

# API E MIELE NEL MEDITERRANEO ANTICO

## ABSTRACT

L'importanza del miele come sostanza culturalmente ed economicamente rilevante nel mondo antico non è stata ancora del tutto indagata. Il miele e le api sono nondimeno presenze assidue e trasversali ai generi e alle tipologie di fonti antiche greche e romane, ed è pertanto da esse che una ricerca sull'argomento deve partire. I manufatti, le tecniche e i concetti descritti dagli antichi devono però essere relazionati con cautela al materiale archeologico rinvenuto, per fare ciò pare indispensabile un approccio che tenga conto delle nozioni biologiche, etologiche e zootecniche di base. Attraverso quest'ottica sono state ricapitolate le evidenze materiali provenienti dal bacino del Mediterraneo e concernenti gli strumenti e le strutture relative all'apicoltura, dalle arnie agli apiari, per il lungo arco cronologico che va dall'età del bronzo alla tarda antichità. Ciò è possibile per la tematica apicola grazie alla conservatività delle tecniche, strettamente legate ai severi dettami della natura fino alla rivoluzione ottocentesca delle arnie razionali a telai mobili del reverendo Langstroth. Sono inoltre analizzati gli utilizzi più frequenti del miele per come descritti dalle fonti letterarie nonché le implicazioni di api e miele nella ritualità e nel simbolismo della morte, del genere e della regalità, sebbene i risultati siano scarsi data la povertà dei riscontri archeologici e la limitata attenzione di cui questo argomento ha fin ora goduto.

The importance of honey as a cultural and economic relevant substance in the ancient world has not yet been fully investigated. Honey and bees shown nevertheless an assiduous and transversal presence in different kinds and types of ancient Greek and Roman sources, therefore an exploration of the archaeological sources concerning honey and the honeybees, cannot leave out literary sources as a starting point. The artifacts, techniques and concepts explained by the ancients has to be related carefully to the archaeological material found and it is essential to approach them considering the basic biological, ethological and zootechnical notions. By this perspective known Mediterranean material evidence concerning the beekeeping, starting from hives to other beekeeping tools and the apiaries, are summarised for the very long period from Bronze age to late Roman age. This has been possible thanks to the conservativeness of the beekeeping techniques, due to the strict rules imposed by the nature until the 19<sup>th</sup> century when Langstroth movable frames' revolution occurs. Furthermore are analysed the most relevant uses of the honey as described by written sources and the implications of bees and honey in the ritual and symbolism of death, gender, and royalty, although the results are poor due to the poverty of the archaeological evidence and the limited attention that this topic has so far enjoyed.

Nella quotidianità del mondo mediterraneo antico il miele ha certamente avuto un ruolo di assoluto rilievo: in primo luogo come alimento, ma anche come sostanza dalle proprietà magiche e farmacologiche e nondimeno come vettore di significati simbolici e metaforici. In ogni ambito sua compagna naturale è la sua produttrice, l'ape, le cui peculiarità etologiche e biologiche non fanno che accrescerne la ricchezza semantica e vanno pertanto conosciute. La curiosità che

questo argomento può suscitare è scarsamente appagata dalla conoscenza che di esso singoli campi di studio possono fornirci. Se le fonti letterarie delineano un quadro piuttosto ricco dei vari aspetti della questione, è pur vero che non ci consentono che una visione parziale, da completare con i dati forniti dalle scarse testimonianze archeologiche, la cui interpretazione è debitrice dei confronti etnografici. Si intende pertanto in questa sede proporre un'analisi delle tecniche apicole antiche, degli svariati utilizzi del miele ed infine, attraverso alcune esemplificazioni, dei valori che api e miele assumono nella ritualità, nella rappresentazione del potere nonché dei loro significati simbolici.

## 1. L'APICOLTURA<sup>1</sup>

### 1.1 LE API: BIOLOGIA, HABITAT E CONSEGUENTE GEOGRAFIA DELLA PRODUZIONE

Volendo reperire e analizzare le tracce materiali della produzione del miele, al fine di studiarne l'influsso sulla cultura mediterranea, è assolutamente indispensabile individuare dove questa attività fosse praticata e in quale misura. La specie che ci interessa, poiché l'unica sfruttata per la produzione del miele nell'area studiata, è l'*apis mellifera*, nativa dell'Asia centro-meridionale<sup>2</sup> con un vastissimo areale di diffusione che si estende, già prima della sua artificiale introduzione nel Nuovo Mondo, a tutta l'Africa, il Vicino e Medio Oriente e l'Europa con l'esclusione della Scandinavia<sup>3</sup>.

In quanto animale sociale l'ape è parte di una comunità, detta sciame, che vive all'interno di un alveare. L'alveare è il nido dell'ape, ovvero il luogo dove essa trova rifugio dalle intemperie, tiene al sicuro la prole e accumula scorte di cibo. L'alveare viene costruito in luoghi riparati, di solito chiusi e bui come cavità tra le rocce o tronchi d'albero cavi. L'oscurità sembra non essere indispensabile, tuttavia contribuisce alla conservazione delle scorte di miele<sup>4</sup> e alla tenuta della cera.

1. Riguardo ai materiali archeologici legati all'apicoltura sono fondamentali i recenti lavori di Raffaella Bortolin, nei confronti dei quali è fortemente debitrice la prima parte di questo contributo. Vd. Bortolin 2008 e Bortolin 2011

2. Preston 2006, p.11.

3. Per l'areale di diffusione di questa e delle altre specie di api produttrici di miele si vedano i capitoli introduttivi di Crane 1983 o Crane 2001.

4. La luce distrugge il perossido di idrogeno contenuto nel miele, essenziale nella protezione dalla decomposizione batterica del miele prima che abbia raggiunto un contenuto in zuccheri sufficiente a svolgere la stessa funzione. Crane 1980, p. 19.

L'alveare all'interno è costituito da una serie di favi, ovvero dei "fogli" costituiti da celle esagonali di cera, paralleli tra loro, di solito pendenti dall'alto e di forma analoga a quella dello spazio in cui sono contenuti.

L'apicoltura è un'attività strettamente legata agli aspetti vegetazionali quindi climatici e ambientali, pertanto è possibile individuare le aree principali di produzione incrociando i dati ambientali con le informazioni fornite dalle fonti storiche e dal quadro attuale della produzione. La totalità delle aree citate dalle fonti come produttrici di miele lo sono infatti tutt'ora, a volte ancora con l'impiego di tecniche tradizionali (etnograficamente documentate anche laddove sia stata poi introdotta l'arnia a telai mobili<sup>5</sup>) e ciò consente di ipotizzare che i cambiamenti climatici non siano stati tali da pregiudicare o alterare l'attività apistica<sup>6</sup>.

Per quanto riguarda le testimonianze archeologiche di arnie ed apiari, anch'esse dove presenti confermano il quadro delineato. Il fatto che i ritrovamenti non siano frequenti e che riguardino soltanto alcune aree circoscritte non deve trarre in inganno: sono giunti a noi soltanto quegli oggetti e quelle strutture che, per la durezza del materiale o per frutto del caso, sono riusciti a passare indenni il distruttivo scorrere del tempo. In ogni caso la scelta di materiali non deperibili è da considerarsi eccezionale in apicoltura. Attraverso le fonti letterarie, epigrafiche e toponomastiche è possibile distinguere alcune importanti aree di produzione<sup>7</sup>.

In Egitto l'apicoltura è attestata almeno dal 2400 a.C.<sup>8</sup> ed è documentata da tre rilievi<sup>9</sup> e da iscrizioni di carattere commerciale, amministrativo o giuridico. I testi evidenziano la grande importanza di questa sostanza negli ambiti economico, medico e culturale<sup>10</sup>. Nella titolatura faraonica è inoltre presente un geroglifico che ricorre in innumerevoli casi su monumenti dell'Egitto dinastico dal 3000 a.C al 350 a.C. circa: è l'ape simbolo del Basso Egitto<sup>11</sup>. Per quanto attiene invece al periodo tolemaico le testimonianze papiracee ci offrono la più grande docu-

5. Bortolin 2008, pp. 82-86.

6. Bortolin 2008, p. 39.

7. Raffaella Bortolin distingue otto macro-aree di produzione: Egitto, Grecia e Mare Egeo, Asia Minore e Mediterraneo orientale, Nord Africa, Spagna, Sicilia e Malta, Penisola italiana e Isole tirreniche, Germania e Norico. Si veda: Bortolin 2008, pp.40-48.

8. Da un bassorilievo del tempio solare di Niuserra, Abu Ghorab cfr. Crane 1983, p. 36

9. Kueny 1950.

10. Si veda a tale proposito Zecchi 1997.

11. L'utilizzo dell'ape come simbolo regale implica tra l'altro una conoscenza della vita dell'alveare ottenibile soltanto con la pratica dell'apicoltura. Crane 1983, p. 43.

mentazione testuale per quest'area (in età romana e bizantina la documentazione diminuisce di nuovo) dandoci un'idea dell'organizzazione della produzione e della legislazione a riguardo<sup>12</sup>.

Famosa per qualità e quantità di miele prodotto è la Grecia, ed in particolare l'Attica con il suo pregiatissimo e proverbiale miele di timo dell'Imetto<sup>13</sup>. Un altro miele famoso era quello dell'isola di Kalymnos<sup>14</sup> nelle vicinanze di Kos<sup>15</sup>. Da un passo di Columella<sup>16</sup> ricaviamo la notizia che la pratica apicola fosse diffusa anche in Acaia, donde poi gli sciami erano trasportati in Attica. Stessa cosa avveniva nell'Eubea e nelle Cicladi con destinazione Sciro. La motivazione di questi spostamenti è da ricercarsi nel fatto che le isole a queste latitudini (quindi non soltanto quelle greche ma anche Malta, di cui si parlerà più avanti), sono interamente ricoperte di fiori in primavera ma sono caratterizzate da un aspetto arido e brullo d'estate, privo di fioriture significative. Le isole di maggiore estensione e varietà morfologica godono di una varietà climatica e vegetazionale superiore e perciò non necessitano dei metodi di apicoltura nomade; ne sono, caso mai, destinatari. Cipro, Creta<sup>17</sup> e Rodi<sup>18</sup> sono un esempio. Non stupisce quindi che l'area egea abbia più delle altre fornito riscontri archeologici di attività apicola con alcuni ritrovamenti di arnie in terracotta e con l'importante caso della fattoria di Vari<sup>19</sup> nella zona dell'Imetto.

Strabone ci informa che il miele ispanico, di buona qualità<sup>20</sup>, e in particolare quello della Turdetania, era tra le materie prime esportate<sup>21</sup> anche verso la penisola italiana. Il rinvenimento, in Editania, di svariati siti di età pre-romana con un

12. Bortolin 2008, p. 41.

13. Del quale si ha una straordinaria quantità di citazioni: Colvm. 9,14,19; Ov. *Ars.* 2,5,17; Petron. 38,3; Mart. 5,37,10; 9,11,3; *Gp.* 15,7,1; Plin. *Nat. Hist.* 11,13,32; Pavs. 1,32,1.

