

ORO LIQUIDO STORIA DELL'USO TERAPEUTICO DEL MIELE IN POLONIA

Paulina Oszajca

Uno straniero, che voleva visitare il territorio della Confederazione polacco-lituana, aveva un'immagine di un vasto paese, pieno di boschi, prati e pascoli, disteso tra Occidente ed Oriente europeo. Come descritto nell'opera di Luca di Linda (XVII secolo), «La Polonia: Ell'è un Paese tutto piano, fertile d'orzo, di frumento, e di legumi, hà abbondanza di frutti, di cera, miele, e Butrio [...] Hà varij animali come buoi, cavalli e asini selvatichi, e Bufali, e Tori. In una parola può dirsi la Polonia il granaio dell'Europa tutta»⁽¹⁾. Cera e miele erano spesso menzionati fra le principali ricchezze naturali del paese, di cui gli abitanti conoscevano molto bene le proprietà curative, di essi e dei suoi derivati.

IL MIELE NELLE FONTI STORICHE

Diversi autori stranieri affermano la profusione del miele sul territorio della Confederazione di Entrambe le Nazioni. Nel *Theatro ridotto in forma piccola* di Abramo Ortelio (1593) si trova una descrizione⁽²⁾: «Nella Polonia [...] raccogliamo molto miele e cera. La Lituania [...] è pienna di boschi [...] Le loro ricchezze sono bestiami e pellizatie d'animali selvaggi e miele, e cera». Simile rappresentazione si trova nei *Relationi uniuersali di Giouanni Botero Benese* (1640), dove l'autore scrive della molteplicità del miele in Polonia: «Le ricchezze di Polonia consistono nella copia de'grani, e delle biade d'ogni sorte [...] Abbonda anche di miele, e di cera infinita. Conosciosa, che tutte queste Provincie Setentrionali [...] non havendo dalla natura vino, sono state proviste d'una quantità incredibile di miele: col quale essi popoli, tra l'altre cose, fanno diverse bevande gustose, e sane». In seguito Botero aggiunge la descrizione degli alveari delle api selvatiche, che nidificano in cavità di vecchi alberi. E così seguendo la natura, gli apicoltori trasferivano le colonie di api selvatiche nei tronchi cavi: «Fanno le api il miele parte nelle selve, ove trovano gli alberi cavati, o per vecchiezza, o per industria de gli huomini, o ne'cupili, apprestati nelle campagne da i contadini, o ne i buchi della terra, e in ogni luogo, ove trovino, benché picciola commodità». Il miele non solo veniva usato come dolcificante, ma soprattutto come base per la preparazione di bevande alcoliche e prodotti medicinali. Nella *Nuova Geografia* di Antonio Federico Buesching si può leggere, che «del miele, e della cera ce

⁽¹⁾ LINDA DI L., *Le descrittioni uniuersali et particolari del Mondo, & delle Republiche*. In Venetia, 1660, p. 119

⁽²⁾ ORTELIO A., *Theatro d'Abrahamo Ortelio ridotto in forma piccola*. Anversa, nella Stamparia Plantiniana, 1593, p. 92

n'è in abbondanza. L'idromele (*Meth*), che vi si prepara in gran quantità, deriva la sua denominazione dalla parola Polacca *Miod*, che vuol dir miele»⁽³⁾.

COME SI RACCOGLIEVA IL MIELE?

Sul territorio polacco, come nelle altre zone abitate dai popoli slavi, l'apicoltura era ben conosciuta già nel periodo proto-statale. Già nella *Cronaca polacca* scritta intorno all'anno 1113 da un autore non nominato e indicato oggi nella storiografia come Gallo Anonimo, si trovano i riferimenti più antichi al miele: *Que regio quamvis multum sit numerosa, auro tamen et argento, pane et carne, pisce et melle satis est copiosa*⁽⁴⁾.

