



Urdabrunn

Tidens källa - vid den rot af Yggdrasil, som går till Åsgård.

Nr. 7 Augusti 2016



Utges av Länsstyrelsen i Örebro län och ingår i landsbygdsprogrammet, som finansieras gemensamt av svenska staten och EU

Några ord om biodling

Biodling är en del av jordbruket som är något bortglömd, trots att den är mycket viktig då många växter, både odlade och vilda, är beroende av binas pollinering. Biodling förekommer i stort sett över hela världen och har bedrivits sedan mycket lång tid tillbaka. Bin är antagligen ett av våra äldsta husdjur.

I alla tider har människan nyttjat honung. Historien om dess användning är mycket intressant och förenar vitt skilda civilisationer.

En grottmålning i Spanien visar hur en kvinna plundrar binas bo. Målningen är 15 000 år gammal. Det finns grottmålningar i södra Afrika som visar hur människor klättrar upp på stegar för att nå boet och med pyrande eld och rök lugnar bina, allt för att komma åt vaxkakor och honung. Fångsten åts förmodligen upp helt, med vax, honung, pollen och biyngel. Detta var en attraktiv, söt och proteinrik föda.

Tambin

Med tiden lärde sig människan att domesticera bina och därmed så uppstod biodlingen. Bin har ansetts som nyttiga djur i alla tidiga kulturer och deras, i människornas ögon, flitiga arbete har lett till många ordspråk. Ordet för honung är i många olika språk påfallande lika, vilket kan betyda att detta ord uppstod tidigt.

De första biodlingarna skapades genom att människan sågade av de ihåliga trädstammarna där bina hade byggt sina bon och flyttade dem närmare sina boplatser för att lätt få tillgång till honungen.

Den första målningen som avbildar en biodling i kupor och skördandet av honung är en relief från soltemplet Abu Ghorab norr om Kairo i Egypten. Den daterades till 2400 f Kr. Eftersom bina inhystes i flyttbara kupor kunde biodlaren ställa dem där det passade.

De flesta tidiga civilisationer (babylonier, egyptier, indier, greker och romare) betraktade honung och bin som heliga och drog nytta av honungens hälsosamma egenskaper.

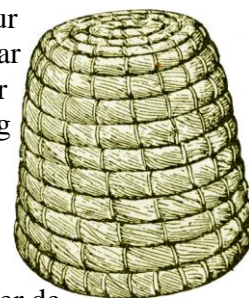
I Bibeln nämns det utlovade landet som ”flyter av mjölk och honung” mer än 20 gånger.

Intresset för bin

Biodlingen spreds förmodligen via grekiska kolonister vidare till romarriket. Från romartiden finns många böcker bevarade om jordbruk, inklusive biodling. Den flitigaste av dess författare hette Marcus Terentius Varro, verksam århundradet före vår tideräkningens början. I sitt verk *Res rusticæ (Samtal om lantbruket)* lägger han i det tredje bandet ut texten om bin och biskötsel. Han lär för övrigt ha oroat sig för att befolkningen lämnade landsbygden för städerna och propagerade för hur mycket bättre det var att stanna kvar på landet och bland annat odla bin. Varro fick den sällsamma äran att ge namn till det släkte av kvalster som utgör biodlarnas gissel och de smittade binas snara död, Varroakvalstren.

För att undkomma plundrande djur hängdes kuporna upp i träd och var endast tillgängliga med stege eller rep. Omkring år 1000 var biodling i träd utbredd i Europa.

Man byggde kupor av trä, vass, halm eller lera. Bikupornas form kom inte att ändras nämnvärt under de nästkommande seklerna. Halmkupan blev under 1700-talet den allena rådande typen.



Skörden innebar slutet

Skörden av honung innebar att bikupans innevävades med rök eller dränktes i ett vattenämbar. Därefter bröts eller skars vaxkakorna ut med en speciell kniv. Bruket att svavla bina levde kvar ända in på 1900-talet i vissa områden.

Biodling, honung och.....

I Sverige var biodling troligen omfattande under medeltiden. Vid varje gård fanns ett antal bisamhällen som försörjde gården med honung, det enda sötningsmedlet som var tillgängligt för syltning och bakning.