14. Ci sono numerose prove che la città di Theangela, presso Alicarnasso, fosse un importante centro di produzione del miele tra cui l'attestazione epigrafica del "trattato di Theangela" ed un'ansa bollata rinvenuta nei pressi di Alessandria: Bortolin 2008, p. 44 s. Si noti anche la prossimità geografica della costa caria all'isola di Kalymnos.

15. Particolarmente celebre, vantava un miele che poteva rivaleggiare con quello dell'Imetto o dell'Ibla. Si veda: Plin. *Nat. Hist.* 11,13,32; *Gp.* 15,7,1 e Str. 10,5,19.

16. Colvm. 9,14,19.

17. Creta e Cipro sono citate insieme ad altri luoghi in Plin. *Nat. Hist.* 11,14,33 per l'abbondante produzione, mentre in *Gp.* 15,7,1 per la qualità.

18. Chouliara Raios 1989, p. 81.

19. Jones - Graham - Sackett 1973, pp. 355-443.

20. Petron. 66,3.

21. Str. 3,2,6.

alto numero di arnie rende probabile una pratica apicola di notevole entità già prima dell'ingresso di questa regione nel sistema economico romano<sup>22</sup>.

Paragonabile al miele dell'Imetto per qualità e fama era il miele di timo di Ibla<sup>23</sup>. Più in generale in Sicilia si è sviluppata una tradizione apicola che non ha subito interruzioni fino all'età contemporanea. Anche Malta ha una lunga e ininterrotta tradizione apistica che ci è attestata dalla toponomastica, dalle fonti scritte e da quelle archeologiche. Per quanto concerne la toponomastica, si hanno nomi che fanno riferimento alle api e al miele, come il nome greco dell'isola, Melita e i numerosi toponimi di origine araba attestati soprattutto nella parte settentrionale dell'isola<sup>24</sup>, zona poco popolata prima del XVII secolo. Proprio in questa zona, a Imgiebaħ (la cui traduzione è apiario), sono stati individuati tre apiari rupestri, forse di età punica. Sempre in quest'area, significativamente vicino alla villa di San Pawl Milqi, si trova Wied El Aafel, che significa eloquentemente "torrente del miele"<sup>25</sup>. Il nome di una cittadina vicina, Mellieħa, non sarebbe invece attinente in quanto derivante da una radice semitica significativa il sale<sup>26</sup>.

All'interno delle macro-aree di produzione del miele ci sono poi dei criteri per individuare siti di possibile (se non probabile) attività apistica, criteri non solo derivati dalla pratica attuale ma anche facilmente rintracciabili nelle fonti scritte, romane nello specifico, dato che della trattatistica agronomica in lingua greca poco ci è pervenuto<sup>27</sup>. Le fonti principali sul tema sono notoriamente Varrone<sup>28</sup>, Columella<sup>29</sup>, Plinio<sup>30</sup> e, seppur all'interno del contesto poetico,

22. Bortolin 2008, p. 46.

23. Varro *Rust.* 3,16,13-14; Plin. *Nat. Hist.* 11,13,32; Mart. 13,105 e *Gp.* 15,7,1.

24. In quest'area vi è una delle maggiori concentrazioni di ville rinvenute. Cfr. Bruno 2004, p. 43.

25. *Ivi*, p. 65.

26. Da [http://www.mellieħa.com/about\\_mellieħa.htm](http://www.mellieħa.com/about_mellieħa.htm). Nonostante ciò non posso però fare a meno di ritenere quanto meno suggestiva l'assonanza di questo toponimo con il termine greco *mèli*.

27. A riguardo possediamo solo gli scritti di Aristotele e i *Geoponica* bizantini. Plinio ricorda Filisco di Taso e Aristomaco di Soli per aver dedicato la loro vita all'apicoltura e averne scritto, purtroppo dei loro scritti nulla ci rimane. Cfr. Plinio. *Nat. Hist.* 11,9,19.

28. Varro *Rust.* 3,16,15.

29. Colvm. 9,5,1-2; 9,5,3 e 9,5,5.

30. Plin. *Nat. Hist.* 21,47,80.

Virgilio<sup>31</sup>. Pur nella genericità delle considerazioni<sup>32</sup> questi autori illustrano concordemente un identico paesaggio ideale per l'allevamento delle api. Sono prescritti luoghi ampi, asciutti e ventilati ma riparati da pioggia e vento<sup>33</sup>. È bene che le arnie siano collocate in zone isolate da altri animali e dall'uomo, che ci siano abbondanti piante bottinabili nel raggio di 1-2 km e disponibilità d'acqua nelle immediate vicinanze. L'ambiente ideale sembrerebbe quindi identificarsi in una valle fluviale isolata ricca di prati naturali o di alberi da frutto. Vanno poi predilette quelle località che presentano più di una fioritura all'anno affinché la sopravvivenza della colonia sia assicurata e il raccolto di miele sia superiore in quantità. Per aumentare la produzione approfittando delle fioriture successive un metodo correntemente usato è quello dell'apicoltura nomade, ovvero il trasporto degli alveari di località in località seguendo i ritmi delle varie flore a seconda dell'ambiente e dell'altitudine. Questo sistema è attestato in antico da un passo di Columella<sup>34</sup>, da un papiro greco di età ellenistica<sup>35</sup> e da Plinio che narra, definendolo un fatto straordinario<sup>36</sup>, del trasporto delle arnie su chiatte lungo il Po nell'*ager* veronese<sup>37</sup> e dell'impiego di muli al medesimo fine in Spagna<sup>38</sup>.

## 1.2 LA PRODUZIONE E LA RACCOLTA DEL MIELE: ARNIE, APIARI, UTENSILI

Il miele è prodotto a partire dalle sostanze zuccherine che l'ape rinviene in natura, perlopiù nettare e melata<sup>39</sup>. Una colonia normalmente comincia a bottinare le fonti nettariifere più vicine, allargando a mano a mano che si esauri-

31. Verg. *Georg.* 4,8-12 e 4,18-24.

32. Sul carattere di letteratura di erudizione della trattatistica agronomica latina cfr. Marcone 1997, p. 17.

33. Per un esempio contemporaneo di orientamento delle arnie a seconda dei venti prevalenti cfr. Crane 1983, p. 41.

34. Colvm. 9,14,19.

35. P. Cair. Zen. 59520,10 (da Bortolin 2008).

36. Il termine usato è *mirum*, non mi sento di escludere nessuna delle varie accezioni del termine.

37. Plin. *Nat. Hist.* 21,43,73.

38. *Ivi* 21,43,74.

39. La melata è la secrezione zuccherina (di scarto) di alcuni insetti che si nutrono della linfa degli alberi.

scono il raggio d'azione e spingendosi oltre per bottinare specie non presenti nelle vicinanze (fino a tre chilometri di distanza)<sup>40</sup>. L'ape è partecipe di coevoluzione con le specie vegetali del suo vasto areale di diffusione e risulta essere uno dei principali animali impollinatori<sup>41</sup>, addirittura indispensabile per la sopravvivenza di alcune specie. Raggiunta la fonte, l'ape succhia la maggior quantità possibile di nettare e la immagazzina nell'ingluvie, dove cominciano i primi processi chimici di idrolisi del saccarosio in fruttosio e glucosio. Durante l'operazione un gran numero di granuli pollinici rimangono intrappolati tra le setole che ricoprono il corpo dell'ape, questi, oltre ad essere raccolti dall'insetto e destinati alla sua alimentazione, finiscono inevitabilmente per impollinare gli stigmi di altri fiori. Tornata all'alveare l'ape bottinatrice passa il carico a giovani operaie per trofallassi<sup>42</sup>. Queste poi lavoreranno il nettare introducendovi enzimi e riducendone il tasso di umidità. Il nettare così trasformato finisce la sua trasformazione in miele all'interno delle celle dove gli enzimi hanno il tempo di agire e il grado di umidità scende ancora grazie al calore<sup>43</sup> e alla ventilazione prodotta dalle api stesse, che a tale proposito sventagliano le ali<sup>44</sup>. Una volta riempita una cella le operaie addette alla produzione della cera procedono all'opercolatura.

Per quanto riguarda le modalità di sfruttamento da parte dell'uomo bisogna innanzitutto distinguere tra attività di tipo predatorio e produttivo. La raccolta del miele "selvatico", ovvero la predazione degli alveari presenti in natura, precede ovviamente la pratica apicola. Le prime attestazioni sicure della raccolta del miele sono le pitture rupestri del levante spagnolo. La prima ad essere individuata nonché la più famosa è situata nella "Cueva de la Araña" presso Bicorp,

40. Sulle modalità di ricerca delle fonti nettarifere si veda Crane 1980, pp. 7-14.

41. L'impollinazione è il meccanismo con cui il polline o microspora passa dalla parte maschile a quella femminile dell'apparato riproduttivo di uno o più esemplari della stessa specie appartenente alle divisioni angiosperme o gimnosperme. A seconda della specie o del caso il mezzo attraverso il quale questo avviene può essere il vento, l'acqua, o un animale (principalmente insetti, uccelli e pipistrelli, più raramente altre specie di mammiferi o molluschi).

42. L'ingluvie è detto anche stomaco sociale in quanto consente il trasferimento di cibo da un insetto all'altro (trofallassi), integrando elementi di socialità. La nutrizione per trofallassi è tipica degli insetti sociali ed alcune caste possono alimentarsi soltanto in questo modo, ne è un esempio l'ape regina.

43. La temperatura è quella ideale per aumentare la concentrazione di zuccheri ottenendo una soluzione supersatura con solo il 18% di acqua. Crane 1980, p. 18.

44. Le operazioni di trasformazione del nettare in miele compiute all'interno dell'alveare sono descritte in Crane 1980, pp. 15-19.

nella provincia di Valencia<sup>45</sup>. Di datazione controversa ma sicuramente postglaciale<sup>46</sup> (Fig. 1), rappresenta due figure umane che si arrampicano su delle funi per raggiungere un alveare situato in una cavità rocciosa identificabile per via delle numerose api che vi girano intorno<sup>47</sup>. Al Mesolitico e al Neolitico risalgono anche le altre pitture rupestri spagnole interpretate come scene di “caccia al miele” mentre non ci sono dati certi per il Paleolitico. È stato ipotizzato che alcune pitture all’interno delle grotte di Altamira, quindi databili al Paleolitico tra il 18.000 a.C. e l’11.000 a.C., possano essere associate alle api e alla raccolta del miele<sup>48</sup>. Le scene non sono affatto esplicite e rappresentano motivi a forma di scala e alcuni motivi simili ai *formling* del sud dell’Africa<sup>49</sup>: non essendoci né



Figure 1 - Scena di raccolta del miele nelle pitture rupestri della Cueva de la Araña. Da <http://www.abejas.org/noticias/2011/histor1.jpg>.