Nei tempi più remoti l'uomo raccoglieva il miele direttamente dalle cavità naturali degli alberi, in cui erano alloggiati gli sciami di api selvatiche. Col passare del tempo, i raccoglitori di miele selvatico (detti anche "cacciatori di miele") cominciarono a spostare le colonie negli alveari, incavati da loro nei tronchi degli alberi vivi. La professione d'apicoltore forestale (in polacco *bartnik*, *bartodziej*, in latino *mellifex*)⁽⁵⁾, il cui compito era preparare un bugno (in polacco *barć*) per ospitare un alveare, risale a tempi molto remoti. Peraltro, in Polonia, dove le vaste distese coperte di foreste ricche di querce costituivano un'importante riserva mellifera, non si verificò un significativo passaggio dall'apicoltura forestale (in polacco *bartnictwo*) all'allevamento domestico delle api, bensì le due professioni si svilupparono parallelamente. All'inizio la raccolta del miele selvatico era regolata dal diritto consuetudinario. Le prime fonti legislative che fanno riferimento a tale tipo di allevamento sul territorio polacco risalgono al medioevo. La raccolta del miele dagli alveari fu regolamentata per la prima volta dallo statuto di Wislica, emanato nel 1347 dal re di Polonia Casimiro il Grande⁽⁶⁾.

I bugni che ospitavano gli alveari venivano posti nelle foreste e nei boschi appartenenti al re, ai nobili, alle comunità urbane oppure ai monasteri. In queste foreste sorsero i cosiddetti villaggi degli apicoltori (in polacco *osady bartne*; in tedesco *Beutner-Dörfer*) con i propri privilegi e statuti. Ogni villaggio era suddiviso in aree (in polacco *bory*), poi affittate agli apicoltori per un canone d'affitto annuale (in polacco *nastawa*), pagato in contanti oppure in natura (miele). Gli apicoltori non erano quindi i proprietari delle foreste, ma delle sole arnie, come prescritto dalla legge (in polacco *wchody bartne*)⁽⁷⁾. La divisione dei territori forestali e le commissioni pagate ogni anno al proprietario terriero costrinsero gli apicoltori ad organizzarsi in gruppi, quali governi locali, comunali, giurisdizioni oppure corporazioni degli apicoltori. Ogni gruppo aveva il suo proprio gover-

⁽³⁾ BUESCHING AF., *Nuova geografia di Ant. Federico Buesching tradotta in lingua toscana da Gaudioso Jagemann*. Tomo 18. Venezia, presso Antonio Zatta, 1777, p. 7.

⁽⁴⁾ GALLUS (ANONYMUS), KNOLL P.W., SCHAER F., *Gesta principum Polonorum*. Cloth: Central European University Press, 2003, p. 14.

⁽⁵⁾ Anche come *rector seu gubernator mellificiorum sive alias mellicida dictus* (1541).

⁽⁶⁾ SAMOJLIK T., JEDRZEJEWSKA B., *Użytkowanie Puszczy Białowiejskiej w czasach Jagiellonów i jego ślady we współczesnym środowisku leśnym*. Sylwan 2004, 148: pp. 37-50.

⁽⁷⁾ GLOGER Z., *Prawo bartne. Encyklopedia staropolska ilustrowana*. Tomo I, Varsovia 1903.

no (in polacco *sąd bartny*; in latino *judicium mellicidarum*) e autorità locali (in polacco *starostowie bartni*; in latino *capitanei mellis seu mellicidarum*). Il numero di apicoltori e di arnie era rigorosamente limitata in ogni foresta. Le arnie erano situate in alberi vecchi e grandi, di pino o, meno comunemente, di abete rosso o di quercia. Per costruire un'arnia veniva scelto «un albero vecchio e dritto con la corteccia spessa e compatta, solitamente di pino o di abete; il tipo di albero non era così importante, infatti già nel medioevo le arnie erano costruite nei vecchi alberi di querce e di faggi»⁽⁸⁾. La cavità, che avrebbe ospitato l'alveare, veniva preparata in primavera mentre la nidificazione avveniva all'inizio dell'estate. Ogni apicoltore, con l'aiuto di scale di corda, raccoglieva periodicamente il miele dai suoi bugni, dopodiché incideva un simbolo (in polacco *znak bartny*) sulla corteccia, che indicava che l'albero era occupato. Di solito questo simbolo era scalfito ad un'altezza di circa 1.5 metri al suolo⁽⁹⁾. I segni erano usati in Polonia dal sedicesimo secolo⁽¹⁰⁾. Se la foresta apparteneva al re, gli apicoltori pagavano un canone agli ufficiali reali nella quantità di circa 15 kilogrammi di miele per ogni bugno. Sul territorio della Confederazione polacco-lituana l'apicoltura forestale si è sviluppata soprattutto nelle aree della foresta di Białowieża, situata lungo il confine tra la Bielorussia e la Polonia. L'apicoltura forestale è sopravvissuta in queste zone fino al diciannovesimo secolo, quando è stata vietata dalla legge dato l'aumento del pericolo di incendi (gli apicoltori usavano gli affumicatori)⁽¹¹⁾, come riportato da fonti settecentesche⁽¹²⁾.

