

En defensa de las abejas

► Texto: Serafin Sanjuan

Hoy en día en que se habla tanto de diálogo uno se pregunta cuándo la agricultura y la apicultura dejarán de ser agresivas y entablarán un diálogo formal y sincero con la Naturaleza, evitando esas hecatombes de abejas, cuyo único crimen es el de ser generosas con el hombre. Los resultados están a la vista. Se intenta planificar a la Naturaleza a semejanza de las fábricas, como si fuera un objeto inerte, cuando en realidad hace miles de años que está planificada y tan sólo se la puede dominar obedeciéndola

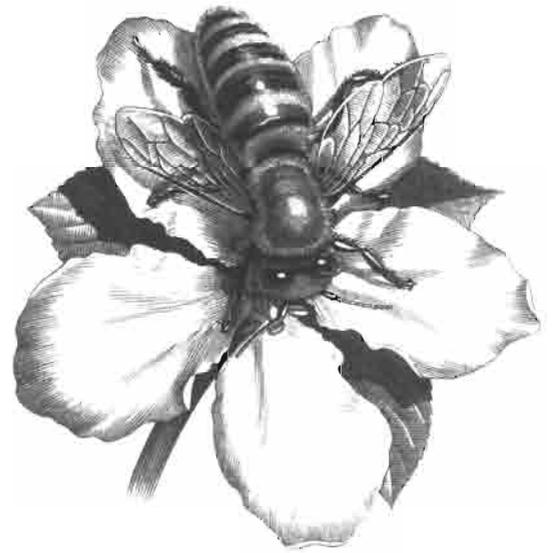
Según Rudolf Steiner “hay algo en la abeja que se asemeja al hombre”. De hecho le ha acompañado desde la más remota antigüedad. Las pinturas rupestres del Paleolítico halladas en la cueva de La Araña, en Bicorp (Valencia), nos demuestran que hace diez mil años el hombre ya conocía el uso de la miel, y todas las antiguas civilizaciones han venerado a la abeja. En cambio, la época actual la ha desposeído de su carácter sagrado, explotándola como al resto del ganado. Lo que la abeja produce de más noble, la miel, se ha transformado en un alimento.

La degeneración de la abeja

A principios del siglo pasado había de una a dos colmenas por hectárea, en la actualidad hay una colmena por cada 100 hectáreas. Esto significa que el 98% de la cabaña ha desaparecido.

¿Qué es lo que observamos hoy en día en el campo?... Que no hay flores. Las praderas permanentes de floración variada han sido reemplazadas en gran parte por praderas temporales con tan sólo dos o tres especies.

Los setos y los bosquecillos han sido destruidos. Éstos daban una floración variada y escalonada durante de todo el año. En los cultivos y terraplenes, a lo



Escucha a las flores cuando hablan con las abejas:
“Pobres hombres locos
–les oyes murmurar–
están enfermos,
corren a las exposiciones
y a nosotras no nos ven,
no ven la mayores maravillas” (Phil Bosmans)

largo de los caminos, las flores silvestres, entre las cuales había importantes plantas melíferas, han sido eliminadas por pesticidas. Los pesticidas de cualquier clase, empleados en agricultura y silvicultura, destruyen cada año miles de colmenas, creando además un desequilibrio ecológico en el campo y en el bosque (hay que recordar que las hormigas son también indispensables para la economía y la vida del bosque).

Con la trashumancia, la excesiva concentración de las colmenas en un mismo lugar provoca un desequilibrio en la flora: desaparición de especies o familias de plantas por exceso de pecoreo de la planta dominante (superpolinización).

La colza tratada no daña a las pecoreadoras pero afecta, a través del polen, a la vida del joven pollo. Si se tratan químicamente plantas no melíferas, el rocío se impregna del pesticida o bien una pequeña lluvia lixivia el producto y la abeja al apaciguar su sed se envenena.

A estas modificaciones del entorno de las abejas se añaden las nuevas prácticas apícolas que, como muy bien lo había predicho Rudolf Steiner a principios de siglo, contribuyen a la desaparición de las abejas así como a su degeneración.

