

Nog betere honing?

Fieke Bos

Was de honing van vroeger uit holle boomstammen of korven beter dan die van tegenwoordig uit houten of kunststofkasten? Er wordt hier en daar gefluisterd dat de essentie - het wezenlijke - van de honing niet meer is zoals ze was. Maar ligt dat aan de behuizing van de bijen, of zijn er andere factoren in het spel?

Volgens een stukje in 'De Bezige Bij krant' (uitgeverij 'De Bezige Bij', lente 1994) is de manier waarop wij als imkers met onze bijen omgaan de oorzaak van het verlies van 'hogere honing'.

240 Tegenwoordig moeten imkers zich beschermen met maskers en rook gebruiken om de honing van de bijen te 'roven'.

Bij de Egyptenaren, Grieken, Romeinen of Middeleeuwen was dat heel anders. Toen stonden de bijen hun honing vrijwillig af. Het geheim van die imkers uit de Oudheid? Zij lazen hun bijen voor! Door het uitvoeren van wat gezien werd als een 'heilig ritueel', kalmeerden de bijen en kreeg de honing bepaalde, bovennatuurlijke eigenschappen. Het was natuurlijk wel belangrijk wat er voorgelezen werd. Koos men voor de 'Metamorfosen' (gedaanteverwisselingen) van Ovidius, dan kreeg men zeer geparfumeerde honing die de genietters ervan standvastiger maakte. Las men bepaalde Franse brieven voor, dan werd de honing zeer zuiver, wat leidde tot kuisheid en godsdienstigheid. Zo kon men ook mierzoete honing verkrijgen die mensen beleefder, maar tegelijkertijd oneerlijker maakte, of bittere honing die de lust bestreed. Kennelijk konden de meeste imkers van die tijd lezen. Degene die het niet konden, vertelden hun bijen mondeling overgeleverde sprookjes. Dit had op de honing een ongewoon sterke uitwerking: één druppel van deze honing kon 'onrust van de ziel' genezen. Een lepel ervan maakte de consument 'high' en alleen koningskinderen konden

tegen het eten van een normale portie.

Helaas veranderden de imkers een paar eeuwen geleden hun bedrijfsmethode: men las niet meer voor. De bijen werden onrustig, opstandig en boos en wilden hun honing zelf houden: 'wij geen boek meer? Jullie geen zoet meer!'

Imkers die toch honing wilden oogsten moesten zich gaan beschermen tegen bijensteken. Die honing was echter zeer veranderd: mensen die veel van de 'geroofde' honing aten, raakten in verwarring of werden krankzinnig!

Nederlanders eten niet echt veel honing; maar waarschijnlijk komt dat meer voort uit zuinigheid dan uit angst voor ongewenste bijverschijnselen. De tegenwoordige honing is mooi van kleur, een streling voor de tong en zeer gezond. En wat kan ze lekker ruiken! Hoe heerlijk is het niet om op een mooie zomermiddag bij de bijenstal te zitten en die heerlijke geur in je op te nemen. Dat moet haast wel de geur van 'hogere' honing zijn! Maar waarom bleef die geur wel bestaan, terwijl de speciale eigenschappen van 'hogere' honing verloren gingen? Een pas afgestudeerde bijengeleerde ontdekte de oplossing van dit raadsel: tegenwoordig vertellen de bijen elkaar verhalen, in de hoop de imkers op een idee te brengen. Luister maar eens met je oor tegen de kast: de verhalen zoemen rond.

Misschien heb ik deze zomer tijd voor een voorlees-experiment. Alleen moet ik dan nog bedenken of de Nederlandse vertaling van Ovidius 'Metamorfosen' aan zal slaan (bij mijn Nederlandse huis-, tuin- en keukenbijen), of dat ik het boek in de oorspronkelijke taal, het Latijn, moet nemen voor mijn 'Italiaanse' toehoorders. Onze honing is prima: ze smaakt voortreffelijk, ruikt heerlijk en is zeer gezond. Misschien is met een goed boek bij de bijenstal zitten (voor)lezen wel ongewoon, maar zeer rustgevend, en dat is ook gezond!

