

# MIEL

## Dulce farmacia (3)

**TEXTO:**

José María de Jaime Lorén  
Universidad CEU Cardenal Herrera (Valencia)  
jmjaime@uch.ceu.es

Miel: Dulce Farmacia es un estudio de la evolución de la apicultura en distintos periodos de la historia de España desde la prehistoria a la edad moderna, haciendo hincapié al ámbito colmenero, al uso de la miel y de otros productos apícolas en la alimentación y en la terapéutica; con mención especial de diferentes autores y de sus obras, bien sean de carácter religioso, agrícola, culinario, repostero, científico, médico o farmacéutico, en las que se trata de la miel y de otros productos apícolas como medicamento.

En la anterior edición de *Vida Apícola* (nº 213) publicamos la segunda parte de este interesante trabajo. En esta tercera entrega, el autor habla de la España árabe y de la España judía.

En sucesivas ediciones de la revista, publicaremos íntegramente este interesante trabajo, editado por el Colegio Oficial de Farmacéuticos de Zaragoza, y distribuido por la Academia de Farmacia “Reino de Aragón”.

---

### SUMARIO

---

#### PREHISTORIA

Arte rupestre apícola

#### ESPAÑA ANTIGUA

La miel en la alimentación

La miel y la cera en la terapéutica

#### ESPAÑA GRIEGA

La miel en la alimentación

La miel en la terapéutica

Usos de la cera

#### ESPAÑA ROMANA

La miel en la alimentación

Miel y cera en la terapéutica: Dioscórides

#### EDAD MEDIA: España árabe

La miel en la alimentación

La miel en la terapéutica

#### ESPAÑA JUDÍA

La miel en la alimentación

La miel y otros productos  
en la terapéutica

#### ESPAÑA CRISTIANA

La miel en la alimentación  
y en la terapéutica

El *Antidotario* de Arnau de Vilanova

#### EDAD MODERNA (1492-1621):

##### LA HEGEMONÍA ESPAÑOLA

La miel en la alimentación

La miel y otros productos apícolas  
en la terapéutica

#### EDAD MODERNA (1621-1713):

##### LA CRISIS DEL SIGLO XVII

La miel en la alimentación

La miel y otros productos apícolas  
en la terapéutica

#### EDAD MODERNA (1713-1808):

##### EL REFORMISMO DEL SIGLO XVIII

La miel en la alimentación

La miel y otros productos apícolas  
en la terapéutica

#### RECIPIENTE FARMACÉUTICO:

##### MIELERA O MELERA

Tradición hispano morisca

#### BIBLIOGRAFÍA

أزالك قد أيرزت لي رأسك قبل أن تبرز قرطاسك ووليتني قدالك ولم يقلدك وولست  
من بيع نقد أبدن ولا يطلب أثر أبعده عين فإن انت رضخت بالعين حجت في



الأخدعين وإن كنت ترا الشح أوي وخزنت الفلس في النفس أحلي فاقرا عيس ونوني  
واغرب عني وإلا فقل الفتي والذي حرره صوغ المين كما حرره صيد الحرمين ابي لافلس

Entre los siglos VIII y XII, la medicina experimentó brillantes avances en el mundo musulmán, gracias a la recuperación de la ciencia antigua y al amplio uso del árabe como lengua de cultura. Los productos de la colmena eran muy utilizados como excipientes o vehículos de los más diversos principios activos. (Fotografía: [www.nationalgeographic.com.es](http://www.nationalgeographic.com.es))

<



Recién conquistada la península, los árabes traen a la misma y aclimatan diversas plantas que utilizaban como condimento de sus comidas que, con el tiempo, constituirán la base de los nuevos gustos que se instauren y que acabarán adoptando los cristianos españoles.

(Fotografía: <http://espacio-redo.es/project/al-andalus-la-espana-islamica>)

### EDAD MEDIA: ESPAÑA ÁRABE

El mundo romano se había continuado a través de los pueblos que surgieron en toda Europa a raíz de las invasiones. En la península, lo hemos visto, los hispanorromanos no notaron gran cosa la presión cultural de los pueblos bárbaros.