45. Crane 2001, p. 19 s.

46. Bortolin 2008, p. 57.

47. Questa modalità di caccia è simile a quella dei Gurung del Nepal, che calano scale di corda dalla sommità di falesie alte centinaia di metri. Vd. Crane 1983, p. 30.

48. Crane 2001.

49. I *formling* sono motivi composti di linee curve, di forme variabili riducibili approssimativamente ad alcune di quelle della geometria euclidea (ellissoidale, circolare, etc.). Sono presenti soprattutto nell’arte rupestre San di Zimbabwe e Sud Africa. Per una descrizione accurata delle varie forme si veda: Mguni 2005, p. 38.

figure umane né api, ed essendo la diffusione delle rappresentazioni apistiche altrimenti coerente con i cambiamenti climatici all'ingresso nell'Olocene, sembra lecito dubitare di questa ipotesi, tanto più che l'interpretazione dei *formling* come alveari è controversa<sup>50</sup>.

La predazione del miele può avvenire in modo rudimentale infilando un bastone direttamente nel nido, ricavando così una piccola quantità di miele per uso personale, oppure allargando il buco di ingresso ed estraendo i favi. L'uso di entrambi questi metodi è stato osservato negli scimpanzé<sup>51</sup>, pertanto non richiede capacità cognitive o tecnologiche tali da impedirci di pensare che siano stati praticati in ogni momento della storia del genere *homo*, ogni qualvolta esso abbia condiviso l'*habitat* di una qualsiasi specie di ape produttrice di miele; eventuali eccezioni dovranno essere imputate a fattori culturali. Le uniche possibili rappresentazioni iconografiche della raccolta di miele selvatico in età storica vengono invece da un'anfora attica a figure nere proveniente da Vulci (540 a.C.), in cui quattro uomini sono ritratti interamente nudi mentre scacciano le api con dei ramoscelli al fine di sottrarre loro il miele (il cacciatore più a destra ha un favo in mano) e da un'anfora attica a figure nere di soggetto analogo attribuita allo "Swing Painter" e perciò ascrivibile al terzo quarto del VI secolo a.C.<sup>52</sup>. Si è abbastanza certi di questa interpretazione anche se non si può escludere che rappresentino l'inarniamento di uno sciame selvatico<sup>53</sup>. Altrettanto grave incertezza si ha sulla quota cronologica in cui l'apicoltura fece i suoi esordi.

Pare ovvio inquadrare l'apicoltura tra le attività di allevamento e certamente dal punto di vista formale è così. Tuttavia vi sono alcune importanti questioni da definire. L'apicoltura detiene uno statuto ambiguo poiché l'ape:

- Non viene allevata per essere mangiata o per ottenere un prodotto secreto dal suo corpo (come il latte o la seta).
- È tra i pochi animali a svolgere un lavoro di tipo "artigianale" trasformando il nettare in miele.
- È indissolubilmente legata ai cicli di fioritura della flora che bottina e questo, insieme alle modalità di raccolta del miele, rende l'apicoltura simile

50. Per le ragioni a favore dell'identificazione come alveari si veda Crane 2001, pp. 37-43, mentre per una rassegna delle varie interpretazioni e per quella come nidi di termiti si veda Mguni 2005.

51. Crane 2001, p. 8.

52. Giuman 2008, p. 139. L'anfora si trova nelle collezioni dell'Antikenmuseum di Basilea.

53. Bortolin 2008, p. 58.

all'agricoltura. Ciò è alla base di tutta la terminologia antica riguardante la raccolta<sup>54</sup>.

- Rimane, almeno fino alle più recenti scoperte tecniche e scientifiche<sup>55</sup>, un animale non domestico: la specie allevata è la stessa presente in natura e il fatto di costruire il proprio alveare in un'arnia artificiale è per lei assolutamente incidentale.

Le cause di questa particolarità vanno ricercate principalmente nella natura di insetto sociale dell'ape. Ciò che qui preme sottolineare è il fatto che per sua stessa natura l'apicoltura rimane fino in tempi recenti in quello stadio transizionale tra la caccia e la produzione (proto-agricoltura, proto-allevamento) che doveva essere proprio del periodo di transizione tra Mesolitico e Neolitico<sup>56</sup>. Possiamo quindi ipotizzare che la nascita dell'apicoltura sia concomitante o successiva a questa fase o almeno che, come concordemente si ritiene per quanto attiene alle altre forme produttive, la stanzialità ne sia un prerequisito necessario. L'apicoltura nomade è invece un fatto successivo ed affine ai fenomeni di alpeggio e transumanza.

In apicoltura viene utilizzata una vasta gamma di strumenti e soluzioni tecniche che variano per motivi materiali e culturali a seconda dell'area geografica e dell'epoca considerata. Il comune denominatore della pratica apicola di ogni tempo e luogo è l'arnia. Essa riveste pertanto, tra i resti di cultura materiale, un ruolo di assoluto rilievo tra gli indicatori della pratica effettiva dell'apicoltura. Con arnia si intende un qualunque manufatto replichi le condizioni indispensabili per la vita di un alveare. In latino i due termini coincidono ed *alveare* pare derivare da *alveus* (vaso di legno)<sup>57</sup>. Arnia è una definizione generica che comprende al suo interno una grande varietà di forme e materiali per cui corrispondono diversi accorgimenti e tecniche se non addirittura modi differenti di intendere l'apicoltura stessa. Le condizioni ideali o quantomeno accettabili per la vita di un alveare in natura si trovano all'interno di alberi cavi e di cavità rocciose con preferenza dei primi soprattutto nelle regioni caratterizzate da clima rigido, per banali motivi di isolamento termico. Le stesse vanno ricercate nella scelta del materiale da costruzione impiegato per la realizzazione

54. Giuman 2008, p. 72. La raccolta è definita in antico indifferentemente come *castratio*, *vindemia* o *messis*.

55. Vannier 2002, p. 26.

56. Sulla domesticazione delle varie specie si veda: Brothwell - Brothwell 1969, pp. 35-50.

57. Da DELI - *Dizionario Etimologico della Lingua Italiana*, a cura di M. Cortelazzo e M.A. Cortelazzo, Bologna 2008.

di un'arnia. Dalla tradizione letteraria (soprattutto agronomica) romana possiamo estrarre una lista dei materiali usati, la quale può essere integrata con le notizie da fonti iconografiche e dai confronti tra materiale archeologico ed esperienza etnografica.

Vimini intrecciati	Columella, Plinio, Varrone, Virgilio, Ovidio <sup>58</sup> .
Assi di legno	Columella.
Ferula	Columella, Plinio, Varrone, confronti con i <i>vasceddi</i> siciliani in uso in tempi recenti <sup>59</sup> .
Letame	Columella.
Argilla <sup>60</sup>	Columella, Varrone, rappresentazioni nei contesti tombali egiziani citati in precedenza, resti archeologici di cui si tratterà parlando delle tipologie.
Mattone	Columella.
Pietra	Omero <sup>61</sup> , confronti con le arnie di pietra sull'isola di Brač in Dalmazia <sup>62</sup> .

Varrone, Columella e Plinio tracciano ognuno una sorta di classifica dei materiali migliori, forse influenzandosi a vicenda. Emerge chiaramente come la preferenza cada sulla corteccia, in particolare quella delle piante ricche di sughero (come il *Quercus Suber*). Vengono poi le arnie intrecciate di vimini (in particolare di salice) o di ferula, ricoperte di letame per migliorarne le qualità isolanti (per lo stesso motivo Plinio consiglia di ricoprirle di paglia durante l'inverno). Accettabili sono anche le arnie costruite con assi di legno o scavate all'interno di tronchi, dato che riproducono le stesse condizioni dell'alveare selvatico. Universalmente disprezzate sono invece le arnie *fictiles*, *quod et frigore hieme et aestate calore vehe-*

58. Ov. *Rem.* 185 s.

59. Bortolin 2008, p. 84.

60. Il termine latino usato è *fictilis*. Si è portati a interpretarlo come argilla e non terracotta perché non vi sono tracce archeologiche di arnie romane. Tuttavia nelle fonti l'arnia di argilla, che sia cotta oppure no, è deprecata. Ciò potrebbe indicare tanto la conoscenza dell'uso di arnie in terracotta in area egea quanto un reale sporadico utilizzo di arnie in argilla cruda o fango che sono d'altronde testimoniate etnograficamente in Egitto ed archeologicamente in Israele.

61. Hom. *Od.* 13,105 s.

62. Crane 1983, pp. 196-200.

*mentissime haec commoventur*<sup>63</sup>. Columella è l'unico a parlarci di arnie in letame e in mattone, citando però Celso. Come il suo illustre predecessore, verso il quale esprime deferente ossequio, condanna le prime perché facilmente infiammabili mentre dissente sulla bontà delle seconde, che ritiene contrarie alle esigenze di api e apicoltori per la scarsa mobilità, suggerendo invece di realizzare una struttura protettiva con essi, per mantenere gli stessi effetti di sicurezza dalle fiamme e dai ladri. L'affermazione di Plinio sulla diffusione di arnie in "pietra speculare", per poter osservare il lavoro delle api all'interno, è di difficile interpretazione e necessita di un approfondimento. Il termine usato poteva indicare diversi materiali, come mica<sup>64</sup>, alabastro o più probabilmente selenite, una varietà di gesso che si deposita a strati trasparenti. Questi materiali erano usati per le finestre in età antica prima dell'invenzione di soluzioni tecniche adatte all'impiego del vetro. Di questa particolare pietra Plinio parla diffusamente nella sezione mineralogica della sua opera, indicandone i luoghi di estrazione<sup>65</sup>. Il suo uso deve ritenersi comunque eccezionale.

Nella classificazione delle arnie<sup>66</sup> i criteri utilizzabili sono quelli della forma e dello sviluppo in senso orizzontale o verticale. Un'ulteriore discriminante tipologica è l'adozione della tecnica a "favi fissi" o di quella a "favi mobili", verrà in seguito trattata la controversia sull'esistenza della seconda nel mondo antico. È bene notare che, qualunque sia il criterio adottato, si tratta di categorie moderne, assenti nelle fonti antiche che distinguevano soltanto in ragione del materiale impiegato, un criterio tutto sommato sufficiente vista l'influenza delle proprietà fisiche delle materie prime sulle possibilità costruttive.

