

Wpisany przez administrator
sobota, 31 marca 2012 08:19 -

NAUKA



BARTNIK Tomasz
Dzierżanowski
powiada, że w lasach
zamieszkały pszczoły.
Wiosną powiesił
w kawiarni kielas
owady - plastyki miśda
(złoty grzebi). Otwór
wycięty nadział deską
(dajcie dalsze)

Ekologia

Miód z drzewa

Po stu latach w polskich borach sosnowych znów będzie można spotkać bartników i dzięki nim raczyć się oryginalnym miodem z nadrzecznych barci.

MAGDALENA FRENDEJ-MAJEWSKA, ZDJĘCIA ARTUR TABOR

Na razie jest ich dwóch - Andrzej Pazura i Tomasz Dzierżanowski, pracownicy Nadleśnictwa Spęta i Spalskiego Parku Krajobrazowego. Do wkręcenia zapomnianej tradycji bartnictwa namówił ich pracownicy polskiego oddziału międzynarodowej organizacji ekologicznej WWF. Kandydaci na bartników gępieli wiele godzin w muzeach etnograficznych, a gdy rekonstrukcja profesji na podstawie zgrupowanych zbiorów okazała się niemożliwa, w poszukiwaniu potomków bartników wybrali się podróż na wschód. Znaleźli ich dopiero na Ukrainie, bo tylko tam wysoko w górach

w pobliżu rezerwatu Szulgan-Tasz w Republice Baszkortostan żyli ostatni bartnicy. Przed wickami również w Polsce była to popłatana profesja. W dawnej Rzeczypospolitej miód osiągał zawrotną cenę: za 10 garnców, czyli 50 kilogramów, można było kupić konie. Raczyl się nim wyłącznie ludzie zamożni, którym zastępowali jeździe drożdży cukier, aż do XIX wieku sprwadzano na ziemie polskie z Indii. Miód naszych przodków w naszym nie przypominał tego, który jadamy dziś. Produkowały go dzikie pszczoły, mieszające w barciach wylęgających wysoko w pniach drzew

Dobra passa bartnictwa skończyła się w XIX wieku. Wiele lasów wycięto wtedy pod pola uprawne. Zaczęło się też intensywnie rozwijać pszczelarstwo, czyli hodowla pszczoł w ulach. W efekcie ceny miodu spadły, a jego produkcja w lasach przestała być opłacalna. W latach 20. XX wieku skończyło się bartnictwo w Polsce - wraz ze śmiercią ostatniego polskiego bartnika z Paszcy Białowieżskiej. Dziś dawna tradycja pomaga wkręcić bartnicy z Ukrainy. Przez dwa lata szkolili pszczołarzy, a także wycinali otwory w drzewach pod barci. Najlepsza jest co najmniej stułetnia sosna. Na ona grubość pnia, o średnicy około metra, w którym bora szkoły dla drzewa można wylęgają szerokość na 40 cm barci. Poza tym ma miśdki i ściągłe drzewo, które zimą ochroni owady przed chłodem. - Baszkirscy mistrzowie powtarzali, że przy wyborze drzewa trzeba uważać: owad na najdłuższym szczepie by. Na przykład sprawdzali, czy przy pniu nie ma mrowek, bo mogłyby dobrać się do zapasów miśda - opowiada Andrzej Pazura. Drzewo nie może rosnąć dalej niż 1,3 km od źródła wody i źródła wody, takli bowiem dystans są w stanie pokonać pszczoły

w poszukiwaniu pyłku i nektaru. Barci zakładają się jesienią, bo o tej porze rąka zrzuca sosny nie wylęgają zbyt dużo żywczy i soków. Otwór wycina się na wysokości 4-7 metrów za pomocą piły mechanicznej, a wewnątrz barci drąży się tradycyjnymi dżurami i toporkami. Praca ta zajmuje kilka godzin. Dzwonki, gdy mianano sobie radzić bez pil spalonych, przygotowanie barci zajmowało przeważnie dwa dni. Gdy otwór jest już gotowy, wkłada się do niego drewniane kolki, na których wieszą bartnik zawieszony kawałki plastrów wosku z miodem. Do wabiki, które ma przyciągnąć pszczoły i zachęcić je do zadomowienia się w barci. Na Ukrainie, gdzie żyją jeszcze dzikie pszczoły leśne, owady pojawiają się same: w Polsce na razie pomagają im ludzie. Przynoścy wprowadzają do barci kółkowe miśki z hodowli prowadzonych w instytutach badawczych. Recepturę nie sięgają hodowcom pszczoł, najbardziej zbliżoną generację do drzewnych kuzynok, żyjących kiedyś w Polsce. - Ku naszym zdaniem w kilku barciach zadomowili się też uciekinierzy z pasiek - mówi dr Przemysław Nawrocki z WWF.

HISTORIA

Kraj miodem płynący

Bartnictwo od wicków było w Polsce niezwykłe cennym.

Przez kilkadziesiąt lat barci zakładano wszędzie tam, gdzie występowały rzekłoby lasy i drzewa pszczoły leśne - od wschodnich Niemiec poprzez Białoruś, Ukrainę po Rosję. W Polsce bartnictwo istniało w całym kraju. Powstał miód w drodze skądś kąśkietem i zrotem jako przyczyna do potraw i lekarstw. Od Brzozowca wywodził też z niego owoce przez smażony miód pitny. Sławiano go także na statkach Miśda do Gdańska transportowano na gronty. Bartnicy stanowili odrębną grupę społeczną, mieli własne sądy i przysięgę, np. jako jedyni mieli prawo posiadania narzędzi bartniczych, a więc dżur, siekierki i toporów, czego zabronione ogłosił cesarz i innym stanom. Każdy bartnik oznaczał swoje drzewo specjalnym znakiem. Za złamanie barci pszczoły groziła kara śmierci.

Miód bartnicy różni się od tego ze zwykłego uli. Bartnicy nie oczyszczają go z wosku. Poostają też w nim reszki pyłku kwiatowego, żywczy drzew oraz spazji, czyli słodkiego płynu wylęgającego przez mrowce, a zbitego przez pszczoły. Te różnorodnie składniki sprawiają, że miód bartny zawiera więcej mikroelementów. Jest zdrowszy od zwykłego, ale też droższy - w Rosji za kilogram trzeba zapłacić nawet 150 euro, czyli 10 razy więcej niż za miód z pasieki. W tym mieśdaku polscy bartnicy po raz pierwszy od stu lat samodzielnie, bez pomocy baszkirskich nauczycieli, wylęgają miód ze zrobionych przez siebie barci. - Szkoła tylko, że pogoda nie dopiada. Czerwce, kiedy pszczoły zbierają najwięcej zapasów, był chłodny i deszczowy, więc miśda może być mało - mówi Andrzej Pazura. W polskich lasach stoi na razie 20 barci, z jednej można uzyskać najwyżej 25 kg miśda. Jednak chętnych do robienia barci przybywa. Już powstały one w Biebrzańskim i Wigierskim Parkach Narodowych.

Napisze to autorki
magdalena.frendej@newsweek.pl