

MONASTERIO EN LA COCINA / 11

Miel y velas: símbolo de gusto, salud y virtud

CULTURA

21-11-2020

Liana

Marabini



Es cierto que muchas abadías producen vino, otras excelentes cervezas, luego hay monasterios especializados en mermeladas y conventos que hornean galletas.

Pero hay una cosa que todos (o casi todos) producen: la miel. No solo porque es el edulcorante más longevo y antiguo, sino porque es la materia prima para la elaboración

de cirios y velas, objetos que se han utilizado en ritos religiosos durante milenios. Y también porque la abeja, un ser tan complejo y fascinante, misterioso y único, tiene algo de religioso en el rigor de su comportamiento y trabajo incesante.

Cabe mencionar aquí el *Laus Apium* (Alabanza a las abejas), que, con todos los errores del caso, encuentra una semejanza de la abeja con la Virgen María: “La abeja es superior a todos los demás seres vivos que están sujetos al hombre. Aunque tiene un cuerpo muy pequeño, sin embargo, aborda en su pecho estrecho altos propósitos; débil de fuerza, pero fuerte de ingenio. Después de haber explorado los cambios de estación, cuando el gélido invierno dejó de blanquear y luego el clima templado de la primavera barrió el letargo glacial, inmediatamente sintió la preocupación de salir a trabajar; y las abejas esparcidas por los campos, levemente revoloteando sus alas, apenas se posan con las ágiles patas para agarrar con la boca las pequeñas flores del prado, cargadas con su alimento vuelven a entrar en las colmenas y aquí algunas con inestimable arte construyen celdas con tenaz cera, otras almacenan el líquido de la miel, otras transforman las flores en cera, otras dan forma a sus crías lamiendo con la boca, otras almacenan el néctar de las hojas recolectadas. Oh abeja verdaderamente bendita y admirable, de la que los machos no violan el sexo, ni los fetos lo perturban, ni los niños destruyen la castidad; así como, en su santidad, María dio a luz virgen y virgen permaneció”.

La evidencia más antigua de la cría real de abejas se remonta a una pintura egipcia del 2400 a.C. Los apicultores egipcios se movieron a lo largo del Nilo para seguir la floración de las plantas con sus colmenas. Al descifrar los jeroglíficos, quedó claro que se usaban varias recetas a base de miel, no solo en alimentos, sino también como medicamentos, para el tratamiento de trastornos digestivos y para la producción de ungüentos para llagas y heridas.

La miel en el Antiguo Egipto era inicialmente un alimento de lujo y representaba una prerrogativa real y divina. Posteriormente, en el segundo milenio antes de Cristo, se generaliza su uso, demostrado por el descubrimiento de tarros para miel o panales en tumbas privadas. Además, la miel se menciona como ración alimentaria durante los viajes, como botín de guerra, pago de tributos, ofrendas en los templos y ofrendas votivas.

Los sumerios lo usaban en cremas mezcladas con arcilla, agua y aceite de cedro, mientras que los babilonios lo usaban para cocinar: los bollos hechos con harina, sésamo, dátiles y miel se consideraban un manjar. En el *Código de Hammurabi* hay artículos que protegen a los apicultores del robo de miel de las colmenas.

La cría de abejas por el hombre para obtener miel y cera ciertamente tiene una tradición muy antigua también en Europa, como lo demuestran Plinio el Viejo en *Naturalis Historia* y Columella en *De re rustica*. En el 30 a. C., en la época del emperador Augusto, la apicultura estaba en su época dorada. Además de los ya mencionados Columella y Plinio, Virgil, apicultor y poeta, también dedicó íntegramente el cuarto libro de *Georgiche* a la cría de abejas, expresando su preferencia personal por la miel de tomillo.

En la antigüedad la miel era muy utilizada: los griegos la consideraban el alimento de los dioses (Aristóteles la define, en su tratado *De Generatione Animalium*, una sustancia “que cae del aire”): en la mitología Melissa, hija del Rey de Creta, alimentaba a Zeus precisamente con esta comida.

Tanto en Grecia como en la antigua Roma, en los alimentos, la miel se usaba como edulcorante, como condimento y como conservante. Homero describe la recolección de miel silvestre, mientras que Pitágoras la recomendaba como alimento útil para prolongar la vida.