L'arnia orizzontale si caratterizza per un corpo sviluppato in senso longitudinale, di forma variabile a seconda del contesto storico-culturale e del materiale, ma in ogni caso con favi fissi attaccati generalmente alla parte superiore ed asportabili da aperture corrispondenti ad uno o entrambi i lati corti. Le forme sono pressoché cilindriche, "a tubo" per gli esemplari in terracotta o argilla cruda. Le arnie in materiale organico sono invece più facilmente conformabili come parallelepipedi ed è pertanto in questa forma che si presentano nella maggior parte delle situazioni di apicoltura tradizionale in epoca contemporanea. I dati archeologici purtroppo sono limitati ad un buon numero di arnie in terracotta

63. Varro *Rust.* 3,16,17.

64. Bortolin 2008, p. 64.

65. Plin. *Nat. Hist.* 36,45,160-162.

66. Per una rassegna dei tentativi di classificazione tipologica di questi materiali si veda Bortolin 2008, p. 61 s.

rinvenute in Grecia appartenenti ad un vasto arco cronologico che spazia dall'età classica a quella tardo bizantina, alle arnie spagnole prodotte tra il III ed il I sec. a.C. e a quelle del sito di Tel Rehov in Israele. Le arnie greche (Fig. 2), realizzate in terracotta, presentano una lunghezza doppia o superiore di un terzo all'altezza ed uno o entrambi i lati corti aperti a formare imboccature con orlo estroflesso ed ispessito<sup>67</sup>. Le pareti interne recano linee solcate ottenute in vario modo (con un pettine per esempio) prima della cottura e distribuite in *pattern* variabili. Queste linee, limitate alla porzione di arnia destinata a fungere da soffitto, avevano la funzione di favorire l'aderenza dei favi e sono definite *combing*<sup>68</sup>. Questo espediente tecnico, che la tradizione greca ha conservato soltanto a Creta, è confrontabile con quello di funzione analoga osservato negli allevamenti di *apis cerana* in Kashmir<sup>69</sup>.

L'arnia poteva essere ampliata tramite l'utilizzo di estensori, che negli esemplari in terracotta consistono in anelli dello stesso diametro dell'arnia, ma con

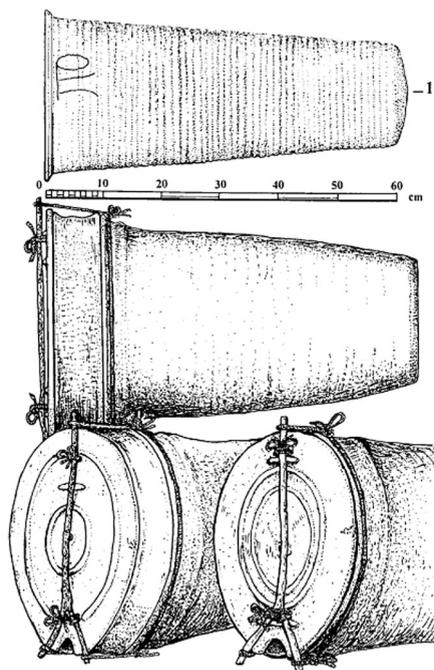


Figure 2 - Arnie orizzontali in terracotta: un esemplare tardo romano (1) da Isthmia ed esemplari ellenistici da Trachones, Attica, con e senza anello estensore. Da Anderson Stojanovic, Jones 2002, p. 347.

67. Bortolin 2008, p. 69.

68. Crane 1983, p. 47.

69. *Ivi*, p. 48.

entrambe le imboccature leggermente ingrossate ed esoverse. Gli estensori presentano linee solcate su tutta la superficie interna, probabilmente per facilitarne la delicata operazione di posizionamento su di un'arnia popolata<sup>70</sup>. R. Bortolin non esclude che siano in realtà la semplice conseguenza della lavorazione a tornio<sup>71</sup>, ma non sembrano esserci motivi per cui un'ipotesi debba escludere l'altra. L'arnia era poi chiusa da coperchi circolari piatti con la superficie interna liscia e quella esterna dotata di rinforzi circolari concentrici a rilievo. Vi sono poi nei coperchi due o tre fori e due protuberanze semilunate disposte simmetricamente rispetto ad un foro centrale, utilizzati per allacciare il sistema di chiusura in corda e legno<sup>72</sup> ed un'apertura ovale, da intendersi come foro di volo, in corrispondenza della parte di bordo che va posizionata rivolta verso il basso. L'estensore, posto tra il coperchio e il corpo dell'arnia, sfrutta la tendenza delle api ad immagazzinare il miele fino all'esaurimento dello spazio disponibile in vista della sciamatura che è quindi impedita dall'apicoltore con la raccolta. Mentre in un'arnia semplice il numero dei favi raccolti è limitato a quelli immediatamente raggiungibili da una o, se presenti, da due imboccature, con l'estensore aumenta la quantità e anche la qualità del prodotto raccolto, diminuendo o eliminando la necessità di fare ricorso alla fumigazione. Plinio e Varrone accennano, relativamente ad arnie in materiale organico, alla possibilità di utilizzare un coperchio mobile<sup>73</sup> con le stesse funzioni dell'estensore. Un'altra importante funzione che si desume anche dai passi citati è quella esattamente contraria: quando una colonia è piccola o debole, ridurre le dimensioni dell'alveare ne facilita la crescita, incentivando la riproduzione e facilitando la regolazione termica. Dallo stesso passo di Plinio si ottiene poi un'altra informazione fondamentale: l'affermazione che il coperchio mobile vada posto *a tergo* implica l'utilizzo di arnie a doppia imboccatura oppure la pratica di costruire arnie con il foro di volo nell'estremità chiusa, mantenendo quella col coperchio come operativa. La doppia imboccatura è una soluzione tecnica che da notevoli vantaggi garantendo una più semplice fuga della api durante la fumigazione e consentendo all'apicoltore di raccogliere i favi più "giovani"<sup>74</sup> da entrambe le estremità. Conferma diretta che gli oggetti sin qui trattati siano arnie ci è data dal sito di Vari. Situato in Attica, nella zona dell'Imetto, è stato scavato nel 1966 dalla Scuola Britannica di Atene, che ha riportato alla luce un impianto

70. Jones - Graham - Sackett 1973, p. 411.

71. Bortolin 2008, p. 70.

72. Geroulanos 1973, p. 443 s.

73. Plin. *Nat. Hist.* 21,47,80 e Varro *Rust.* 3,16,15.

74. Sull'importanza di garantire il ricambio dei favi si veda Colvm. 9,15,11.

abitativo rurale di età ellenistica<sup>75</sup> (IV-III sec. a.C.). La forte presenza di *combed ware* tra i materiali ceramici rinvenuti ha reso auspicabili analisi gascromatografiche che hanno rivelato la presenza di cera, confermando le ipotesi interpretative. Non si tratta tuttavia di un caso isolato: materiale ceramico assolutamente analogo è stato ritrovato in vari altri siti dell'Attica e di altre parti della Grecia<sup>76</sup>. Tra le testimonianze più significative troviamo la fortezza di Giustiniano nell'Istmo di Corinto, dove sono state riconosciute per la prima volta arnie in terracotta<sup>77</sup>, il villaggio attico di Trachones<sup>78</sup> nella zona dell'Imetto, l'Agorà di Atene<sup>79</sup>, il sito denominato "Torre della Principessa" presso Capo Sounion<sup>80</sup>, il complesso bizantino di Akra Sofia sul golfo Saronico<sup>81</sup> e le isole di Keos, Creta e Cipro<sup>82</sup>.

Da una ricerca sistematica condotta in settantotto siti spagnoli tramite ricognizioni di superficie e scavi<sup>83</sup> è emersa una notevole quantità di arnie cilindriche in terracotta con doppia imboccatura, probabilmente chiuse con coperchi di materiale organico (forse sughero, fango o sterco). I dati raccolti hanno permesso di individuare in Edeta (odierna Llíria, nella provincia di Valencia) il centro di un'area circoscritta nella quale la tradizione apicola sembra essere stata particolarmente radicata già dal III sec. a.C., con un aumento produttivo in funzione commerciale con l'ingresso nel mercato romano nel periodo della conquista (II-I sec. a.C.).

Le arnie più antiche ancora conservate sono quelle rinvenute in un grande apiario databile ai secoli X e IX a.C. a Tel Rehov, nella valle del Giordano. Si tratta di arnie cilindriche in argilla cruda impastata con paglia e letame, con una delle due estremità chiusa e dotata di foro di volo mentre l'altra era aperta e dotata di un coperchio rimovibile sempre in argilla<sup>84</sup>. Le dimensioni sono le stesse per ognuno degli esemplari, con ottanta centimetri di lunghezza, quaranta centimetri di diametro e quattro centimetri di spessore delle pareti. Importanti affinità tra questi esemplari e, da un lato quelli etnograficamente attestati in Israele ed

75. Jones - Graham - Sackett 1973, pp. 355-443.

76. Per una rassegna esaustiva dei rinvenimenti in area greca: Bortolin 2011, pp. 156-161.

77. Broneer 1959, p. 337.

78. Geroulanos 1973, p. 443 s.

79. Sparkers - Talcott 1970, p. 217 s.

80. Jones - Graham - Sackett 1973, pp. 443-452.

81. Gregory 1985, pp. 411-428.

82. Bortolin 2008, pp. 75-78.

83. Bonet Rosado - Mata Parreño 1997, pp. 36-45.

84. Mazar - Panitz-Cohen 2007, p. 205.

Egitto<sup>85</sup>, dall'altro le rappresentazioni iconografiche di pratica apistica nell'antico Egitto<sup>86</sup>, evidenziano come nel Mediterraneo sud-orientale la tecnica di costruzione e disposizione delle arnie all'interno degli apiari abbia subito variazioni minime nell'arco di quasi tremila anni.

Per quanto riguarda le arnie a sviluppo verticale disponiamo di una quantità di dati decisamente minore. Alcune testimonianze iconografiche<sup>87</sup> ci mostrano oggetti che, dal contesto e dalla forma molto simile alle arnie tradizionali anglosassoni di età moderna, realizzate intrecciando la paglia (*skep*), rappresentano probabilmente delle arnie a campana in vimini intrecciati, materiale d'altronde ben attestato dalle fonti scritte. D'altro canto questo tipo di arnia presenta notevoli inconvenienti nella fase di raccolta, tanto che in Inghilterra la soluzione più comune era l'apicidio per fumigazione o annegamento<sup>88</sup>. Come abbiamo già avuto modo di vedere, Plinio consiglia l'utilizzo di coperchi mobili<sup>89</sup>, ma non si preoccupa di specificare per quali arnie questo espediente fosse utilizzabile. Questo mi induce a pensare che Plinio avesse in mente un unico modello di arnia o comunque che non conoscesse modelli arnie simili agli *skeps*. Tuttora aperta è invece la questione riguardante un altro modello di arnia verticale: quello a favi mobili.

