete

Arna al maset de la Madroneta (coll de la Creu).



Escut de l'església d'Arnes.

serà mai prou agraïda per la gent del camp, malgrat que no siguin abellaires.

La mel

Le mel i els seus derivats no poden faltar a la farmaciola del nostre món rural, doncs la seva eficàcia ha estat confirmada al decurs dels anys aplicant aquesta substància tant dolça i aromàtica guardada al nostre rebost. La mel és rica en sucres i posseeix tots els minerals necessaris per a la nostra vida, dels quals el nostre organisme tant sols en necessita petites dosis; aquests elements es troben en diversa proporció a les diverses classes de mel, tot i que totes elles contenen quantitats suficients per servir d'aliment, remei (recreació del nostre paladar: posseeix enzims, vitamines, hormones (acetilcolina), aminoàcids (importants components de les proteïnes) i àcids minerals. També conté inhibidors (materials que impedeixen el creixement de les bactèries, que destrueixen). La mel ha estat indicada per curar constipats, ferides, trastorns gastrointestinals, inflamacions de la boca, faringitis, asma, bronquitis, sinusitis, acné, pigues, etc...

Dels dotze pobles que componen el mosaic comarcal anomenat la Terra Alta, s'ha escollit Arnes, situat a l'extrem sudoccidental de la comarca, com a poble més emblemàtic relacionat amb la mel. El seu nom ho confirma: ARNES, i per reblar el clau l'acompanya el seu blasó: dues arnes fetes de canyís, posades

paral·leles dins d'un romb. Aquest escut del municipi avala i recolza l'importància abellera des de temps reculats i que encara es manté i perdurarà mentre aquest bonic poble de secà estigui voltat de romers, espígols i ametllers.

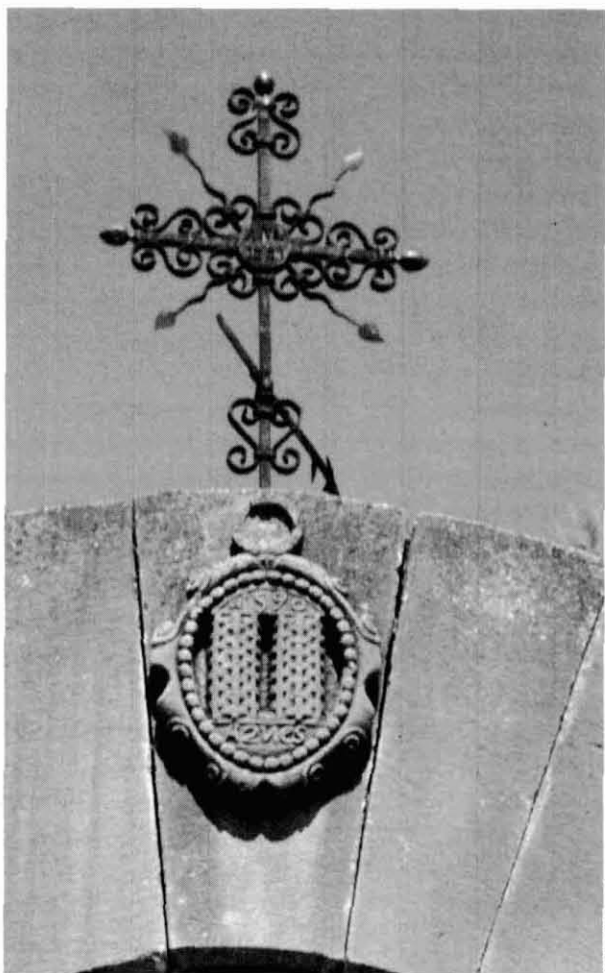
Bibliografia

OLLÉ ALBIOL, Manuel: *El llibre de les abelles (de setis, lligallos i abellers)*, 139 p.

VON FRISCH, Karl (Premi Nobel de Medicina 1973): *La vida de las abejas*, Editorial Labor, 1976, 23 p.

FONT, Fina: «La mel». *Butlletí CETA* núm. 0, p. 9.

PALHOW, M.: *Remedios caseros*. Edit. Everest, 1992.



Escut al cementiri d'Arnes.