Negli ultimi anni sono state intraprese numerose iniziative per salvare dalla dimenticanza questa antichissima tradizione. Ad esempio, nel 2006 è stato lanciato il progetto *Odtwarzanie bartnictwa – ochrona przyrody i staropolskiej tradycji* («Ripristino della apicoltura forestale – protezione della natura e della vecchia tradizione polacca»), la cui funzione è il recupero di questa professione che nel corso del tempo è quasi scomparsa. (figg. 1, 2, 3)

Non meno importante era l'allevamento domestico delle api (in polacco *pszczelarstwo*), che si stava sviluppando parallelamente all'apicoltura forestale. Il termine polacco per apiario, quindi un luogo dove sono sistemati gli alveari (*pasieka*), deriva dal termine “abbattere” (*siec*) e riconduce alla parte di foresta che veniva abbattuta per installare le arnie. Le origini documentate dell'apicoltura in Polonia risalgono al 1238. Per poter allevare le api, si costruivano alveari artificiali con ceppi e tronchi di albero oppure arnie di paglia impermeabilizzate con una copertura in creta oppure una mistura di creta e sterco (in polacco *kószka*). Nel diciassettesimo secolo era frequente l'uso di arnie decorate: a forma di casse verniciate oppure con ornamenti in bassorilievo. Nel diciannovesimo

⁽⁸⁾ SZCZUDŁO J., *Najwcześniejsza wiadomość o znakach bartnych w Polsce*. Bartnik Postępowy, nr 9-10, 1933.

⁽⁹⁾ BLANK-WEISSBERG S., *Barcie i klody w Polsce*. Z zasiłku Ministerstwa Rolnictwa i Reform Rolnych, Warszawa, 1937 (reprint 2004).

⁽¹⁰⁾ SLIWKA A. STANISZEWSKI P., *Bartnictwo – historia czy przykład edukacji plenerowej?* Studia i Materiały CEPL w Rogowie, 2014; 34, p. 40.

⁽¹¹⁾ SAMOJLIK T., *Najszuszniesze drzewo - historia sosny zwyczajnej (Pinus sylvestris L.) w Puszczy Białowieskiej do końca XVIII stulecia*. Rocznik Dendrologiczny, 2006, Vol. 54, pp. 19-20.

⁽¹²⁾ HARNAK G., *Summaryusz z podatków łowieckich (1764)* Lietuvos valstybės istorijos archyvas, Vilnius, SA 11575



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

Fig. 1 - 2 - 3
Filimon Waszkiewicz, uno degli ultimi apicoltori forestali a lavorare (periodo interbellico). Immagini dal museo del Parco Nazionale di Bialowieza. (www.encyklopedia.puszeza-bialowieska.eu).



Fig. 4 - Il capitolo Dell'ape dalla opera di S. Falimirz, Delle piante medicinali e della sua potenza (Cracovia, 1534).

secolo furono introdotti i telaini da melario, i quali venivano inseriti e poi rimossi dall'arnia per estrarne il miele. È interessante notare che il riferimento bibliografico più antico riguardante l'apicoltura è un capitolo di un'opera farmaceutica, il libro del medico e botanico Stefano Falimirz "Delle piante medicinali e della sua potenza" (*O ziołach i o moczy gich*) pubblicato a Cracovia nel 1534. (fig. 4) E invece, il primo libro polacco sull'apicoltura intitolata *Nauka kolo pasiek* (Insegnamento su apiari) fu pubblicato a Zamosc nel 1614⁽¹³⁾. Nel suo manuale delle malattie umane e animali Falimirz menziona l'ape come un insetto estremamente utile e nobile: «Ape (*Apis*, polacco *Pszczola*) è un insetto nobile e volante. Ha dei denti come gli altri animali, però non morde, ma punge iniettando un veleno, questa è la sua difesa. È un verme decente, innamorato in un buon profumo [...] ed anche intelligente, perché in una colonia delle api si scelgono un re, il quale viene adorato e rispettato da loro.