Nel 1682 Sir George Wheeler scrive *A Journey into Greece* in cui riporta con meraviglia di aver visto presso il monastero di San Ciriaco sul monte Imetto un tipo di arnia con favi mobili a cui dà il nome di "arnia greca"<sup>90</sup>. Si trattava di canestri di vimini intrecciati con la parte più larga rivolta verso l'alto e chiusa da un coperchio rimovibile sotto al quale stavano allineate assicelle di legno a partire dalle quali le api realizzavano i favi. Arnie simili ma realizzate in argilla sono documentate anche a Creta ed è probabile che le arnie in pietra dell'isola dalmata di Brač funzionassero allo stesso modo. La straordinarietà di questi esemplari sta nel fatto che tutti i favi possono essere facilmente rimossi rendendo possibile una vasta gamma di interventi di razionalizzazione della produzione in modo analo-

85. Mazar - Panitz-Cohen 2007, pp. 214-217.

86. Dal tempio solare di Niuserra (Abu Ghorab, 2400 a.C.), dalle tombe di Rekhmire (Luxor, 1450 a.C.) e Pabesa (Luxor, 660-525 a.C.). Cfr. Crane 1983, pp. 36-39.

87. Un mosaico di VI sec. d.C. da Madaba in Giordania e la riproduzione grafica, settecentesca, di un rilievo di età romana rappresentante Cerere attualmente perduto. Si veda Bortolin 2008, p. 63 s.

88. Crane 1983, p. 91.

89. Plin. *Nat. Hist.* 21,47,80.

90. Crane 1983, pp. 196-200.

go alle moderne arnie a telai mobili. Nel 1955, durante la terza campagna di scavi a Isthmia<sup>91</sup>, viene alla luce nell'insediamento di Rachi un vaso in forma di kalathos appartenente ad un contesto di fine III sec. a.C.<sup>92</sup> con diametro massimo 38 cm, alla base 23 cm e altezza 30 cm. Il vaso, chiamato OPEΣΤΑΔΑ dal nome inciso dopo la cottura sotto l'orlo, è dotato di due prese poco sopra la metà delle pareti, un piccolo foro rettangolare sulla parete in prossimità del fondo e di una serie di solcature a pettine (*combing*) che ricoprono i 4/5 della superficie interna dalla base all'imboccatura<sup>93</sup> (Fig. 3). Inizialmente è stato interpretato come un contenitore per spremere il mosto dopo la pigiatura. In seguito vari frammenti di vasi analoghi sono stati ritrovati nelle varie aree degli scavi di Isthmia ed in altri siti greci<sup>94</sup> ed è stato supposto che si trattasse di una serie di arnie verticali a favi mobili. Purtroppo la campagna di analisi chimico-fisiche per individuare residui organici assorbiti (gascromatografia e spettrometria di massa), che ha individuato tracce di cera in sedici casi su quarantuno, è stata eseguita soltanto su frammen-

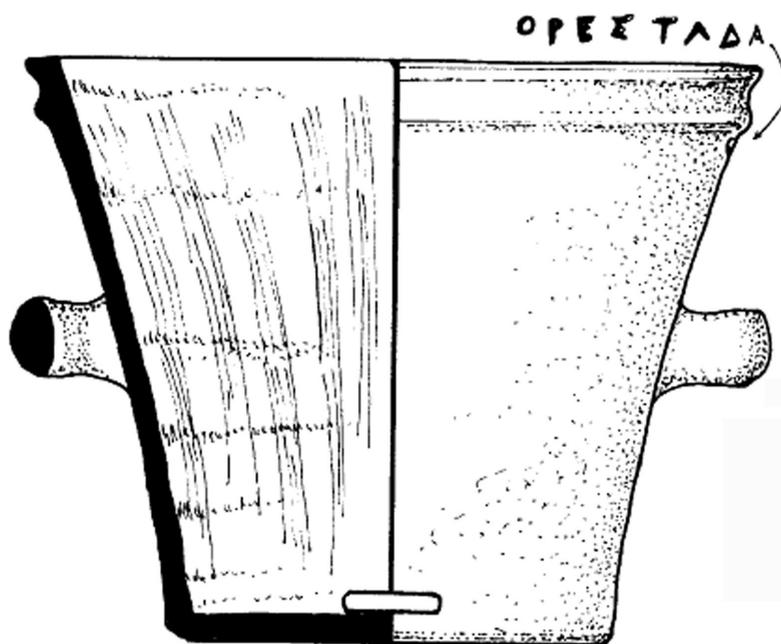


Figure 3 - Il vaso Orestada, esemplare delle arnie verticali in terracotta. Da Anderson Stojanovic, Jones 2002, p. 356.

91. Broneer 1958, pp. 1-37.

92. Kardara 1961, p. 263.

93. Broneer 1958, p. 32 e Anderson Stojanovič - Jones 2002, p. 349.

94. Alcune forme ceramiche ed un ideogramma minoici sono stati identificati anch'essi come arnie verticali di questo tipo. Bortolin 2011, pp. 151-154.

ti<sup>95</sup> di dimensione non sufficiente a distinguere l'appartenenza a questo tipo o a quello delle arnie orizzontali ugualmente presente nel sito<sup>96</sup>. E. Crane elenca una serie di ragioni contrarie all'interpretazione come arnia<sup>97</sup>:

- Le fonti antiche non ne fanno menzione e anzi lamentano difficoltà nella pulizia e nutrizione delle api, difficoltà che non si incontrano nella gestione di un'arnia a favi mobili.
- Aristotele lamenta difficoltà di osservazione della vita delle api.
- Le dimensioni di questi vasi e di quello ΟΡΕΣΤΑΔΑ in particolare sono notevolmente inferiori agli alveari moderni.

Se nulla dalle fonti lascia supporre la conoscenza di questo tipo di arnia è però vero che questa tipologia, non universalmente diffusa, poteva essere ignota agli autori di cui ci sono pervenute le opere. Il vaso ΟΡΕΣΤΑΔΑ ha una capacità di circa ventidue litri, le arnie orizzontali rinvenute ad Isthmia di circa trentacinque litri<sup>98</sup>. Varrone descrive arnie in ferula di forma “quadrata<sup>99</sup>” larga un piede, ovvero 29,6 cm<sup>100</sup>, e lunga tre. Nel caso anche l'altezza misurasse un piede (questo potrebbe essere il senso di “quadrata”) l'arnia descritta da Varrone raggiungerebbe la capacità di settantasette litri, simile a quella delle arnie moderne. Bisogna però dire che la capacità in sé non è un parametro fondamentale in quanto molta importanza ha l'efficienza con cui i favi occupano lo spazio. Nuovi ritrovamenti, analisi ed un programma di archeologia sperimentale potrebbero chiarire definitivamente la questione.

Gli apiari potevano consistere, come spesso ancora oggi, semplicemente in rade dove venivano raggruppate le arnie di un singolo proprietario. Potevano però esistere delle strutture volte a migliorare la sicurezza e ad agevolare la raccolta. Ancora una volta è Columella a fornirci dettagliate informazioni sull'argomento. Possibilmente comunicante con la villa rustica, ma in un contesto che soddisfi le necessità delle api, l'apiario deve essere in una posizione che consenta al padrone di controllarlo di frequente, ma lontana da ogni fonte di cattivo odore come

95. I pezzi più consistenti erano ormai inventariati e restaurati da tempo.

96. Anderson Stojanovič - Jones 2002, p. 350 s.

97. Crane 1983, p. 200 s.

98. Mancando il dato nelle pubblicazioni ho eseguito il calcolo basandomi sulle misure medie riportate in Broneer 1958, p. 32 per il vaso ΟΡΕΣΤΑΔΑ e in Jones - Graham - Sackett 1973, p. 446 per un esempio di arnia orizzontale. I valori sono indicativi e consentono di valutare su di un dato soltanto la differenza di ordini di grandezza delle dimensioni delle arnie descritte.

99. Varro Rust. 3,16,15: ... *alii etiam ex ferulis quadratas longas pedes circiter ternos, latas pedem.*

100. . Marcone 1997, p. 14.

le cucine o i bagni. La frequenza dei controlli è consigliata come rimedio alla temuta pigrizia dei servi, che non manterrebbero gli standard adeguati di pulizia delle arnie, nonché alla loro possibile fraudolenza<sup>101</sup>. Per proteggere gli apiari dagli incendi, dai furti umani e da quelli animali va poi eretto un muro non eccessivamente alto o, se per sicurezza lo si vuole più alto, si praticino almeno delle aperture a tre piedi da terra per consentire il passaggio delle api. Va poi costruita nei pressi una capanna per gli attrezzi e per ospitare eventuali guardiani<sup>102</sup>. Necessitando le api di acqua pulita per tutte le esigenze dell'alveare, occorre che si facciano passare attraverso l'apiario dei canali dove scorra acqua corrente, preferibilmente sorgiva ma all'occorrenza anche di pozzo<sup>103</sup>. Ulteriori accorgimenti consistono nel munire i canali di argini di rami o pietre per la comodità delle api, di piantare nei dintorni arbusti che abbiano proprietà benefiche sulla loro salute e di evitare nella scelta del luogo dove porre l'apiario la presenza di fenomeni di eco che le disturberebbero<sup>104</sup>. Questa dettagliata descrizione fornisce delle basi essenziali per l'identificazione di eventuali apiari all'interno di siti archeologici a carattere rurale. I tentativi di identificazione fatti finora non sono in realtà molti e comprendono, oltre ai già ricordati apiari maltesi, il sito preromano di Puntal dels Lops nella regione di Valencia, riconosciuto come fattoria con apiari<sup>105</sup>, e alcune serie di nicchie rupestri rinvenute a Soriano del Cimino in provincia di Viterbo<sup>106</sup>. Questi ultimi sembrano confrontabili con gli apiari di epoca moderna ancora visibili nelle Isole Britanniche<sup>107</sup>. Vi è poi la possibilità che alcune strutture di diversa epoca identificate come colombaie siano in realtà degli apiari o che, come attestato in vario modo a partire dal XV secolo d.C.<sup>108</sup>, prevedano la coesistenza di entrambe le attività<sup>109</sup>. Lo scarso numero di apiari ritrovati presenta un

101. Colvm. 9,5,1-2.

102. *Ivi* 9,5,3.

103. *Ivi* 9,5,5.

104. *Ivi* 9,5,6.

105. Bonet Rosado - Mata Parreño 1997, p. 41.

106. Scardozi 2004, p. 98 s.

107. Per un esaustivo quadro sugli apiari britannici cfr. Crane 1983, pp. 117-191.

108. Quattro i casi conosciuti per il XIX secolo ma esistono testimonianze iconografiche dei due tipi di allevamento affiancati e trattati che ne parlano consequenzialmente. Cfr. Roussel 2000.