La ruptura con lo anterior, sin embargo, se produjo fundamentalmente durante el siglo VIII. Entonces se perdió la cultura romana hasta el punto de que en los siglos VIII a XI, lo que caracterizó a la historia europea es una crisis general de pensamiento.

Hoy caben pocas dudas de que lo árabe produjo en la península, seguramente, uno de los momentos cumbres de la cultura española de todos los tiempos, aunque por supuesto cortó el desarrollo natural de las instituciones visigodas que tendían hacia el feudalismo. La cultura musulmana española del medievo será de tal importancia, que hasta el renacimiento la intelectualidad

europea la tendrá casi siempre como referencia obligada, incluyendo naturalmente los estudios colmeneriles.

#### La miel en la alimentación

Es conocido que en Al-Andalus, en la España árabe, el lujo, los refinamientos y el fasto de sus califatos en la época de mayor esplendor dieron lugar a la formación de una cocina tan exquisita como complicada, en la que intervienen los mismos califas y sus cortesanos como inventores de nuevos platos o practicantes del noble arte de los fogones.

Sorprende enseguida la cocida árabe por la gran cantidad de condimentos que utiliza, con un generoso uso de azúcar y de miel para sazonar platos de todo tipo, lo mismo carnes que pescados, para mejorar y dar mayor variedad a los sabores hasta formar mezclas que hoy nos parecen disparatadas.

Recién conquistada la península, los

árabes traen a la misma y aclimatan diversas plantas que utilizaban como condimento de sus comidas que, con el tiempo, constituirán la base de los nuevos gustos que se instauren y que acabarán adoptando los cristianos españoles. Estos nuevos hábitos alimenticios, que subsisten plenamente hasta el descubrimiento de América y que se conservan durante los siglos XVI y XVII, gustan de los platos de sabor agridulce en los que con sabia armonía se mezclaba el limón, la cidara o toronja y el naranjo en sus diversas variedades agrias que, genéricamente, se conocían como manzanas de Persia. Por otra parte, el azúcar y la miel intervenían en toda clase de dulces a los que tan aficionados eran en esta civilización, entre los cuales alcanzará gran fama el turrón.

De esta manera se crea una nueva cocina en España. Durante los siglos que permanecieron los árabes en la península su forma de guisar y sus

gustos culinarios, fueron mezclándose con los que ya existían en el país hasta dar lugar a una cocina hispanomorisca o mozárabe de enorme originalidad.

Los árabes introdujeron en España una serie de nuevos cultivos como el algodón, arroz, naranja dulce, morera, granado, membrillo, azafrán, etc. Aunque algunos autores señalan también el de la caña de azúcar o cañamiel, como mínimo hay que considerar que fueron ellos los que difundieron su explotación por las

regiones más cálidas de la península, mejorando a su vez los procesos extractivos del azúcar.

Por todo ello no parece aventurado pensar que fueron los árabes quienes trajeron a España esta exótica planta, y quienes impulsaron su cultivo en la costa meridional peninsular, como región más templada y dotada de una climatología parecida a la de las zonas de la India donde se criaba extensamente.

Introducido pues por los árabes el cultivo de la caña de azúcar en el

reino de Granada, lo rentable de su explotación les indujo a establecer ingenios para la obtención del azúcar en muchos lugares de la costa.

#### La miel en la terapéutica

En la vieja farmacopea árabe ocupa asimismo la miel un lugar de honor. Con la miel que producían las abejas de los azahares de Al Andalus, se fabricaban electuarios de muy frecuente aplicación médica. Para dolencias del

>



# ApiNectar®

## Alimento para Abejas

ApiNectar es un alimento natural muy completo y valorado por los apicultores gracias a sus excelentes cualidades.

ApiNectar  
Apoyo  
Nuevo formato  
2 kg.

ApiNectar  
Estimulación  
1 kg.



ApiNectar Estimulación  
para primavera y  
ApiNectar Apoyo  
para otoño e invierno.



Aumenta la población  
de la colmena.



Intensifica la puesta  
de la reina.



Alto contenido en  
fructosa.



Aporta los nutrientes  
necesarios.