El tratado *De arte coquinaria de Apicius* (en realidad una colección de varios autores que abarcan varios siglos) es quizás la fuente más rica de información sobre el uso de la miel en la cocina. Pero en las recetas de este trabajo se prefiere el sabor agridulce. Como edulcorante, la miel aparecía tanto en las mesas modestas como en las de los ricos, donde a veces se servía en el panal que la contenía. La miel se utilizó en el envasado de platos de pescado y legumbres, de mermeladas y almíbares de frutas, pero también en carnes, pan y focaccia. Como conservante, se utilizó con frutas como manzanas, peras y membrillos. También era un alimento que se daba a los niños de los grupos sociales más ricos.

De su fermentación se produjo el *hidromiel*, que siguió siendo popular incluso en la Edad Media. Otra bebida muy solicitada fue el *vino con miel*, para el que se utilizaron los vinos más finos y añejos (Massico, Falerno). Pero el uso de la miel se extendió a los cosméticos, donde se utilizó para producir aceites aromáticos y perfumes; a la medicina, donde se utilizó como antiséptico, cicatrizante y purgante; a la artesanía de lujo: era un

ingrediente que se utilizaba para dar brillo a las telas violetas y en la joyería, para hacer brillar las piedras preciosas. También se utilizaba para pulir madera, pero también como lubricante para puertas y cajones.

Santa Hildegarda de Bingen también escribió la primera receta de velas perfumadas: “Mezcla aceite esencial de naranja y canela molida con cera de abejas, luego haz velas para perfumar la casa y ahuyentar a los malos espíritus”.

Sant'Ambrogio, patrón de los apicultores, también fue un apicultor apasionado. En la comida medieval, la miel aún conserva un papel central, aunque reducido en comparación con la Antigüedad, porque comienza a sufrir la competencia del azúcar. De hecho, la miel fue sustituida gradualmente como agente edulcorante en los siglos siguientes, especialmente después de la introducción del azúcar refinado industrialmente.

Pero hoy en día, gracias a sus reconocidas propiedades terapéuticas, la miel está regresando de moda en diversas formas, tanto como alimento como en cosmética y medicina natural. Y los monasterios juegan un papel destacado en la cría de abejas y la posterior difusión de productos a base de miel.

En Italia, el monasterio de Bose es famoso por la producción de velas, que son totalmente artesanales: la vela hecha a mano es una pieza única y su valor también es único. En Suiza, en el Santuario de Einsiedeln, las velas que hacen brillar a la Virgen Negra son producidas por el convento benedictino.

En Estados Unidos, en el pequeño pueblo de San Benito (nombre evocador) de Luisiana, los monjes de la Abadía de San José tuvieron la idea de utilizar los patrocinios de empresas y privados que “adoptan” una colmena y su nombre aparece en ella. Aquí producen miel, velas e incluso un jabón a base de miel perfumado con esencias florales, como *La Rosa de Santa Teresa*: lo llaman Monksoap.

En Gran Bretaña, en Devon, hay una abadía (Buckfast Abbey) que tiene un “colmenar” que desde la Edad Media sigue produciendo miel, velas y productos cosméticos.

En Italia encontramos miel y productos derivados en varios monasterios, conventos y abadías: desde los frailes trapenses de la Virgen de la Unión de Boschi, hasta el Monasterio de Vasco (Cuneo); el convento del Desierto de las Carmelitas Descalzas en Varazze (Savona); también en la provincia de Savona, en Finale Ligure, se encuentra el Museo de la Apicultura del Aviario Benedictino; luego están las abadías cistercienses de Chiaravalle en Milán, de Chiaravalle di Fiastra, Sforzacosta (Macerata), y

de Valvisciolo, Sermoneta (Latina); Abadía benedictina de Vallombrosa en Reggello (Florencia); la ermita benedictina de Camaldoli en Poppi (Arezzo); las monjas benedictinas de San Daniele, Abano Terme (Padua) y Montevergine (Siracusa) también tienen una excelente producción; el santuario pasionista de la Madonna della Stella en Montefalco (Perugia); los Observadores Menores del Santuario de San Francesco da Paola, en Paterno Calabro (Cosenza); las monjas benedictinas del Monasterio de Nuestra Señora de la Anunciación en Laveno, en la provincia de Varese y muchos otros lugares maravillosos (pido perdón a los que no se mencionan).

Abejas, miel y cera: belleza, bondad y espiritualidad. Las abejas son un mensaje delicado de "ora et labora". La miel no solo endulza los platos, sino también la vida. Mientras las velas nos acompañan en nuestro camino: la luz, el calor y la esperanza son los elementos que simbolizan la Iglesia cristiana. Nuestra Iglesia.