

Η ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗ ΜΑΝΗ

Παναγιώτης Κ. Μανωλάκος
Μελισσοκόμος

Η Μάνη γεωγραφικά/διοικητικά χωρίζεται σε Λακωνική και Μεσσηνιακή. Η Μεσσηνιακή ως Δήμος Δυτικής Μάνης και η Λακωνική ως Δήμος Ανατολικής Μάνης που ορίζεται ως προσηλιακή (Λακωνικός κόλπος), και αποσκερή (Μεσσηνιακός κόλπος) αντιστοίχως. Εκκλησιαστικά είναι ενιαία ως Μητρόπολη Μάνης με έδρα το Γύθειο. Λαμβάνοντας υπόψη το πετρώδες και φτωχό έδαφος, ευρήματα στα σπήλαια Δυρού κ.ά., το ζεστό κλίμα, τα αρωματικά της φυτά, συμπεραίνεται ότι οι άνθρωποι προκειμένου να επιζήσουν, ασχολήθηκαν και με την μελισσοκομία στην όποια μορφή της. Το βέβαιο είναι ότι μετά τους Πελασγούς, με την κάθοδο/ εγκατάσταση των Δωριέων και την εξέλιξη στην λάξευση και χρήση της πέτρας για κατοικία, κατασκευάστηκαν πέτρινες κυψέλες (θερίδες) εν σειρά (5-100) και κατά όροφο (1-3) σε υπήνεμα σημεία περιτοιχισμένες από ψηλό μανδρότοιχο (μελισσόμαντρα). Αυτές, χρησιμοποιήθηκαν ως τη δεκαετία του '50. Υπήρξε μία μεταβατική περίοδος (1950-1970) με ξύλινες ιδιοκατασκευές (κάσες)-και αυτές χωρίς πλαίσια- μεταφέρονταν όμως.

Και οι δύο τύποι είχαν τρία κοινά γνωρίσματα:

- α. Ο εσωτερικός χώρος αυξομειωνόταν ανάλογα την εποχή με μία πέτρα/μαρμάρα (πέτρινες) ή πισινό καπάκι από καρφωμένα σανίδια με χέρι (ξύλινες),
- β. Έντονη σμηνουργία,
- γ. Κόψιμο και στύψιμο των κηρηθρών προς εξαγωγή μέλιτος.

Γινόταν ένας τρύγος τον Μάιο, «μαγιάτικο» και ένας τον Αύγουστο, «θυμαρίσιο».

Για προστασία από τσιμπήματα χρησιμοποιείτο προσωπίδα/μάσκα από ελλειψοειδές ξύλινο πλαίσιο και σύρμα (μπαρμπούτα) γύρω από την οποία ραβόταν λευκό κάμποτο ως το λαιμό ή μέση όπου δενόταν.

Στο τέλος του 1950 έφθασε στο Γύθειο ο τότε τμηματάρχης μελισσοκομίας του Υπουργείου Γεωργίας Άγγελος Τυπάλδος-Ξυδιάς (αναμορφωτής της ελληνικής μελισσοκομίας), γύρισε με καϊκια και μουλάρια όλη τη Μάνη, επέδειξε τις κυψέλες "Langstroth" που χρησιμοποιούνται ως σήμερα, χειροκίνητο μελιτοεξαγωγή κ.ά. εργαλεία τα οποία προμηθεύτηκαν οι μελισσοκόμοι εκσυγχρονίζοντας την Μανιάτικη μελισσοκομία.

Σήμερα στη Μάνη οι μελισσοκόμοι (περίπου 100) κάνουμε ένα τρύγο τον Μάιο-φασκόμηλο-, έναν τον Αύγουστο -θυμάρι-, και έναν τον Νοέμβριο -ρείκι-. Αρκετοί, ασκώντας νομαδική μελισσοκομία, κάνουμε περισσότερους σε έλατο, πεύκο (Ταϋγετος), πορτοκαλιά (Σκάλα), έλατο βανίλια, καστανιά, βελανιδιά, κουμαριά (Πάρνωνας).

Με πρόχειρους υπολογισμούς φθάνουμε τους 150-180 τόνους μέλι ετησίως, λίγη γύρη, λίγο βασιλικό πολτό, ελάχιστη πρόπολη, λίγο κεριά αφού ανακυκλώνεται σε νέες κηρήθρες.

Υ/Γ ΕΚΚΛΗΣΗ/ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΣΤΟΥΣ ΜΑΝΙΑΤΕΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΟΥΣ

Αντί μεμψιμοιριών και δηλώσεων του τύπου: «Το δικό μου μέλι είναι αθώο, δεν έχει διόδια, «του Α...άκου ή του Β.....εα μέλι έχετε; Ε, καλά τώρα»! Ή «Αυτό που διαφημίζει η τηλεόραση είναι Βουλγαρίας» κλπ. να σταματήσουν διότι:

α. Η τακτική αυτή γίνεται μπουμέρανγκ.

β. Το μέλι που διαφημίζεται περισσότερο ανήκει σε εταιρία με πολλές δεκαετίες στο χώρο, αγοράζει από Έλληνες μελισσοκόμους και λίγοι διαθέτουμε τους κανόνες διασφάλισης υγιεινής, ελέγχου και πιστοποίησης που διαθέτει.

γ. Έμαθε τους Έλληνες καταναλωτές να τρώνε περισσότερο μέλι.

Ας οργανωθούμε τουλάχιστον σε σύλλογο -όχι σύλλογο σφραγίδα- να διεκδικήσουμε και να κατοχυρώσουμε ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) για το μέλι φασκομηλιάς, να μην επιτρέπουμε τον σφετερισμό του όρου «Μέλι Μάνης», εφόσον δεν προέρχεται και δεν συσκευάζεται στη Μάνη όπως το Έλατο βανίλια Μαινάλου.

Για την Μέλι Μάνης Μανωλάκος

Παναγιώτης Κ. Μανωλάκος

Μελισσοκόμος

www.melimanis.gr

Τηλέφωνο: 6977 066 286