

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

NAUKA



BARTNIK Tomasz Dziurzanowski prowadzi, czy w miastach zamieszkały pszczoły. Widać powłoki w kawiorku na osady - plastyki miłoda (złoty grzebień). Otwór wycięty nadstaw 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 Dziurzanowski, pracownicy Nadleśnictwa Spala i Spalskiego Parku Krajoznawczego. Do wkręcenia zapomnianej tradycji bartnictwa namówił ich pracownicy polskiego oddziału międzynarodowej organizacji ekologicznej WWF. Kandydaci na bartników spędzili wiele godzin w muzeach etnograficznych, a gdy rekonstrukcja profesji na podstawie zgromadzonych 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 jeździec 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, mieszkające 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 do wyboru drzewa pod barc. Najlepsza jest co najmniej kilkuletnia sosna. Na ona grubość pnia, o średnicy około metra, w którym liczą szkody dla drzewa można wylęgnać szerokość na 40 cm barc. Poza tym ma miopskie i cienkie drzewo, które zimą ochroni osady przed chłodem. - Baszkirscy mistrzowie powtarzali, że przy wyborze drzewa trzeba uważać: uważaj na najbliżej stojące drzewy. Na przykład sprawdzali, czy przy pniu nie ma mrowek, bo mogłyby dobrać się do zapasów miodu - 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. Barc zakłada się jesienią, bo o tej porze rąka zrządzone sosny nie wyklądają zbyt dużo żywej i soków. Otwór wycina się na wysokości 4-7 metrów za pomocą piły mechanicznej, a wewnątrz barci drąży się tradycyjnymi dłutami i toporkami. Praca ta zajmuje kilka godzin. Dzwonkiem, gdy miano sobie radzić bez pil spalonych, przygotowuje barc zajmowało przeważnie dwa dni. Gdy otwór jest już gotowy, wkłada się do niego drewniane kolki, na których wieszą bartnik zawieszona kowalki plastrów wosku z miodem. To wabiki, które mają przyciągnąć pszczoły i zachęcić je do zadomowienia się w barci. Na Ukrainie, gdzie żyją jeszcze dzikie pszczoły leśne, osady pojawiają się same: w Polsce na razie pomagają im ludzie. Przynoścy prowadzący do barci kołowe maki 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 barce 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 osady przez smutny miód pitny. Sławiano go także na statkach Miód do Gdańska transportowano na grono. Bartnicy stanowili odrębną grupę społeczną, mieli własne sądy i przysięgę, np. jako jedyni mieli prawo posiadania narzędzi bartniczych, a więc dłuć, siekierki i toporów, czego zabronione ogłosił cesarz i innym stanom. Każdy bartnik oznaczał swoje drzewo specjalnym znakiem. Za złamanie barc 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, żywy drzew oraz spazki, czyli słodkiego płynu wylęgającego przez mrowce, a zdmienione 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 mieście polscy bartnicy po raz pierwszy od stu lat samodzielnie, bez pomocy baszkirskich nauczycieli, wybrali miód ze zrobionych przez siebie barci. - Szkoła tylko, że pogoda nie dopadała. Czerwce, kiedy pszczoły zbierają najwięcej zapasów, był chłodny i deszczowy, więc miodu może być mało - mówi Andrzej Pazura. W polskich lasach stoi na razie 20 barc, z jednej można uzyskać najwyżej 25 kg miodu.

Jednak chętnych do robienia barc przybywa. Już powstały one w Biebrzańskim i Wigierskim Parkach Narodowych.

Napisze to autorki
magdalena.frendej@newsweek.pl

PIKLEMA