La colmena-cesto redonda, que respeta la forma del enjambre y respeta por así decirlo su personalidad, ha sido reemplazada por la colmena cuadrada, de madera



y de cuadros móviles. Para obtener más miel, se guarnecen los cuadros de madera con cera estampada. Los apicultores hacen todo lo posible para evitar que las abejas edifiquen produciendo cera. Si a lo largo de generaciones las abejas no pueden desarrollar plenamente su fase cerera, se origina necesariamente una degeneración.

La cera estampada con celdillas preformadas excluye la posibilidad de construir celdillas para zánganos (machos). Para la concepción materialista éstos son inútiles. Sin embargo, trabajos recientes del INRA (Institute Nationale de Recherche Agricole, en Francia) demuestran que los machos, lejos de ser simples consumidores de miel, estimulan la producción de la misma con tan sólo su presencia.

Desde principios de siglo todos los esfuerzos se han dirigido hacia la selección de una abeja más productora. Al igual que en otros campos, asistimos a la desaparición del patrimonio genético de razas locales rústicas.

Hay otra intervención humana que perturba aún más ese organismo que es la colmena. Se trata de la "cría artificial" de las reinas. Resumiendo, consiste en lo siguiente: se cogen larvas de 4-5 días, después de la puesta, sacándolas de sus celdas hexagonales para "injetarlas" en las celdillas redondas de las reinas. Con esta intervención el hombre cambia totalmente el entorno de la larva. Uno puede darse cuenta de la importancia de la forma hexagonal para el huevo de la abeja al comparar esa celda con los cristales de cuarzo, esa luz condensada, y también con los copos de nieve, de formas muy diversas pero todas ellas hexagonales. Se podría decir que en el interior de esa forma hay algo que se cristaliza (la formación de nieve es una hermosa demostración de esas fuerzas que nos rodean, incluso cuando no nieva). Por el contrario, las

fuerzas que emanan de la forma redonda, al igual que una campana y donde ha sido puesto el huevo de la futura reina, son de orden distinto. Cuando uno imagina una esfera, se presiente un centro a imagen del sistema cósmico. Por lo tanto podemos imaginar que la reina que procede de un huevo que ha permanecido 5 días en una celda hexagonal estará muy lejos de estar conforme con el ideal al cual aspira.

Hoy en día se emplea también la inseminación artificial y en invierno se les alimenta con sucedáneos de maíz etc... a esto podemos sumar la importante disminución de las flores pecoreadas, debido al monocultivo, de girasol por ejemplo, por lo que la abeja, al igual que los apicultores, no puede escoger. Se nutren únicamente de girasol desde el principio de la recolección del néctar hasta la siguiente recolecta de miel (de colza, por ejemplo) la cual no empezará hasta mediados de abril del año siguiente, o sea, durante nueve meses del año. Esto no es tan sólo monótono, es también malo para su salud.

En qué contexto aparece la varroa

La varroa es un ácaro que vivía desde hace tiempo en Java sobre una raza de abeja particular (*Apis serana*) sin causarle daño alguno porque es una abeja muy limpia, pasa el tiempo en cepillarse haciendo caer la mayor parte de los parásitos agarrados a su cuerpo. Desgraciadamente a los apicultores asiáticos no les gusta mucho la serana, prefieren la mellifera europea, mucho más

Pintura rupestre de la cueva de La Araña, en Bicorp (Valencia)

.....



Cien mil flores en una cucharadita de miel

La abeja elabora siete kilos de miel por kilo de cera. Una cucharadita de las de café contiene 10 gramos de miel. Para elaborar 100 gramos de miel, la abeja debe visitar alrededor de un millón de flores (para una cucharadita 100.000 flores). Una abeja sin carga de néctar vuela a 65 km/hora; cargada con su botín, cuyo peso puede alcanzar las 3/4 partes de su cuerpo, vuela a 30 km/hora.