**Casado Grupo**

Helio, 16 - 47012 · Valladolid, España  
Tel.: +(34) 983 30 79 56 · Fax: +(34) 983 39 49 64

apinectar@apinectar.es  
www.apinectar.es



Un médico visita a un paciente. Miniatura de un códice del siglo XIV perteneciente a la Maqamat, de al-Hariri. Escuela persa. Biblioteca Nacional, Viena.

(Fotografía: [www.nationalgeographic.com.es](http://www.nationalgeographic.com.es))

sistema nervioso se usaba la miel con abundancia, según preconizaba ya Abdallah Ben Ahmed.

Por su parte el malagueño Al-Saqati nos ha legado un manuscrito en el que hace una bella descripción del zoco, con sus tiendas, vendedores, géneros expuestos, engaños, etc., donde comprobamos el amplio uso que se hacía en la España árabe de la miel, lo mismo en confitería que en farmacia o cosmética.

Así por ejemplo, para describir al boticario del mercado dice: “Tenía un almirez de cobre y a su derecha un gran plato de madera, nuevo, con un barniz extraordinario y admirable aspecto,

lleno de anís molido con aceite frito [...] a su izquierda tenía un anafre de cobre con un caldero del mismo metal, donde había colocado miel y puesto al fuego”. Entre las recetas que fabricaba este apotecario en que interviene la miel, tenemos “Para disimular las pecas: jabón de raíces de caña, almendras amargas, alcarceña, habas y pipas de badeha amasadas con miel... Para quitar padrastrós: vinagre, miel, almartaje u óleo de rosas y almendras amargas”<sup>1</sup>.

Independientemente de que muchos médicos y autores hispanoárabes, como se ve, dejaron constancia en sus escritos de remedios en los cuales los productos apícolas eran parte integrante,

queremos destacar el *Libro de los medicamentos simples* de Abu-S-Salt Umayya<sup>2</sup>, médico originario de Denia que vivió la mayor parte de su vida en diversas ciudades del norte de África y cuya obra se difundió profusamente por toda Europa. Aunque por lo general los productos de la colmena actúan como excipientes o vehículos de los más diversos principios activos, otras veces lo hacen por sus propias virtudes medicinales.

Se conservan también manuscritos árabes con listas de medicamentos en los que con frecuencia aparece la miel, tales como el oximiél, el vino con miel, la miel virgen, el agua oximiélada, la miga de pan impregnada de miel, o el oximiél de granada, todos ellos dotados de notables propiedades médicas.

Es el caso por ejemplo del manuscrito *Libro de las utilidades de los animales*, donde la miel se recomienda por sus virtudes purgantes, antisépticas e insecticidas.

Además, agudiza la vista, va bien en las infecciones de las vías altas respiratorias y para la “mordedura de las serpientes que tienen veneno, para la coagulación de la leche en el estómago y para los lunares si se unta sobre ellos”.

Asimismo recomienda el empleo del panal de miel mezclada con vinagre en parecidas dolencias.

La miel en sí misma era ya un remedio universal que lo mismo podía curar la neurastenia que la sangre corrompida, el asma, la tos crónica, el mal de costado, la gota, la ciática y otras múltiples afecciones.

A la miel rosada se le atribuían propiedades curativas para enfermedades del sistema nervioso. Numerosas dolencias sanaban con remedios en los que inexorablemente figuraba la miel, como las cistitis que sanaban con ceniza de bardana o lampazo mezcladas con miel; las úlceras pulmonares remitían con el tusílagos o fáfara en miel; y las de las córneas con el jugo del trébol mezclado con miel.

1. CHALMETA GEDRÓN, P. (1968): *El Kitâb Fî Adâb al Hisba* de Al-Saqati. Al-Andalus, 99-100.

2. ABU-S-SALT Umayya (¿1112?): *Tratado de los medicamentos simples*. Ed. Pedro Vernia, 1999, Valencia, 183 pp.

El médico cordobés Yunes El Harrany, usaba la miel en la composición de un famoso electuario secreto muy útil en los cólicos.

No hay duda que los árabes eran grandes maestros en la preparación de jarabes medicamentosos a base de miel, parece además que el propio nombre de jarabe procede del árabe. Distingúan éstos entre los julepes, las apocemas o pócimas, los robubs y los loocs, según la técnica de preparación y de los edulcorantes que se usaban en cada caso.