Nella colonia dividono il suo lavoro così, che un'ape porta il nettare nell'alveare, l'altra lo trasforma in cera, e l'altra ancora porta l'acqua e costruisce i favi. Due cose molto preziose producono le api: Miele e Cera». Inoltre Falimirz presta maggiore attenzione alle proprietà del miele stesso, che «viene raccolto dai fiori sui quali cade sotto forma di rugiada celeste inviata da Dio» e «contiene potenza di tutte le erbe, perciò è indicato per curare tutte le malattie».

PROPRIETÀ CURATIVE DEL MIELE

Falimirz elogiava le proprietà salutari del miele, il quale aveva in sé «potenza di tante erbe, e perciò era efficace per ogni debolezza, e mescolabile in qualunque medicina». Tra le indicazioni vengono nominate lesioni maleodoranti, cataratta e altre malattie dell'occhio, angoli incrinati della bocca, tosse, morso di un cane rabbioso, pidocchi e lendini sulla testa, nella pediatria; fa bene ad ogni organo interno del corpo:

«Il miele è un rimedio utile per le ferite infette e rimuove la cataratta, se ap-

⁽¹³⁾ TOMASZEWSKI R., *O bibliografii pszczelnictwa polskiego*. Biblioteka, nr 12 (21), 2008, pp. 29-53.

plicato durante 14 giorni in forma di una pomata oppure un cerotto. Usato come un gargarismo cura le ferite purulenti. Inoltre, guarisce le cheiliti angolari, migliora il flusso di urina e purga il corpo»⁽¹⁴⁾.

Anche la cera era, secondo Falimirz, molto utile grazie alle sue proprietà refrigeranti e riscaldanti, essicanti e idratanti, quando applicata ad uso esterno. «La cera ottima – racconta il medico – deve essere di colore rossastro, pulita dall'inquinamento e col sapore di miele». Nelle parti seguenti dell'opera vengono elencate le preparazioni medicinali a base di miele. Il capitolo *de' Mellita*, oppure "mieli medicali", comprende le preparazioni come miele rosato (*Mel rosatum*, pol. *Miodek różany*), miele violato (*Mel violatum*, pol. *Miód fiołkowy*), ossimele (*Oximel*, pol. *Ozciany mel*) e ossimele scillittico (*Oximelle squillitico*).

Il miele rosato era un rimedio molto apprezzato, che si utilizzava da solo oppure come ingrediente di medicinali composti per uso sia interno che esterno. Falimirz lo usava soprattutto come tonico e rimedio per guarire cheiliti angolari. Altro autore di un erbario pubblicato anche nel sedicesimo secolo e intitolato «Erbario, ossia la descrizione delle piante nostrane e d'Oltremare» (Cracovia 1568), Marcin Siennik, lo classificava come rimedio cardiaco⁽¹⁵⁾. Gli autori italiani, come Girolamo Castelani, lo classificavano come un medicamento di calda complessione e confermavano che il miele rosato «è in frequentissimo uso, – perché – conforta, e mondifica lo stomaco, digerisce le materie flemmatiche, che sono in quello, giova a melancolici»⁽¹⁶⁾. Il miele rosato veniva preparato nelle farmacie in molti modi diversi. Mesue lo consigliava preparato con rose tagliate minutamente e cotte con miele, Nicolò invece mescolava miele spumato con rose fresche minuzzate e succo di rose. A seconda del modo di preparazione si distingueva Miele rosato magistrato, Miele rosato in altro modo, Miele rosato zuccherino magistrato, e Miele rosato solutivo magistrato. Nelle farmacie polacche si preparava soprattutto Miele rosato magistrato, cuocendo a fuoco lento quindici libbre d'infusione semplice di rose rosse con dieci libbre di miele buono.

