

Diàleg

AVUI+
Des del 1976

CORPORACIÓ CATALANA
DE COMUNICACIÓ S.L.

ANTONI CAMBREDÓ, president executiu
JOAN ODINA, conseller delegat
CARLES FLO, director general
IVAN GRAU, director financer
ORIOL GALLISSÀ, director comercial
JOAN SERRA, director de producció
PATRÍCIA TARRIDA, cap de distribució
QUICO DOMINGO, cap de sistemes

**NOMÉS LES ABELLES
EN TENEN EL SECRET**

Ramon Tremosa
i Balcells



Professor de teoria econòmica a la UB
www.ramontremosa.cat

EN SÍNTESI

Segona
gran
bufetada

Mel, essència de la natura

Aquest setembre ha plogut poc a la Terreta i així hem pogut anar a melar amb un bon amic apicultor. Melar és com en diuen d'anar a recollir mel en aquesta comarca travessada pel riu Noguera Ribagorçana, que fa de frontera entre Catalunya i Aragó i que marca el final del Prepirineu i l'inici de l'alta muntanya. Ens hem cobert de cap a peus amb un llarg vestit blanc, a prova de picades, així com també d'un barret impermeable que permet la visió i la respiració. Quan comença l'obertura de les caixes d'abelles els moviments dels tafaners ocasionals no avesats a l'ofici han de ser necessàriament tranquils: tot i que les abelles són confoses amb fum de pinassa, que les despista una bona estona, la quantitat d'abelles en un rusc pot arribar a vuitanta mil.

CADA CAIXA DEL RUSC CONTÉ ENTRE VUIT I DOTZE quadres d'abelles. El primer que fa l'apicultor és mirar la larva del dia, per tal de veure si l'abella reina pon els ous correctament. Si el quadre surt ple d'abelles això ja és un bon símptoma i si el quadre està poc poblat és senyal que alguna cosa no rutlla: els ous del dia indiquen que la reproducció de l'eixam té la continuïtat adequada. Les abelles reines s'aparellen en llocs especials de concentració amb altres reines, sovint en indrets allunyats de l'eixam. La reina s'aparella amb diversos mascles, que moren després de la còpula en quedar el penis enganxat a la femella. L'abella reina no dirigeix pròpiament la vida del rusc, ja que la seva funció és la posta d'ous: en pon uns dos mil al dia, que equivalen a un pes superior al seu propi. L'activitat recol·lectora i reproductora és frenètica i contínua: les abelles no dormen i només s'aturen en els períodes més freds de l'any.

L'ESPECTACLE D'UN EIXAM VIST DE PROP és impressionant: centenars d'abelles s'enlairen enmig del fum, ara furioses ara confoses, a mesura que els quadres van sent examinats un per un. Enmig de la bellugadissa incessant d'un quadre, en condicions normals l'abella reina no ha de costar de trobar: és clarament més gran que els mascles o les abelles obres i es mou amunt i avall amb un llarg seguici. Només els quadres més plens de mel són portats a la furgoneta, després de ser netejats d'abelles amb un gran raspall d'escombria, on amb una bomba de motor se centrifuguen i es buiden. L'apicultor anota en cada caixa l'estat dels quadres, per tal de comprovar la seva evolució a la propera visita.

LA MEL ÉS PRODUÏDA PER LES ABELLES a partir del nèctar de les flors, que és una transformació de la sàvia de les plantes. Les abelles recol·lectores el dipositen dins del seu pap, que quan és ple és buidat en el pap d'una abella jove al rusc. Aquest procés es repeteix unes quantes vegades i així el nèctar, en passar d'una abella a una altra, perd aigua i rep l'aportació d'enzims de les glàndules salivals de les abelles: es trenquen així els sucres més pesants i la mel es va fent més digerible fins que s'acaba dipositant la mel a l'interior d'una cel·la.