Para obtener un kilo de miel, la abeja debe llevar a la colmena de 120.000 a 150.000 cargas de néctar. Una vez en la colmena, las abejas pecoreadoras entregan su néctar a las abejas receptoras que lo guardan en su buche y lo

van transformando: vemos aparecer una gotita de néctar entre los maxilares superiores y la lengua del insecto. Este movimiento de regurgitación del néctar sobre la trompa y regreso al buche se repite de 130 a 240 veces seguidas.

Es tan sólo entonces cuando la abeja busca una celda hexagonal libre para depositar en ella la gotita, pero esta gotita está aún muy lejos de ser miel.

El néctar contiene de un 50 a un 80% de agua. Las abejas, para obtener la miel, deben eliminar las 3/4 partes de esta agua. Lo logran por evaporación, creando una ventilación acelerada en el interior de la colmena a través del batido de sus alas: 26.400 batidos por minuto.



Colmena de arcilla, con la misma forma que el enjambre natural, diseñada y modelada por Maurice Chaudière⁽¹⁾

productiva, motivo por el cual importaron abejas atiborradas de huevos. Desgraciadamente la mellífera no se cepilla, o se cepilla mal, y así empezó el drama. En pocos años el insecto invadió el mundo entero, a pesar de lo cual los apicultores no cesan en su intercambio entre países con el fin de obtener más miel.

Sin las abejas, sólo el viento puede transportar el polen y fecundar los árboles frutales. Las abejas aseguran el 70% de los rendimientos agrícolas. Su desaparición equivaldría del 70 al 100% de las pérdidas agrícolas.

Algunos proponen introducir el gen de la resistencia de los mosquitos a los insecticidas. Estas manipulaciones genéticas puede ser muy peligrosas. Recordemos los cruza- mientos de diferentes razas que provocaron la suelta en la Naturaleza de una abeja con una loca agresividad (*Apis scutelata*). Hoy en día todo el sur de Estados Unidos ha sido invadido. La scutelata ataca al ganado, a los viandantes a 500 metros de la colmena y mata a las demás abejas, asciende al norte y amenaza al Canadá. Se le llama también la abeja asesina.

La varroa se ha propagado precisamente en el momento en que las enfermedades de deficiencia inmunitaria se generalizan. ¿Acaso la aparición de la varroa no será la consecuencia del debilitamiento general de las abejas?

Se dan casos en que los apicultores que tratan la varroa desde hace varios años con los medios preconizados oficialmente han visto cómo colonias desparasitadas, "sanas", periclitán en invierno. Algunos apicultores han visto así disminuir su cabaña en un 70% sin causa aparente. A esta hecatombe, es el colmo del absurdo, se la llama "la enfermedad de la mortalidad".

Frente a estos problemas y amenazas ¿no sería acaso lo más sensato respetar las leyes de la Naturaleza, las leyes de la Vida, volviendo a la agricultura ecológica, implantando nuevamente los setos melíferos de floración variada y escalonada, evitando los monocultivos?

Si tienes un jardín, cultiva pequeñas parcelas de flores pues te servirán de medicamento a la vez que ayudas a favorecer la estrecha relación abeja-flor.

Dos clases de apicultores

Uno, el que pone toda su energía, todo su pensamiento, en explotar mejor a las abejas, sustraerles una producción lo más importante posible. Su móvil es tan sólo la motivación económica.

Otro, el que es capaz de ver la diferencia entre la parte económica y su vida profesional. Actúa de modo que la vida económica no le guíe en sus actos profesionales. Conserva la libertad de pensamiento que le dará la energía necesaria para comprender mejor la naturaleza de la abeja y para buscar los medios que actúen en el sentido de una regeneración.

La miel

"La miel es luz cristalizada", afirmaba Rudolf Steiner, pero hoy en día los tarros de miel se alinean en los estantes de los supermercados bajo una luz de neón devastadora. Son mieles que provienen de colmenas igualmente alineadas en la Naturaleza donde se las coloca en batería.