Il miele violato semplice si preparava in modo corrispondente prendendo un'infusione di viole e di miele. La preparazione era un solutivo e veniva utilizzata per fare i clisteri perché scioglieva e purgava l'intestino. Le sue virtù erano di mondificare e rinfrescare, giovare alla siccità del petto e alle febbri acute⁽¹⁷⁾. Siennik rende noto che in Polonia i fiori venivano utilizzati per preparare sciroppi, oli ed elettuari⁽¹⁸⁾.

L'Ossimele era un composto di miele ed aceto. Era preparato con una libra d'aceto di buona qualità, due libbre di miele ottimo e quattro libbre d'acqua di fonte. Era quindi

⁽¹⁴⁾ In originale: *Miód na rany szkodliwe pomaga. Oczu zaćmienie oddala: przez 14 dni pomazując, albo plaster przykładając. Gardła wymywania, rany czyniące się w nim goi. Też rozpadliny warg leczy, urynę porusza i żywot odmiękcza.*

⁽¹⁵⁾ Libro 3, cap. 4 (L. 525 C).

⁽¹⁶⁾ CASTELANI G., *Delle osservazioni di Girolamo Calestani parmigiano*. Parte prima. Venezia: Appresso i Giunti, 1655, p. 7.

⁽¹⁷⁾ CASTELANI G., *Delle osservazioni*... p. 8.

⁽¹⁸⁾ SIENNIK M., *Herbarz to jest ziół tuteicznych, postronnych i zamorskich opisanie*. Cracovia: W. Druk M. Schaffenberg, 1568, p. 180.

lasciato sul lento fuoco fino a consistenza sciropposa, fino a quando ne evaporava la terza oppure quarta parte, dopodiché ne veniva raccolta la schiuma se ne usciva molta. «L'oximele semplice è salutare molto per la certissima facoltà che esso ha d'incidere, di sottigliare, d'aprire, di mondificare, di digerire, e di attenuar le materie flemmatiche, viscosse, che si attaccano molto – diceva Castellani. – Purga valentemente per gli detti effetti il fegato, la milza, e gli umori grossi, vale à morbo acuto. Facilità, e cava lo sputo. Induce la orina, giova à dolori delle giunture, è efficacissimo in digerire le materie delle feбри di lungo tempo». L'ossimele scillittico si preparava «bollendo scilla maritima smiuzzata nell'aceto. Quindi si filtrava, e si aggiungeva il miele». Il rimedio era «virtuosissimo nelle materie frigide, viscosse grosse, e tenaci; le strappa, ed eradica da tutti i luoghi profondi come nel cervello, nello stomaco, nel petto, nel pulmone, ove fussero appicate fortemente. Conferisce a difetti del capo, dello stomacho, e di tutte le viscere. Vale à ruttii acetosi, e alla mollificazione della vesica. Ha valore in quel tutto, c'ha l'aceto squillitico».

Nelle preparazioni già menzionate il miele era un componente principale. Come sostanza naturale dalle tantissime virtù, il miele veniva aggiunto agli altri medicinali composti. Matthioli, per esempio, lo consigliava aggiunto alle mele oppure all'aceto per fermare i denti smossi, «Giovano insieme con mele all'ulcere della bocca [...] cotti con mele ovvero con frondi di cavolo, conferiscono alla scabbia [...] leniscesi con mele in su i malori della bocca, delle orecchie, e parimente delle membra genitali. Il Sale [...] Vale al morso delle fiere: spegne con mele i lividi della faccia. Bevesi con aceto melato contra l'opio, e funghi malefici: e impiastrasi in su le giunture dislogate, con farina, e con mele»⁽¹⁹⁾.

ANTICO RIMEDIO NELLA MEDICINA MODERNA

Molte delle applicazioni antiche vengono applicate anche nelle terapie moderne. Un buon esempio sono le ferite difficilmente guaribili. Gli autori degli erbari sia polacchi che italiani fanno riferimenti alla utilità del miele per la cura di diverse ferite. Le proprietà antibatteriche del miele sono state confermate in moltissimi studi moderni e permettono il suo utilizzo nel trattamento di una vasta gamma di ferite infette, anche nel caso di infezioni da *Pseudomonas aeruginosa* o da *Staphylococcus aureus* *meticillino-resistente*^(20, 21). Si è affermato, fra l'altro, che il miele possiede proprietà anti-infiammatorie e stimola la risposta immunitaria, e grazie alla sua alta osmolarità richiama liquidi dal tessuto circostante e riduce l'edema. Inoltre accelera il processo di guarigione con l'aiuto del rilascio di piccole quantità di perossido di idrogeno o metilglicosale e mantiene il pH della ferita

⁽¹⁹⁾ MATTHIOLI P.A., *I discorsi di M. Pietro And. Matthioli sanese*. Venezia: Appresso Vincenzo Valgrisi, 1559, p. 705.