EL MEU AMIC TÉ EIXAMS A BANDA I BANDA de la Noguera Ribagorçana, riu que fa frontera entre Catalunya i Aragó i m'explica que l'abellerol és un ocell protegit a Catalunya. L'abellerol és un ocell migratori molt acolorit que es nodreix d'insectes i



CARLOTA BOADA

“L'abella reina no dirigeix pròpiament la vida del rusc ja que la seva funció és la posta d'ous: en pon uns dos mil al dia, que equivalen a un pes superior al seu propi”

que té predilecció per les abelles. N'ingereix només dues-centes al dia però té una preferència especial per les abelles reines, que caça quan van o tornen de l'aparellament, tot deixant així la seva colònia òrfena fins que desapareix. El meu amic apicultor amb eixams a Catalunya perd moltes hores cada any amb els tècnics de Medi Ambient de la Generalitat, amb els quals ha de verificar totes i cadascuna de les caixes declarades per muntanyes i serres a la banda catalana del riu, a fi de rebre la indemnització corresponent pels danys causats per l'abellerol. Després diuen que hi ha deslocalització d'activitats productives de Catalunya a l'Aragó: en la recollida de porcs i vedells morts, un servei que a Catalunya està mo-

nopolitzat i centralitzat en una empresa pública de Lleida, a la Terreta catalana triguen de quatre a sis dies a venir, mentre que a la Terreta aragonesa en triguen només de dos a tres.

LA BÍBLIA ASSOCIA SOVINT LA MEL AL PLAER, l'Alcorà parla de rius al paradís plens de mel i els jueus hi suquen fruita per desitjar-se un bon any nou. Les núvies gregues mullaven els dits a la mel abans d'entrar a la casa del marit per tenir un bon matrimoni. Per als romans la mel servia com a moneda de canvi, igual que l'or o la sal, i a Egipte servia per a embalsamar cossos; també se'n ha trobat, en alguns casos en bon estat de conservació, a les tombes dels faraons.

LA MEL ÉS ANTIOXIDANT, ANTISÈPTICA, regeneradora i va molt bé per estroncar els constipats. La mel cada vegada és fa servir més a la cuina, per guarir i assaborir tota mena de plats: des del clàssic berenar, sempre efectiu i energètic, de pa, mel i nous fins al contrastos moderns més refinats i sofisticats. Al restaurant Casa Peiró de Colls, a l'Alta Ribagorça, en el seu excel·lent menú degustació les patates fregides casolanes s'acompanyen amb sal de cristalls i un petit raig de mel. Al restaurant Ca la Pepa de Boí ofereixen un gelat de mel amb un gust deliciós i sorprenent. Des de la mel més suau, de romaní, fins a la més fosca i aspra, d'alzina, la mel és essència pura de la natura. I només les abelles en tenen el secret.

Marçal
Sintes



Si el 14 de març de 2004 els ciutadans van bufetejar durament el PP amb el seu vot, ahir ho va fer la justícia. De fet, la justícia no sols ha avalat aquell càstig electoral per la manipulació comesa en les hores que van anar de l'atemptat a l'obertura de les urnes, sinó que també acaba de tirar per terra la famosa “teoria de la conspiració”. Aquesta teoria, infantada i alletada pels entorns mediàtics de la dreta espanyolista, i assumida, animada i rendibilitzada a fons pels Rajoy, Acebes, Zaplana, Aznar, etcètera, tenia com a objectiu, d'una banda, donar cobertura les patètiques i malèvols maniobres de personatges com, sobretot, el ministre de l'Interior popular –Acebes– en les hores posteriors al terrible atemptat i, de l'altra, debilitar l'anomenada amb menyspreu *versió oficial* i Zapatero acusant-lo de no voler que se sabés *tota* la veritat, cosa que era una manera d'acusar-lo subrepticiament de protegir ETA. Tot això se'n va avui en orris gràcies, en bona part, a un magistrat tossut, molt de caràcter i de fortes conviccions conservadores, que ha pilotat de forma exemplar el judici: Javier Gómez Bermúdez. La seva actuació cal agrair-la-hi en aquests moments més que mai, atesa la greu espiral de descrèdit en què es troba atrapada la justícia a Espanya. Descrèdit degut a les mancances d'organització i recursos, i, molt ostensiblement, al fet que, com s'ha intentat també en el cas de l'atemptat de Madrid, perquè el PP i el PSOE han traslladat el seu violent i descarnat enfrontament a tots els àmbits susceptibles d'acollir-lo, i de forma molt destacada i irresponsable al terreny dels tribunals i els jutges.

m.sintes@hotmail.com