En las etiquetas, en los libros, en los medios de comunicación, se nos explica el gran valor de la miel, desvelándonos su composición, exacta por cierto, y su retahíla nos deja soñadores: azúcares monosacaridos, diastasas, invertasa, catalasa, persoxidasa, lipasa, sales minerales, calcio, sodio, potasio, magnesio, hierro, cloro, fósforo, azufre, yodo, manganeso, sílice, aluminio, boro, cobre, litio, plomo, estaño, titanio, zinc, etc...; hormonas, ácidos: málico, vínico, cítrico, láctico, oxálico; proteínas; vitaminas: B1, B2, B3, B4, B5, B6, E, K, C; sustancias aromáticas, etc.

Por el contrario ni rastro de las nubes, del viento, de la lluvia, del sol, de las plantas, de los bosques, de los prados, de las vacas en la pradera, de las rocas del suelo, de la forma de la colmena, de los pájaros, de los humores y de la conciencia del apicultor.





: Para obtener un kilo de
 : miel, la abeja debe llevar a
 : la colmena de 120.000 a
 : 150.000 cargas de néctar

La miel hay que considerarla tan sólo globalmente: miel-espejo, miel-reflejo de la biosfera y del biotopo que la ha visto nacer. No hace muchos años las mieles, al igual que los vinos, eran crudos individualizados. Cada terruño tenía su peculiaridad específica. Hoy en día podemos leer en las etiquetas: miel de Francia, miel de España..., mieles que provienen de apicultores que mezclan la miel de diferentes colmenas en grandes depósitos. Especialización de mieles (mezcladas también), miel de brezo, de lavanda, de acacia, de eucalipto, de romero,... miel cuyo reflejo está tan sólo presente en un rincón del espejo.

Miel medicina y miel substancia

“La miel extraída se asemeja a la miel en panal como una gota de agua alcalina a una gota de agua ácida; el aspecto exterior no las distingue, el análisis químico tampoco, pero hay una diferencia entre las dos como de la aurora al crepúsculo... La primera está ‘cansada’, la segunda está ‘reposada’”. (Henri Muller)

Es un secreto a voces, las mieles actuales están centrifugadas, prensadas, escurridas, filtradas, maduradas, amasadas, mezcladas, calentadas, algunas inseminadas, homogeneizadas, y envasadas. H. Muller añade: “Nunca se ha visto nacer un pollo de un huevo batido”.

Lo habéis seguramente intuido, tan sólo puede haber miel-medicina cuando está en panal, lo que asegura una muy larga conservación en el tiempo y efecto espejo-reflejo intacto. O bien miel obtenida por escurrimiento natural, con una acción limitada en el tiempo. Ello se puede comprobar con las morfocromatografías⁽²⁾ de la miel; médi-

cos o pastores a quienes se han presentado esta imágenes no se han equivocado ya que la imágenes hablan por sí solas.

En las mieles que han sufrido una fuerza de dispersión encontramos: degradación, envejecimiento y desequilibrio evidentes. “La sangre coagula, la leche cuaja y la miel cristaliza” (H. Muller). Desde luego la leche cuajada se puede comer, pero la imagen de la leche original, sus procesos originales, han desaparecido.

La miel cristaliza, envejece. Si absorbemos un producto que envejece, absorbemos también “procesos” de envejecimiento. No es grave para otras sustancias que no sean miel⁽¹⁾. “La miel ya no puede mantener su promesa hecha hace milenios” (H. Muller).

Hay que estar alerta sobre el modo de extracción de la miel. Las condiciones del entorno han cambiado. El genio del lugar ha sido agredido. Las plantas enfermas no pueden ofrecer a las abejas estresadas más que sustancias con carencia y cansadas. La tierra está enferma.