⁽²⁰⁾ Documento a cura di EWMA: *Il debridement*. Un'aggiornata panoramica e chiarificazione del principale ruolo del *debridement*. European Pressure Ulcer Advisory Panel, 2013.

⁽²¹⁾ GREENWOOD D. *Honey for superficial wounds and ulcers*. *Lancet*. 1993; 341: 8837, pp. 90-91.

tra 3,0 e 4,5⁽²²⁾. Allo stesso tempo, bisogna ricordare che il miele è un prodotto naturale e la sua efficacia, a seconda della provenienza, è estremamente variabile.

IL MIELE BEVIBILE SULLE TAVOLE POLACCHE

La preparazione interessantissima per le tante proprietà salutari e nutritive, usata soprattutto come bevanda alcolica, era l'*Acqua melata* (Mesue), detta anche l'*Idromele* (Galeno, Dioscoride), in pol. *miód pitny* oppure *hydromel*. Già nel 966, il diplomatico spagnolo, mercante e viaggiatore, Ibrahim ibn Ya'qub, notò che il paese di Mieszko I, a parte il cibo, la carne e la terra fertile, è ricco anche di miele, mentre i vini slavi sono chiamati gli idromeli⁽²³⁾. Nella *Raccolta d'osservazioni curiose, sopra la maniera di vivere* (Venezia, 1752) dell'abate Lambert si legge:

«Come la Polonia abbonda in praterie, così vi si trova una quantità straordinaria d'api, che vi vengono a raccogliere la materia del loro miele [...] Questo miele, che è buonissimo da mangiare, serve ancora a Polacchi per comporre una spezie d'idromele, che il popolo preferisce al vino e alla birra».

Un'informazione simile si trova nell'opera di Matthioli: «[La] chiamano i Tedeschi *Medone*. Infinito *Medone* be[v]ono i Polacchi, e i Lituani, per avere abundantissimo mele, e carestia di vino»⁽²⁴⁾. L'idromele era una bevanda di origini molto antiche:

«Se è vero quel che ci racconta Plutarco, che l'acqua mista al miele fosse la prima bevanda artificiale che preparò l'uomo appena si sentì annoiato delle linfe cristalline delle fonti, è facile indovinare che anche l'idromele dovette essere uno dei primi vini con cui l'uomo si inebriò [...] Fra i popoli civili l'idromele non è usato ora che in Russia, in Polonia, in Germania ed in Inghilterra. È bevanda piacevole al gusto e che rassomiglia al vino moscato».⁽²⁵⁾

La bevanda si otteneva dalla fermentazione di una soluzione acquosa di miele (soprattutto miele di tiglio)⁽²⁶⁾; il processo avveniva spontaneamente, quando la diluizione di due misure d'acqua piovana e una di miele venivano lasciate al sole. Veniva anche utilizzata l'acqua fontana, che veniva riscaldata a fuoco lento fino all'evaporazione della terza parte.

Si preparavano anche diverse diluizioni degli *idromeli*, suddivise in diversi gradi:

⁽²²⁾ SCHNEIDER LA, KOERBER A, GRABBE S, DISSEMOND J. *Influence of pH on wound healing: a new perspective for wound therapy?* Arch Dermatol Res. 2007; 298: pp. 418-420.

⁽²³⁾ MIECZYNSKI A. *Pszczelnictwo polskie*. Warszawa: Druk. J. Jaworskiego, 1858, p. 43.

⁽²⁴⁾ MATTHIOLI P.A., *I discorsi...* p. 661.

⁽²⁵⁾ MANTEGAZZA P., *Quadri della natura umana feste ed ebbrezze di Paolo Mantegazza*. Tomo 2. Milano: presso G. Bernardoni, 1871, p. 47.