El julepe se elaboraba con infusiones de flores como rosas o violetas que se vertían al agua hirviendo, se filtraban y clarificaban antes de añadir el azúcar y someter la mezcla a una leve ebullición. Este brebaje se utilizaba como refresco para apagar la sed más que como medicamento, y debía ser consumido prontamente por su difícil conservación, a no ser que la cantidad de azúcar empleada fuera muy elevada, con lo cual pasaba a la categoría de jarabe. En cambio los de mejor calidad estaban hechos a base de coccciones prolongadas de diversos productos con miel, si bien a veces se usaba azúcar en su lugar. Estos jarabes tenían exclusivamente aplicación medicamentosa.

La apocema se confeccionaba con la misma técnica que el jarabe, con la diferencia de que la cocción no era tan prolongada y quedaba más fluido el líquido resultante. De igual manera, a la infusión de hierbas se añadía miel o azúcar para mejorar el sabor de los principios activos.

Los arropes o robubs eran jugos, entre los que no

solía faltar el mosto de uvas, que se espesaban al fuego.

Los loocs era algo parecido a las actuales pastillas, en las que el principio activo podía ser esencia de pino, adormidera o escila, mezclado todo con miel, y se tomaban diluidas en la boca<sup>3</sup>.

A través de los más importantes libros de medicina árabe, conocemos numerosas fórmulas medicamentosas que usan la miel en oftalmología, cosmética y veterinaria.

### ESPAÑA JUDÍA

Una de las características esenciales de la Edad Media peninsular, viene dada por la existencia de minorías religiosas en tierras de religión oficial diferente.

En medio de todas estas etnias y religiones se asentó también una masa importante de judíos que habían ido llegando a la península poco a poco, atraídos por la bonanza cultural y económica que se vivió durante estos siglos y también, seguramente fue el factor decisivo, por la relativa tolerancia religiosa que se practicaba, sobre todo en contraste con la intolerancia que por entonces imperaba en buena parte de Europa. Esta población, fiel cumplidora siempre de los mandatos del Talmud, vivió primero entre los musulmanes durante la alta Edad Media,

hasta que en el siglo XI comenzaron a asentarse con los cristianos y, tras la invasión almohade del XII, se trasladaron definitivamente y masivamente a los territorios reconquistados para dedicarse al comercio y a la banca.

En el ámbito colmenero, no cabe la menor duda que asimismo ejercieron esta profesión al menos una parte de los judíos que se expandieron por los territorios del Centro, Sur y Levante peninsular.

### La miel en la alimentación

Sobre la importancia de la miel como alimento dulce por excelencia hasta la implantación extensiva del cultivo de la caña de azúcar en la Edad Media ya se ha hablado bastante, nos contentaremos

>

Preparación de medicinas para un paciente que sufre viruela (en la izquierda de la imagen).

Canon de Avicena. Miniatura del s. XVII.

(Fotografía: [www.nationalgeographic.com.es](http://www.nationalgeographic.com.es))

3. VILLANOVANO, M. (seudónimo de Miguel Serveto) (1546): Razón universal de los jarabes, 132-134. Ed. 1935, Trad. J. Goyanes Capdevilla