109. Attività che d'altro canto Varrone associa nella categoria di allevamento *villaticum*, comprendente anche quello del pollame e contrapposto a quello *agreste* dei *pecuaria*, ovvero gli armenti. Si veda Varro *Rust.* 3,2,13.

problema affine a quello delle arnie: molti sono stati realizzati in materiale deperibile mentre anche quelli in laterizio possono non essere sopravvissuti per via delle spoliazioni<sup>110</sup>. Alla consunzione da parte del tempo sarebbe stato destinato anche l'apiario di Tel Rehov senonché, come per ironia della sorte spesso accade, l'incendio che ha posto fine alla sua vita ne ha favorito la conservazione cuocendo in parte strutture ed arnie in argilla. Nel corso degli scavi diretti da Amihai Mazar dell'Università Ebraica di Gerusalemme, sono state rinvenute nel 2005 le prime arnie del tipo descritto precedentemente. Il proseguire delle attività di scavo ha rivelato un complesso di notevoli dimensioni comprendente almeno un centinaio<sup>111</sup> di arnie disposte su tre filari paralleli racchiusi ai lati da muri, impilate una sopra l'altra su tre file (Fig. 4). La straordinarietà della scoperta è ulteriormente accresciuta dal fatto che l'apiario si trovasse in connessione ad un area cultuale dotata di altare e nel mezzo di una zona intensamente urbanizzata<sup>112</sup>.

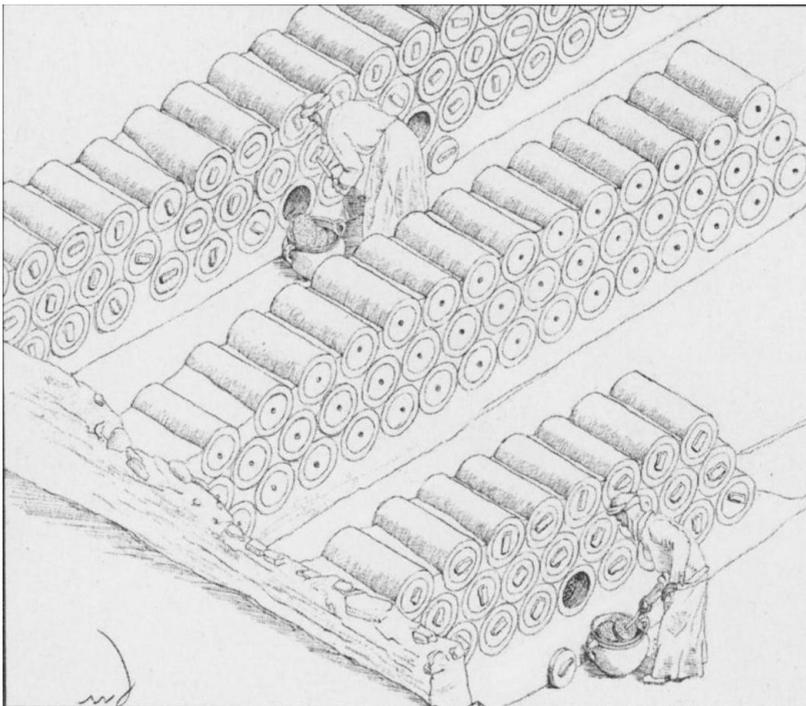


Figure 4 - Ricostruzione prospettica dell'apiario di Tel Rehov. Da Mazar, Panitz-Cohen 2007, p. 207.

110. Crane 1999, p. 319 s.

111. Probabilmente di più; stime basate su evidenze negative arrivano fino a centoottanta esemplari. Si veda Mazar - Panitz-Cohen 2007, p. 207.

112. Mazar - Panitz-Cohen 2007, p. 210.

Lo scopo ultimo dell'apicoltura è ovviamente la raccolta dei favi per ricavarne cera e miele. A seconda dei climi e delle tradizioni questa avviene un determinato numero di volte l'anno, di solito almeno due, possibilmente in concomitanza con determinati eventi astronomici, a volte intesi come semplici coordinate calendariali, a volte percepiti come influenti sull'abbondanza del raccolto. La raccolta viene definita dagli autori antichi in vario modo, alcuni esempi sono *μελίτωσις* e *τρυγᾶν μέλι* in greco<sup>113</sup> e *mellatio*<sup>114</sup>, *mellis vindemia*<sup>115</sup>, e *castratio alvorum*<sup>116</sup> in latino. La prima fase del processo, interamente descritto da Columella<sup>117</sup>, consiste nell'estrazione dei favi. Operazione preliminare necessaria è la fumigazione, che avviene introducendo del fumo dalla parte posteriore dell'arnia. Il fumo era ottenuto bruciando letame secco o *galbanum*<sup>118</sup> in un "affumicatore" che ci viene descritto come un vaso ansato simile ad un'olla stretta ma con una parte allungata dalla quale emana il fumo attraverso un buco e un'altra dove l'imboccatura si allarga in modo che vi si possa soffiare dentro. L'unico esemplare antico che sembra corrispondere a queste caratteristiche è stato rinvenuto nella villa romana di Peymeinade, nelle Alpi Marittime francesi, benché al posto dell'imboccatura più larga presenti una parete con cinque fori<sup>119</sup>. Tra gli affumicatori utilizzati nel XVIII sec. d.C. vi è invece un esemplare che ricalca fedelmente la descrizione, mentre affumicatori in terracotta di forma completamente diversa sono ancora oggi utilizzati nel Maghreb<sup>120</sup>. Data la scarsità delle testimonianze archeologiche sembra assai probabile che venissero utilizzati, nella maggior parte dei casi, dei semplici bracieri<sup>121</sup> o delle fiaccole. La fumigazione è percepita dalle api alla stre-

113. *Gp.* 15,5,1.

114. *Colvm.* 11,2,50 e *Plin. Nat. Hist.* 11,15,40.

115. *Colvm.* 9,15,1.

116. *Colvm.* 11,2,50.

117. *Colvm.* 9,15.

118. In Bortolin 2008 p. 92 è tradotto con malva selvatica. Trovo più sensato tradurre con "galbano" nome volgare della *ferula gummosa*, derivato direttamente dal latino. Questa pianta d'altronde è utilizzata sin dall'antichità in cosmetica e medicina per le sue proprietà terapeutiche e per il suo profumo particolare, il che potrebbe essere stato ritenuto vantaggioso per la salute delle api. Le piante del genere *ferula* poi, hanno un fusto che da secco si presta molto bene come combustibile tanto da essere impiegato per la realizzazione di torce e da essere il mezzo con il quale Prometeo avrebbe trasportato il fuoco (*Hyg. Fab.* 144).

119. Bortolin 2008, p. 92.

120. Crane 1999, p. 342.

121. Nella pittura della tomba di Rekhmire uno dei due uomini impegnati nell'estrazione dei favi sembra reggerne uno.

gua dell'incendio dell'alveare e ciò le induce a fuggire, non prima di aver ingurgitato tutto il miele possibile. Con l'ingluvie melaria piena il pungiglione non può più essere utilizzato e le api rimaste nei dintorni dell'arnia sono quindi inoffensive per l'apicoltore<sup>122</sup>. A questo punto i favi possono essere recisi facendo attenzione a prendere solo quelli privi di covata e a lasciare sufficienti scorte per la sopravvivenza dell'alveare<sup>123</sup>. Gli strumenti descritti da Columella sono due coltelli della lunghezza di un piede e mezzo (44,4 cm). Uno, piatto e molto affilato da un lato, è utilizzato per tagliare i favi. L'altro, utile per le operazioni di pulizia e disopercolatura, è oblungo, con la lama affilata da entrambi i lati e uno scalpello ricurvo ad una estremità. L'unico ritrovamento archeologico di quello che potrebbe essere un coltello utilizzato in apicoltura è uno strumento in ferro proveniente da La Bastida de les Alcuses, vicino a Valencia, datato al IV sec. a.C.<sup>124</sup>. I favi poi venivano portati in una stanza buia e chiusa affinché il miele non si alterasse e le api non entrassero per riprenderselo. Venivano quindi disopercolati e posti su di un panierino di salice o un sacco intessuto a larghe maglie con vimine sottile<sup>125</sup>, da cui il miele colava in vasi di terracotta. Questo era il miele di maggiore qualità, i favi venivano poi spremuti con le mani e forse pressati per ottenere miele via via di minore qualità. Per le operazioni di colatura e spremitura erano probabilmente utilizzati imbuto o colini. Dal sito preromano di Coímbra Barraco Ancho (V-II sec. a.C.) nella regione di Murcia in Spagna, provengono alcuni imbuto in terracotta che potrebbero aver avuto questa funzione<sup>126</sup>. Lo stesso vale per quello proveniente da Tossal de Sant Miquel (Edeta), nella zona di Valencia<sup>127</sup>. Non ci sono invece indizi concreti su quali fossero i contenitori nei quali avvenivano i processi di decantazione e schiumatura. Nelle pitture della tomba egizia di Rekhmire (1450 a.C., Fig. 5), nella scena rappresentante l'intero ciclo di lavorazione del miele, si vedono raffigurati alcuni contenitori di forma conica aperta, con imboccatura

122. Preston 2006, p. 48.

123. Secondo Columella se ne può lasciare una quinta parte alla prima raccolta e una terza parte alla raccolta che precede la stagione invernale, le diverse opinioni di Varro e Plinio sono probabilmente dovute al differente contesto ecologico da cui ognuno di essi trae le sue informazioni. Cfr. Colvm. 9,15,8, Varro *Rust.* 3,16,33-34 Plin. *Nat. Hist.* 11,14,34-35.

124. Bonet Rosado - Mata Parreño 1997, p. 43 s.

125. Simile a un cono rovesciato, Columella stesso afferma che si tratta dello stesso tipo di sacco che si usa per colare il vino. Si veda Colvm. 9,15,12.

126. Bonet Rosado - Mata Parreño 1997, p. 45.

127. *Ivi*, p. 44 s.

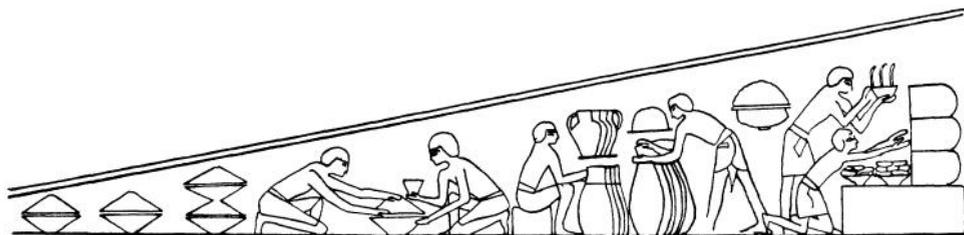


Figure 5 - Il ciclo della lavorazione del miele nella pittura parietale della tomba di Rekhmire. Da Kueny 1950, p. 85.

molto larga e chiusi da contenitori dello stesso tipo<sup>128</sup>. La collocazione all'interno della scena rende verosimile la loro interpretazione come vasi utilizzati per l'immagazzinamento del miele, confortata dal paragone etnografico con contenitori del tutto simili utilizzati a tale scopo in Kashmir<sup>129</sup>.