⁽²⁶⁾ Questo tipo di miele veniva chiamato in Polonia *lipiec*. La parola *lipiec* significa anche il mese di giugno, perché in questo mese gli alberi fioriscono producendo dei fiori molto profumati e molto ricercati dalle api.

półtorak, *dwójniak*, *trójniak* e *czwórniak*. I nomi derivavano dal tipo di composizione e il metodo di produzione: con una parte di miele e con metà della porzione di acqua è preparato *półtorak* (“uno e mezzo”), con una parte di miele e una porzione di acqua il *dwójniak* (“due parti”) e così via. Per accelerare la fermentazione si possono aggiungere i lieviti: «Fassi ancora d’una parte di mele, e otto di acqua fontana, e tre once di lievito, ciò è fermento». Questo basta per far accelerare la fermentazione e per farne cento libre. «Et mettesi poi in una botte tutto insieme à bollire come si fa col mosto». Per arricchire il gusto e proprietà salutifere si preparava dell'idromele nel processo di produzione si aggiungeva erbe e spezie naturali: «Sono alcuni, che la fanno insieme con aromi, come gengero, macis, zaffarano, cinnamomo, et altri simili». A volte gli idromeli venivano aromatizzati con succhi di frutta naturali, e anche frutta fresca. L'idromele «spegneva la sete, giovava agli morbi frigidì, e specialmente del cervello, di nervi, e delle giunture. Quando bevuto à pasto in cambio di vino, giovava per mondificare il petto dalle umidità, e parimente alla tosse. Cavava oltre à ciò dal petto la marcia, e la flemma grossa, e viscosa. Giovava agli dolori colici, muoveva il corpo».

Le molteplici proprietà benefiche del miele erano conosciute da ogni uomo in Polonia. Ad esempio, Jan Chryzostom Pasek (1636-1701), un nobile sarmata autore di uno straordinario libro di memorie (*Pamiętniki*), descrisse durante il suo soggiorno ad Aarhus (Danimarca). «Esser bagnato come un pulcino, ho chiesto di portare un grande barile d'idromele (perché il vino qua non era buono), ho aggiunto chiodi di garofano e zenzero e così lo bevevo».

CONCLUSIONI

Il miele è l'unico alimento che non si deteriora, ma solo cristallizza quando conservato per un lungo tempo. L'ambiente in cui le api stesse vivono, i fiori che vi sbocciano, il clima e la qualità del territorio portano alla produzione di un miele sempre unico, che racchiude in sé tutte le caratteristiche e le influenze del luogo in cui è stato realizzato. Queste proprietà del miele osservate già dai nostri antenati permettono di utilizzarlo sia come nutrimento, che come medicina. Sul territorio della Confederazione polacco-lituana si trovavano eccellenti condizioni naturali per lo sviluppo dell'apicoltura. I prodotti a base di miele sono elemento importante della tradizione polacca alimentare e farmaceutica.

Paulina Oszejca
paulina.oszejca@gmail.com

LIQUID GOLD – A HISTORY OF THE THERAPEUTIC USE OF HONEY IN POLAND

ABSTRACT

The article presents the history of nutritional and medical uses of honey and its derivatives on in Poland. The oldest polish documents mention honey as a main natural wealth of the country, covered mainly with forest, meadows and pastures. Such favorable

natural conditions resulted in rapid development of beekeeping. Beekeepers were keeping the bees in man-made wooden beehives or collecting the honey of wild, semi-wild or domestic bees in the forests. The last method was very popular in Central and Eastern Europe and has been practiced till the end of the 19th century. Collected honey was used to produce many medical preparations, like medicated honeys called *Mellita* and used to treat ophthalmological and pulmonary diseases, weakness and variety of wounds. Some of curative properties of honey e.g. antibacterial and wound-healing properties are still used in modern medicine. Equally popular was nutritive use of honey. Especially popular was fermented honey drink (mead), consumed in large quantities in Poland. Mead, considered to be the oldest alcoholic beverage of the countries of Central and Northern Europe, where, due to climatic reasons, grapevine cultivation and wine production was impossible, was praised and used also for its medicinal properties.



Diversi tipi di vasi da farmacia per le preparazioni a base di miele dalla collezione di Matczysz Grabowski, Museo della Farmacia di Crecovia (provenienza e datazione diversa, secoli XVI-XVII; Italia-Svizzera).