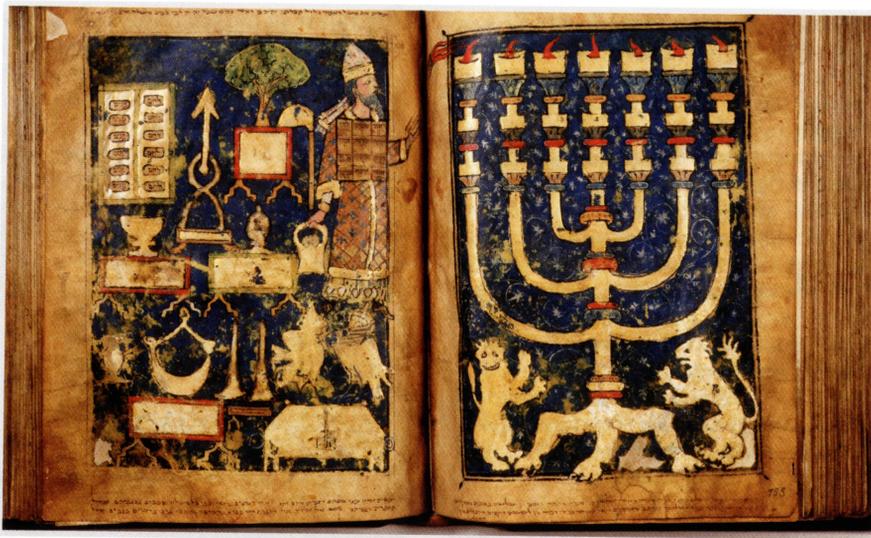


<  
aquí con espigar de entre los textos bíblicos algunos comentarios acerca de las bondades nutricias de la misma.

Los hebreos del Antiguo Testamento conocían bien las características nutritivas de la miel, de ahí que los Proverbios (25, 16) recomendaran moderación al tomarla: “¿Has encontrado la miel? Come sólo lo necesario, no sea que, ahíto, la vomites”. Este libro, verdadero compendio de la sabiduría popular israelita, lo mismo que pondera “Las palabras agradables son un panal de miel, una dulzura para el alma y la salud del cuerpo” (16, 24), nos pone en guardia contra las alabanzas exageradas: “No es bueno comer demasiada miel; es malo recibir demasiadas alabanzas” (25, 27). En realidad estos consejos que toman como imagen la dulzura de la miel, quieren servir de advertencia sobre los peligros de la excesiva comodidad y los placeres mundanos. De todas formas, la experiencia milenaria que destilan los Proverbios concluyen aconsejando: “Hijo mío, come miel, porque es buena y el panal de miel es dulce a tu paladar” (24, 13).

Por su parte Isaías (7, 15) profetiza la llegada del Mesías al que se llamará Emmanuel, que “se alimentará de cuajada y miel hasta que sepa rechazar el mal y elegir el bien”. En otro lugar (7, 22) recomienda a los judíos supervivientes de la devastación de los asirios, una alimentación energética a base de manteca con miel, “butirum et melle comedant”. Y es que la miel

Gran importancia tenía en las comidas el vino tinto que producían los viñedos de Palestina. De fuerte sabor, en tiempos de Jesús solían endulzarlo y aromatizarlo agregándole **CANTIDADES VARIABLES DE MIEL**, que también usaban, como no, para la preparación de toda suerte de dulces y repostería, o bien fresca sobre todo en los desayunos junto al pan y el queso en las casas principales.



El pueblo hebreo, ya desde los tiempos del Antiguo Testamento, conocía bien las características nutritivas de la miel. (Fotografía: [www.extremaduramedieval.es](http://www.extremaduramedieval.es))

comunica a la manteca un sabor exquisito y, mezclada convenientemente (60 gramos de miel por cada kilo de manteca), impide que se enrancie.

Salomón, en su sabiduría, incluía la miel entre las diez cosas de primera necesidad para el hombre junto al agua, fuego, sal, trigo, leche, vino, aceite, vestidos y aire.

En el Éxodo (16, 31) se da noticia de cierto pastel hecho con harina y miel, “[...] y la casa de Israel da a este alimento el nombre de maná. Es parecida a la semilla del coriandro; era blanca y tenía el gusto de un pastel de miel”. Hay otros autores que estiman

que el maná bíblico pudiera proceder de los mielatos de algunos árboles.

Ezequiel (20, 6) por su parte canta “el país donde chorrean la leche y la miel, el más bello de todos los países”. La importancia concedida a la leche y a la miel se explica fácilmente por la condición nómada del pueblo hebreo, al que sus ganados de cabras y ovejas proporcionaban la leche imprescindible para la vida; y la miel, en su calidad única de edulcorante y golosina, tenía un concepto de producto altamente deseable por todos, y de hecho constituía un excelente regalo para ganarse el favor de los poderosos. De ahí que el patriarca Jacob, para granjearse el afecto del gobernador de Egipto, como se sabe su perdido hijo José, le envía un presente con las materias más valiosas de Palestina: “un poco de bálsamo y un poco de miel, aromas y mirra, pistacho y almendras”, según recoge el Génesis (43, 11). Por eso también, *Libro de los Reyes* (I, 14, 3), es ofrecido al profeta Aggeo un cántaro lleno de miel, lo que indica que

las cosechas podían ser abundantes, consecuencia sin duda de la explotación colmenera intensiva.