In un altro affresco all'interno della stessa tomba sono rappresentati dei personaggi intenti al trasporto di anfore che, come le iscrizioni geroglifiche ci informano, contengono olio d'oliva, incenso, miele e vino mielato. Queste anfore sono tutte dello stesso tipo e presentano un'imboccatura di grandezza media, collo cilindrico, corpo ovale con la parte inferiore appuntita e manici verticali. Sono identificabili come anfore cananee<sup>130</sup>. Altre tipologie di rappresentazione iconografica difficilmente possono fornire informazioni utili in mancanza di iscrizioni. Le fonti scritte invece, soprattutto i documenti papirologici egiziani di lingua greca<sup>131</sup>, ci riportano una grande quantità di informazioni, soprattutto riguardo ai nomi di vasi impiegati per contenere e trasportare il miele<sup>132</sup>, ma anche all'esistenza di mercanti di miele<sup>133</sup> e alla sua importanza economica. Identificazioni puntuali di materiali archeologici pertinenti avvengono soltanto in presenza di iscrizioni o di residui organici identificabili con analisi archeometriche<sup>134</sup>. Raffaella Bortolin, utilizzando tutte le tipologie di fonti e documenti

128. Chouliara Raios 1989, p. 27.

129. Crane 1983, p. 37.

130. Bortolin 2008, p. 119.

131. Per un esame approfondito di tutte le testimonianze papirologiche greche relative all'apicoltura di veda Chouliara Raios 1989.

132. Per un'analisi completa dei vari termini attestati dalle fonti greche si veda Bortolin 2008, pp. 102-104. In latino vengono invece genericamente definiti *vasa mellaria*.

133. Chiamati *μελιτοπώλης* ne *I cavalieri* di Aristofane (Ar. Eq. 853-854) e *mellari* in alcune iscrizioni epigrafiche romane: Bortolin 2008, p. 118.

134. Bortolin 2008, pp. 104-114; 124-133.

sopra citati identifica un gran numero di forme ceramiche in qualche modo collegate al miele. A mio parere risulta evidente come nella maggior parte dei casi, tanto le forme di grandi dimensioni destinate allo stoccaggio, quanto quelle piccole per la distribuzione e la conservazione nelle case private, abbiano delle caratteristiche comuni. Solitamente infatti si tratta di giare come lo *στάμνος* o la sua variante più piccola *σταμνίον*, oppure di vasetti come urcei ed olle ansati. In generale si tratta di contenitori con un corpo rigonfio, un collo leggermente strozzato ed una bocca estroflessa e piuttosto larga. Queste caratteristiche evidentemente rispondono ad esigenze di tipo funzionale tant'è che sono le stesse dei moderni vasetti da miele. Non costituiscono tuttavia la regola dato che esigenze e contesti culturali differenti hanno reso appetibili svariate altre forme tra cui vari tipi di anfora<sup>135</sup>, di *κάλαθος*<sup>136</sup> e probabilmente *askòs*<sup>137</sup>. Sicuramente bisogna poi prendere in considerazione la questione del reimpiego di vasellame utilizzato per altre derrate alimentari ed in questo senso è significativo notare l'associazione al miele di molte forme tipiche del vino. Non vanno poi esclusi dalla ricerca i contenitori vitrei né la possibilità che per il trasporto venissero impiegati contenitori in materiale organico come otri e botti.

## 2. GLI UTILIZZI ED IL SIMBOLISMO

### 2.1 GLI USI NELLA QUOTIDIANITÀ

L'utilizzo del miele a noi più familiare è sicuramente quello alimentare. Tuttavia bisogna tenere presente che sebbene oggi costituisca un'alternativa non comune agli zuccheri raffinati, nel mondo antico era il principale dolcificante usato<sup>138</sup>. Venivano utilizzati anche sciroppi di datteri, uva e fichi che erano però considerati “mieli” (in un'accezione per antonomasia assolutamente analoga all'odierna “zuccheri”)<sup>139</sup> di minore qualità<sup>140</sup>. Anche la canna da zucchero era conosciuta ma, importata dall'Oriente, era ritenuta una spezia rara da utilizzar-

135. Come le sopra citate anfore cananee.

136. È il caso dei cosiddetti “sombrosos de copa”. Si veda Bonet Rosado - Mata Parreño 1997, p. 43 s.

137. Sparkers - Talcott 1970, p. 157.

138. Wilkins - Hill 2006, p. 160 s.

139. Brothwell - Brothwell 1969, p. 84.

140. Bortolin 2008, p. 20.

si in campo medico<sup>141</sup>. Come dolce il miele poteva essere consumato in forma di favo<sup>142</sup> oppure costituiva un ingrediente fondamentale di torte e focacce<sup>143</sup> analogamente all'uso moderno che se ne fa, in particolar modo nel Mediterraneo orientale. La dolciaria non era tuttavia l'unico ambito di utilizzo del miele, che di fatto compare nella stragrande maggioranza delle ricette descritte nel *De re coquinaria* di Apicio. Il palato romano apprezzava infatti la cucina agrodolce: il miele insieme a *garum* o aceto era utilizzato per cucinare o condire la carne, la selvaggina, il pesce, i legumi e le verdure. Tra le altre pietanze il fegato cucinato in acqua mielata e il ghiro al miele erano considerate prelibate<sup>144</sup>. Non stupisce quindi che fosse tra gli ingredienti di numerose salse e condimenti come il *cuminatum*, il *laseratum*, l'*aenogarum*, e l'*oxymel*<sup>145</sup>. Il miele era poi impiegato tanto per la realizzazione di confetture, in particolare di cotogne<sup>146</sup>, che per la conservazione di frutti interi e carni, che vi venivano completamente immersi<sup>147</sup>. Un importante ruolo il prodotto delle api lo aveva anche nelle bevande alcoliche e non. La più famosa è sicuramente l'οἶνομέλι o *mulsum*, il vino mielato che i romani preparavano coi vini più pregiati come il Falerno<sup>148</sup>. Simile, ma realizzato col mosto anziché col vino era il *melitites*<sup>149</sup>. Vi erano poi l'idromele, chiamato *aqua mulsa inveterata* se fatto fermentare o *subita* in caso contrario<sup>150</sup> e il μελίκρατον, che è nome antico dell'idromele<sup>151</sup> (in luogo di ὑδρομέλι) ma anche una bevanda di latte e miele<sup>152</sup>.

141. Plin. *Nat. Hist.* 12,32,17.

142. Bortolin 2008, p. 22.

143. Wilkins - Hill 2006, pp. 120-129.

144. Sulle pietanze cucinate con il miele si veda André 1981, p. 122.

145. Quest'ultimo utilizzato anche in medicina e forse come bevanda. André 1981, p. 175.

146. André 1981, p. 69.

147. André 1981, pp. 89 e 143.

148. André 1981, pp. 166-174. Sarebbe soprattutto un vino da antipasto. Plinio riporta l'aneddoto di tale Romilio Pollione, vigoroso ultracentenario che avrebbe risposto alla curiosità di Augusto riguardo al suo eccezionale stato psicofisico con la frase *intus mulso, foris oleo*. Per questo aneddoto e per l'utilizzo del *mulsum* in campo medico cfr. Plin. *Nat. Hist.* 22,53.

149. Plin. *Nat. Hist.* 14,11,85.

150. André 1981, p. 175.

151. *Ibid.*

152. Bortolin 2008, p. 24 e André 1981, p. 63.

Le proprietà medicinali del miele sono conosciute sin dall'antichità. Oggi sappiamo che l'enzima ossidasi del glucosio presente nella sacca mellifera dell'ape interagisce con il glucosio presente nel nettare a formare acido gluconico, diminuendo il "ph" del miele e ottenendo come sottoprodotto perossido di idrogeno (acqua ossigenata). Mentre l'ambiente acido funge da batteriostatico inibendo la crescita batterica, il perossido di idrogeno, che viene rilasciato lentamente poiché inserito in una sostanza viscosa, è invece battericida in conseguenza della denaturazione chimica delle proteine. I due effetti combinati fanno del miele un ottimo antisettico e la sua viscosità lo rende adatto a fasciare bruciature e ferite dato che non si solidifica e quindi non strappa la pelle. Il miele è poi una soluzione supersatura ad alta osmolarità, possiede quindi un'alta capacità di disidratare batteri e cellule fungine. I flavonoidi presenti in grande quantità nel miele sono poi in grado di penetrare il cristallino (lente oculare)<sup>153</sup>. Queste sono solo le principali tra le proprietà scientificamente verificate o solo presunte che il miele possiede, e trovano diretta corrispondenza nelle fonti antiche. Per le sue proprietà curative e come dolcificante per rimedi composti di ingredienti poco appetibili<sup>154</sup>, è il più frequente eccipiente e rimedio della medicina egizia<sup>155</sup> e greco-romana<sup>156</sup>. Tra gli impieghi più comuni vi erano i rimedi contro contusioni e ferite<sup>157</sup> (anche provocate da animali)<sup>158</sup>, le infezioni dell'apparato respiratorio<sup>159</sup>, le malattie oftalmologiche<sup>160</sup>,

153. Tutte le nozioni mediche riportate fino a questo punto sono tratte da Preston 2006, pp. 122-124.

154. Troviamo numerosi rimedi in cui il miele si trova mescolato a sterco, fiele o sangue di vari animali come il lupo, la capra o l'orso. Per esempio in Plin. *Nat. Hist.* 28,47,167.

155. Poole 2001, p. 177.

156. Il miele ricorre innumerevoli volte nel *Corpus Hippocraticum*, nelle opere di Celso, Plinio, Galeno e di qualunque autore abbia trattato occasionalmente di ricette mediche (per esempio in Marco Porcio Catone, *De agri cultura*, 127). Numerose sono le attestazioni anche nei papiri greco-romani. Cfr. Chouliara Raios 1989, pp. 146-150.

157. Salazar 2000, p. 59.

158. Plin. *Nat. Hist.* 20,13,24; 20,23,50; 20,84,230.

159. Con fiele di orso o rafano per la tosse, con il burro per la polmonite, con il cocomero asinino per tonsillite e affezioni della trachea. Plin. *Nat. Hist.* 28,53,193-195; 20,13; 20,3,8. Un composto di miele, rafano e latte rappreso è il rimedio per la tosse descritto nel papiro Berlin 3038 che, unico tra i testi medici dell'Egitto pre-tolomeaico, trova corrispondenza epigrafica in una tazza posseduta dal Museo Archeologico Nazionale di Napoli. L'iscrizione è analizzata in rapporto al papiro berlinese in Poole 2001.