Cera

No hablaremos de su valor, tan importante como la miel. Las celdillas que contienen la miel están compuestas por una serie de escamas secretadas, luego trituradas y amasadas por la abeja cerera. Amparada por una cortina de calor radiado por sus hermanas, la abeja cerera suelda las laminillas unas a otras, aprisionando entre cada una de ellas una burbujita de aire. Todo ello conforma el alveolo o celda: envoltura hexagonal vibratoria, hecha para servir la vida y conservar viva

La miel hay que considerarla tan sólo globalmente: miel-espejo, miel-reflejo de la biosfera y del biotopo que la ha visto nacer



la miel. El apicultor ávido, preocupado por una mayor producción y también por ahorrar un trabajo ingrato a sus protegidas, cree simplificarles la vida ofreciéndoles una guía soporte de cera (cera estampada), cera en la cual las estructuras ínfimas son destruidas por la fusión.

A esta cera artificial de procedencia geográfica diversa, se le añade muchas veces subproductos de petróleo. Cera calentada, hervida, fundida, mecanizada, prensada, laminada, estampada, cuajada,... substancia muerta. La bondadosa y laboriosa abeja en vez de echarla a la basura, la estira y construye una buena parte de su celda con este producto muerto (inútil buscar un estado vibratorio orientado en el sentido de la vida).

Por si fuera poco, este gesto del apicultor es maquiavélico ya que la abeja a lo largo de su existencia pasa por una invariable sucesión de empleos o funciones que van acor-

de con su desarrollo. Después de su nacimiento del 10º al 18º día emprende una fase (la más larga) en que predomina la función cerera. El hombre al aportar cera artificial anula o más bien perturba el que esa función se exprese en su tiempo biográfico y ello acarrea una deficiencia ulterior. Goethe decía: "Los órganos instruyen a su portador". Lo que podríamos resumir así: mala función cerera = mal pecoreamiento = mala cosecha de polen y néctar que no responde a la necesidad del vegetal, uno de tantos motivos, ya mencionados, del estrés de las abejas.

La jalea real

Diremos tan sólo dos palabras sobre la jalea real. Las opiniones en cuanto a su valor terapéutico son diversas. Desde el punto de vista de la biología (no de la pseudo-biología química actual), la explotación de la jalea real es un contrasentido, ya que su elaboración deriva de procedimientos anti-vitales, que son malos incluso si se registran localmente resultados "buenos", lo que nos podría inducir a creer que el sistema es bueno. La producción de jalea real viene acompañada de la masacre de miles de reinas en formación. El impacto sobre la vida alrededor de la colmena no puede ser más negativo, creando un clima de muerte, un clima anti-vital. Los métodos de elaboración de la jalea real acaban de rematar el producto. Para conseguir oligoelementos la Naturaleza nos ofrece otras alternativas naturales y no agresivas.

Recordemos que la abeja, maravilla de la Naturaleza, nos da ejemplo de laboriosidad, de comunidad, así como una gran lección de Amor. Nos ofrece su miel, su cera, su propóleo, su veneno (en acupuntura), todo ello como medicamento o alimento; con su cera embellece y sana nuestro hogar, etc...; poliniza sembrados y frutales aumentando las cosechas y recolectas,... sin pedir nada a cambio.

"Hombre, Abeja y Tierra están tan unidos que la debilidad de uno acarrea el declive de los otros. No se curará a la abeja sin cuidar a la Tierra. No se curará a la Tierra sin la presencia de las Abejas. No se curará ni la Abeja ni la Tierra sin curar al Hombre del materialismo". (Serge Bellele). ■

Notas

- (1) Ver *Savia* nº 6, pp 10-21
- (2) *Cristalizaciones sensibles*. Método cualitativo de análisis de los alimentos. Ponen de manifiesto en imágenes las fuerzas formadoras de la materia viva.
- (3) *Entretiens sur les abeilles*, de Rudolf Steiner.

Bibliografía

- Lettre aux Amis des Champs et des Jardins* nº 145.
- Panique dans les ruches* de Philippe Chambon. Actuel, février 1988.
- Genèse d'une ruche*, Maurice Chaudière. Editions du Dragon Vert.
- Cristalizaciones sensibles*. *Savia* nº 4, pp 62-64.

Si tienes un jardín, cultiva pequeñas parcelas de flores pues te servirán de medicamento a la vez que ayudas a favorecer la estrecha relación abeja-flor



Luis Quermin