La importancia concedida a la miel como reconstituyente y fortificante en los estados de agotamiento, resulta patente en el primer libro de Samuel (I, 14, 25-29, 43) cuando Jonatan, hijo de Saúl, después de una cálida jornada de combate contra los filisteos encontró en el suelo de la selva miel que chorreaba de algún árbol, no tomó más que un poco y "sus ojos se iluminaron".

Sin embargo, dado que ese mismo día el rey había prescrito la abstinencia, fue condenado a muerte por tomar la miel. Los lamentos y el dolor del joven guerrero caído en desgracia por un impulso juvenil, de gran belleza literaria, unido a las peticiones del

pueblo, impidieron que se ejecutara la sentencia.

Aquí un nuevo símbolo de la amargura que puede surgir de la misma fuente del placer. De todas formas, la miel, en definitiva un producto elaborado por un animal considerado impuro es, a veces, considerado en la Biblia por este motivo como un alimento gentil.

En el segundo libro de este mismo profeta (II, 17, 29), perseguido el viejo rey David por su hijo Absalom, unos amigos le llevan miel entre otros alimentos.

La relación de la miel con Sansón, paradigma de la fortaleza, no es casual, pues los hebreos como muchos otros pueblos conocían bien que la miel es un alimento energético y vigorizante.

Por su parte el Apocalipsis (10, 9, 10) al

referirse al Libro del Ángel dice: "Será amargo en tus entrañas, pero para la boca dulce como la miel".

Dentro ya del Nuevo Testamento vemos que Juan el Bautista vive retirado en el desierto vestido de pelo de camello y con un cinturón de cuero, y se alimenta tan sólo de langostas y miel silvestre. Por lo que se refiere a las langostas sabemos que han existido tribus africanas que gustaban de comerlas jóvenes recién salidas del capullo. En cuanto a la miel, hemos visto como no faltaban colmenas silvestres en todos aquellos territorios.

El evangelista Lucas (24, 36) cuenta que cuando el Señor, tras su ascensión a los cielos, se apareció en persona a los doce apóstoles estando reunidos

>

# Cabaña Apícola Casta

**CELDAS REALES - REINAS VÍRGENES  
REINAS FECUNDADAS - PAQUETES DE ABEJAS**



Tel: 617 041 471 - [www.apicolacasta.es](http://www.apicolacasta.es) - E-mail: [info@apicolacasta.es](mailto:info@apicolacasta.es)

Camino de Asperó s/nº. Aptdo. de correos 197. C.P: 41800. Sanlúcar la Mayor (Sevilla).

<  
y encerrados, al pensar éstos que se trataba de su espíritu, Jesús, para sacarlos de su error, les pidió de comer y “Ellos le presentaron un trozo de pez asado y miel. Lo tomó y comió delante de ellos”.

Gran importancia tenía en las comidas el vino tinto que producían los viñedos de Palestina. De fuerte sabor, en tiempos de Jesús solían endulzarlo y aromatizarlo agregándole cantidades variables de miel, que también usaban, como no, para la preparación de toda suerte de dulces y repostería, o bien fresca sobre todo en los desayunos junto al pan y el queso en las casas principales.

Era pues de amplio uso la miel en la gastronomía judía, lo mismo para comerla a solas que para preparar y condimentar toda suerte de platos y postres, tanto en las casas hebreas o en las de los romanos durante el tiempo que duró su ocupación militar, como en las de sus descendientes de la diáspora a lo largo de los siglos.

Por su parte el Talmud nos confirma también que los judíos conocían bien las virtudes alimenticias de la miel, especialmente en los niños de corta edad. Creían firmemente que el Mesías alimentaba a los suyos en el cielo con maná y miel, y recuerdan que Salomón decía: “Hijo, come miel que es buena”. Otros textos judíos postbíblicos la incluyen en la composición de un vino melado parecido al oinomeli griego.