.....mjöd

Honung användes i stor utsträckning för brygning av mjöd. Mjöd var sedan vikingatiden i Norden en mycket populär dryck, inte minst vid det kungliga hovet. Mjöd framställdes av honung, vatten, jäst och humle. Av 1500 kg honung tillverkades 6000 liter mjöd vid Gustav Vasas hov år 1555.

Bivax

Väldiga mängder bivax användes av katolska kyrkan, som ofta tog ut tionde i vax och också hade egna biodlingar för att säkra behovet. Kyrkan uppmuntrade mjöddrickande eftersom den garanterade att bönderna höll sig med bikupor för honung och levererade vax. Priset på ett kilo vax motsvarade år 1540 kostnaden för 4-5 får, 1 kilo honung 2 får. Med reformationen på 1500-talet minskade behovet av vax kraftigt och bivax blev en svensk exportvara.

Till långt in på 1900-talet godtogs inget annat än bivax i katolska kyrkljus. Idag får också andra vaxsorter blandas in, i noga angiven mängd beroende på förrätningens helighet. I Vatikanen är proportionerna 70 % bivax och 30 % paraffin.

Dzierzons bikupa

Under 1800-talet utvecklades en ny bikupa med löstagbara lådor och fyrkantiga ramar som lätt kunde lyftas ur och sättas tillbaka. På så sätt förstördes inte bivaxkakan när det var dags att skörda honungen. Denna konstruktion revolutionerade biodlingen. Den som låg bakom detta var Johann Dzierzon, präst och preussare med en faiblesse för biodling. Kallad den förste moderne biodlaren. Hushållningssällskapen ville sprida hans idéer till allmogen. Men intresset visade sig vara svalt. I Örebro län nappade blott 18 personer på fortbildning i ämnet. Året var 1863. Hushållningssällskapet tröttnade och la utbildningen på is under en tid.

Både skötseln av fjäderfä som bi, ”bedrives icke med den insigt och omsorg, som kunde önskas, utan kvarstår ännu på samma låga ståndpunkt, som under föregående femårsperiod...” rapporteras det i Kongl. Maj:ts Befallningshafvandes femårsberättelse för åren 1876 – 1880*.

Hushållningssällskapet tog nya tag i bifrågan och beslutade att delfinansiera anläggandet av en skola i Sörmländska Bie vars verksamhet bland annat inbegrep ”danande av praktiska biskötare”. (1876 - 1880 s 26f)*.

Sockret

Med tiden tog sockret över rollen som sötningsmedel och vin och öl konkurrerade ut mjödet. De äldsta sockerodlingarna grundades av muslimska jordägare på den Iberiska halvön under 700-talet. Genomslaget kom dock med de stora sockerrörplantagerna som anlades i Västindien i början av 1600-talet. Därifrån levererades socker till Europa och Amerika. Sockret var på den tiden ett exklusivt njutningsmedel och mycket dyrare än honung. Under 1800-talet nådde dock socker- och honungspriserna ett jämviktsläge. Det blev inte längre nödvändigt att äga varsin bikupa på gården. År 1837 öppnades Sveriges första sockerbruk i Malmö. Råvaran utgjordes av sockerbetor. Redan på 1600-talet fanns dock sockerbruk i Sverige. Råvaran bestod av det exklusiva rörsockret.

Honung idag

Till följd av effektiviseringen ökade honungsavkastningen under förra seklet och Sveriges medelskördar blev bland de högsta i Europa.

Trots konkurrens med billig importhonung så omsätts hela den inhemska produktionen i Sverige. Importerad honung utgör ca hälften av den honung som konsumeras i Sverige idag.

Konkurrensmöjligheterna är goda och det bör därför finnas ekonomiska förutsättningar för att utöka den inhemska honungsproduktionen.



Källor:

Honung och biodling – honungens ursprung, egenskaper och effekter på människans hälsa. Louise Bergfeldt, Estelle Eriksson. Sveriges Lantbruksuniversitet Uppsala 2010

*Kongl. Maj:ts Befallningshafvandes femårsberättelser Åren 1876-1880. Örebro län.

www.popularhistoria.se/artiklar/socker-statusymbol-som-blev-folkhalsoproblem/ (Dick Harrison)

blog.svd.se/historia/2011/06/06/sockerbetans-historia/ (Dick Harrison)

http://handbok.alternativ.nu/Djur/Biodling/Ur_biodlingens_historia

www.shenet.se/ravaror/honungshistoria.html

Wikipedia (övrigt)