En la actualidad, el año nuevo judío se inaugura solemnemente comiendo manzanas untadas con miel, como símbolo de paz y de prosperidad.

### **La miel y otros productos en la terapéutica**

No cabe hoy duda que antes de establecerse el pueblo hebreo en la tierra de Canaán tenía ya un buen conocimiento de la miel y de las abejas, así se desprende al menos de ciertas planchas de barro que se conservan de

la civilización mesopotámica que habitó entre los ríos Tigris y Eufrates. Asimismo en una ciudad de la antigua Sumeria se encontró otra plancha de arcilla con una serie de prescripciones médicas entre las que se encuentra la miel.

De ahí que los hebreos del Antiguo Testamento estuvieran ya al tanto de las virtudes curativas de la miel, así como de los riesgos de su abuso. Su importancia en este sentido queda de manifiesto en el pasaje del Génesis cuando se encuentra Abraham descansando en la caverna de Macpela, y el hijo de su hijo, Israel, envía a Judá con estas palabras: “Tomad en vuestros pertrechos de viaje, un poco de bálsamo y un poco de miel”, ambos productos, sin duda, por su condición de medicamentos.

Samuel (I, 14, 25-29) recuerda el empleo de la miel en las enfermedades oculares, tal como durante muchos siglos se siguió haciendo en las culturas romana y árabe. Así, cuenta que “Jonatan, hijo del rey Saúl, aclaró sus ojos enfermos con miel”.

En Ezequiel (16, 13) encontramos una pequeña receta de cosmética dedicada a realzar la belleza de las mujeres judías: “Te alimentarás del más puro trigo, de miel y de aceite. Te pondrás extremadamente bonita y digna de ejercer la realeza”.

Pero no se crea que la consideración benéfica para la salud que tenía la miel estaba circunscrita a los textos bíblicos. Con el tiempo seguirá desempeñando este protagonismo curativo en libros como el Talmud, verdadero corpus jurídico del judaísmo postbíblico, que demuestra cómo mucho tiempo después los judíos eran conscientes de los poderes curativos de la miel. En estos comentarios, redactados en arameo que razonan y argumentan ampliamente la Misná, podemos ver que la miel junto a la leche era el alimento predilecto para los infantes, y asimismo se recomendada en las molestias cardíacas, en los trastornos de gota y en otras varias enfermedades.

A lo largo de los textos judíos clásicos encontramos citas de la miel, lo mismo usada por sus poderes curativos en las heridas o en ciertas verrugas mortales, que formando parte de bebidas<sup>4</sup>.

Vemos como, en general, la medicina hebrea clásica presenta buenos conocimientos de policía civil e higiene pública, concediendo gran importancia a la dieta y a la salubridad de los alimentos, conocimientos que a no duda atesoraban también los judíos hispanos del medievo.

Pero, además de la miel, los textos bíblicos recogen otro producto fabricado en las colmenas susceptible de ser empleados en medicina. Nos estamos refiriendo al propóleo o masa resinosa elaborada por las abejas, que solía conocerse como Bálsamo de Calaad o Bálsamo de Judea<sup>5</sup>, aunque genéricamente suele aparecer simplemente como bálsamo en diversos lugares: Jeremías (8, 22, 46; 11, 51, 8), Ezequiel (22, 17) o en los Proverbios (24, 13).

Con respecto a la cera, que sin duda entraría a formar parte de otros medicamentos, en los libros santos tan sólo se cita en seis pasajes generalmente en comparaciones por su fácil fusión.

Pero la miel entre los antiguos judíos era susceptible de otros usos menos nobles, como por ejemplo en el castigo de ciertos crímenes. En efecto, en ciertas faltas graves se desnudaba e inmovilizaba al condenado y, embadurnado con miel, era expuesto a las picaduras de abejas, hormigas y otros insectos.

*(Continuará en la siguiente edición de Vida Apícola)*

4. MISHNA: Sabbath, 8, 1.

5. CUETO LEYVA, D.J. DEL (1994): Apiterapia. Una ciencia remota con un gran futuro. Vida Apícola, 63, 45.