160. Per ogni genere di affezione che colpisca gli occhi, cataratta e congiuntivite in particolare. Plin. *Nat. Hist.* 25,91,142; 29,38; 32,14,38.

quelle gastro-intestinali<sup>161</sup>, quelle stomatologiche<sup>162</sup> e quelle dermatologiche<sup>163</sup>. Il miele era poi impiegato nella produzione di oli aromatici, unguenti e profumi<sup>164</sup>.

Secondo quanto racconta Plutarco, Alessandro Magno entrando a Susa trovò panni di porpora provenienti da Hermione per il valore di cinquemila talenti, ancora intatti e splendidamente colorati dopo cento e novant'anni da che erano stati ivi depositati<sup>165</sup>. Plutarco spiega la straordinaria conservazione del colore con l'utilizzo del miele per la realizzazione della tintura di porpora. Anche Vitruvio accenna all'utilizzo del miele in processi artigianali relativi alla porpora ma non per quanto riguarda la tintura dei panni bensì l'estrazione della tinta dalla conchiglia del murice, al fine di impedirne l'essiccazione dovuta alla salsedine<sup>166</sup>. Tra i siti identificati come impianti artigianali per la tintura di porpora dei tessuti<sup>167</sup> vi è quello di Rachi presso Isthmia, che abbiamo già ricordato per il rinvenimento di numerose arnie fittili, questa connessione non sembra essere casuale. Plinio poi collegava il miele (quello còrso in particolare perché troppo aspro per altri utilizzi) alla lavorazione delle gemme: oltre a donare lucentezza alle pietre, era utilizzata per la realizzazione di *cochlides*, sorta di gemme artificiali di difficile identificazione<sup>168</sup>.

## 2.2 GLI USI NELLE PRATICHE RITUALI

Spesso il culto delle divinità ctonie e la pratica funebre si confondono nel comune e timoroso riconoscimento del potere detenuto dagli abitanti del mondo infero, a cui sono dovuti sacrifici e libagioni, per allontanarne gli influssi nefasti o per attrarne la benevolenza. Il miele è per la sua carica simbolica uno dei principali "ingredienti" di queste pratiche culturali ma il suo apporto alla ritualità funeraria non si ferma qui. Per la sua vicinanza all'ambrosia, cibo dell'immortalità, nonché per le sue reali proprietà conservanti ha infatti rivestito un ruolo di rilievo nelle pratiche funerarie di ascendenza ellenica.

161. Con rafano per vermi intestinali e ulcere intestinali, mescolato con *melanthium* e oro, applicato sull'ombelico funzionerebbe come purgante. Plin. *Nat. Hist.* 20,13,26; 33,25,85.

162. Per combattere il *lichen* (*lichen planus*). Plin. *Nat. Hist.* 20,84,234.

163. Plin. *Nat. Hist.* 23,42,85; 32,27,84.

164. Crane 1999, p. 511; Chouliara Raios 1989, pp. 22-23; Plin. *Nat. Hist.* 13,2,8.

165. Plvt. *Alex.* 36,2-3,686b.

166. Vitr. 7,13,3.

167. Kardara 1961, pp. 262-265.

168. Plin. *Nat. Hist.* 37,74,194-195.

Il miele rientrava sicuramente nel banchetto funebre, data la sua importanza nell'alimentazione quotidiana, più difficile scorgerne altri utilizzi, tra questi la libagione. Il tipo di libagione più comune e noto è quello del versare vino<sup>169</sup> ma sono note libagioni effettuate con il miele o con bevande a base di miele, olio e acqua. Il libare, a differenza dei sacrifici cruenti e di quelli dei prodotti agricoli, si caratterizza per l'irrecuperabilità, non è un pasto condiviso, bensì il riconoscimento del potere delle divinità o delle anime dei defunti attraverso una forma di rinuncia<sup>170</sup> che doveva servire ad ingraziarseli, *μειλίσσειν* per l'appunto. Il miele era anche usato come cibo di accompagnamento nel viaggio attraverso l'oltretomba e per conservare realmente o simbolicamente il defunto. Allo stesso modo in cui i morti "bevevano" il miele libato durante i riti è probabile che necessitassero anche di scorte od in ogni caso si trattava ancora del privarsi, da parte dei familiari, di un bene costoso per onorare la memoria del defunto.

È ragionevole supporre che il miele offerto al defunto fosse conservato in contenitori analoghi a quelli utilizzati per la sua dispensa in ambito domestico<sup>171</sup>, allo stesso modo venivano offerti favi interi. I favi potevano essere tanto dei veri e propri favi di cera naturali quanto favi fittili intesi a ricoprirne il significato simbolico e forse riempiti di miele<sup>172</sup>. Purtroppo anche per i favi fittili le attestazioni archeologiche sono molto rare, riporto i tre casi che ho potuto censire, prelevati da contesti cronologici e geografici distanti fra loro. Il più antico è un modellino fittile di imbarcazione con all'interno un'imitazione, parimenti fittile, di favo d'api, consistente in novantanove celle esagonali. L'esatta provenienza è sconosciuta ma, da confronti con altre ceramiche, sembra plausibile che sia stato rinvenuto in una tomba a *tholos* della parte centro-meridionale dell'isola di Creta, con una probabile datazione al MMI<sup>173</sup>. Secondo quanto riportato nel bollettino del comune di Viggiano, in alcune tombe lucane della necropoli di Catacombelle (IV secolo a.C.), nella valle dell'Agri, sarebbero state trovate riproduzioni in terracotta di frutti (alcuni con significato funebre evidente, come il melograno), di focacce, di formaggi e infine di favi<sup>174</sup>. L'ultimo caso è una riproduzione di favo in terracotta proveniente da una

169. Sull'ordine delle dediche durante le libagioni: Burkert 2003, p. 171.

170. Burkert 2003, p. 173.

171. Per questo motivo una identificazione certa a livello archeologico non è ancora avvenuta.

172. In Davaras 1984, p. 94 si nota che un favo fittile riempito di miele non dovrebbe avere un aspetto molto differente da uno vero.

173. Davaras 1984, pp. 55-95.

174. Russo 2006. Questi materiali non sono stati pubblicati, rappresentazioni coro-

tomba punica di Cartagine e conservato al Museo Nazionale di Cartagine<sup>175</sup>. Data la grande potenza e particolarità delle valenze simboliche del miele è poi ragionevole supporre che venisse, a volte, deposto in contesti tombali dentro a recipienti dalle caratteristiche insolite od in ceramiche figurate che richiamino, attraverso le immagini, alla sua presenza. Riporto quindi due casi significativi in tale senso.

Un esempio di recipiente che suggerisca la sua pertinenza al miele per morfologia si può trovare tra i materiali provenienti dalle necropoli etrusche di età ellenistica di IV e III secolo: si tratta di una varietà di olla stamnoide che viene definita alternativamente come olla a colletto<sup>176</sup> (con accento sulla peculiarità morfologica della forma ceramica) od ossuario a listello<sup>177</sup> (con accento sulla funzione che essa ricopre nei contesti tombali). Il vaso (Fig. 6) presenta corpo ovale più o meno panciuto, collo conico con un un listello impostato sopra le anse appena al di



Figure 6 - Esempio di olla a colletto dalla tomba 83 del Fondo Scataglini di Tarquinia. Da Serra Ridgway 1996

plastiche probabilmente confrontabili sono quelle di area metapontina descritte in Meirano 1996.

175. . Vazquez Hoys 1991, p. 75. Priva di ulteriore bibliografia.

176. Cavagnaro Vanoni 1996.

177. Serra Ridgway 1996.

sopra del diametro massimo e labbro verticale segnato esternamente alla base da un collarino leggermente aggettante. Il fondo è solitamente piano, le anse a maniglia, a bastoncino o a nastro insellato. Alcuni esemplari sono muniti di coperchi che tuttavia non sono specificamente pertinenti ma appartengono al generico tipo dei coperchi conici grezzi. L'aspetto è insomma qualcosa che ricorda quello di due vasi infilati uno dentro l'altro<sup>178</sup>. La misura varia tra i venti e i trenta centimetri di altezza, l'impasto, generalmente di colore crema, più o meno duro e granuloso è semidepurato o sabbioso (mai del tutto fine o con superficie lisciata). La decorazione consiste normalmente in fasce a vernice rosso-bruna opaca sul labbro, sull'orlo del listello e sotto le anse; spesso presenta una fascia ondulata sul collo/spalla e gocce (brevi tratti paralleli) sulle anse. Qualche esemplare appare inornato ma ciò potrebbe essere dovuto al cattivo stato di conservazione. Si tratta di una forma tipica dell'*ager Tarquiniensis* tra la fine del IV e il corso del III secolo a.C., certamente prodotto a Tarquinia stessa<sup>179</sup> e probabilmente esportato o adottato da officine locali in varie località del versante tirrenico tra il Lazio settentrionale e Genova<sup>180</sup>. I corredi delle tombe (soprattutto pertinenti alla necropoli del Calvario) nelle quali è stato rinvenuto questo particolare vaso non permettono di inferire questioni legate al rango del defunto, essendo materiali di corredo canonici e talora oltretutto in tombe violate, da cui non possiamo trarre delucidazioni in merito all'attuazione di rituali particolari. L'unico utilizzo testimoniato (ma non provato per tutti i casi)<sup>181</sup> è quello come ossuario e ciò depone a favore di un suo utilizzo primario in tale funzione, questione che allo stato attuale non è possibile chiarire. Una funzione primaria come vaso da dispensa<sup>182</sup> o per particolari pratiche rituali è invece ipotizzabile sulla base della particolare sagoma, ben diversa da tutte le olle della stessa categoria (anch'esse riutilizzate come ossuario). Questi suoi tratti unici alludono certamente ad un contenuto od utilizzo particolare. Tralasciando il colletto, si tratta sostanzialmente di un'olla stamnoide biansata, e assomma quindi tutte le caratteristiche che abbiamo visto essere comuni nei contenitori da miele<sup>183</sup>. La funzione del listello è invece di difficile interpretazio-

178. NSc 1920, p. 256.

179. *Ibid.*

180. *Ibid.*

181. Ad esempio non per l'esemplare della tomba T5512 della necropoli del Calvario, la quale però risulta violata.

182. Per un qualche liquido pregiato o sostanza viscosa, prerogative entrambe del miele. Chiesa 2005, p. 64.

183. . Bortolin 2008, pp. 104-133.

ne: poteva servire ad evitare la perdita del prezioso e vischioso alimento quando veniva versato oppure avere una funzione specifica all'interno dei rituali funerari<sup>184</sup>. Nessuna di queste ipotesi è tuttavia al momento comprovabile.

Un esempio di recipienti che suggeriscano la pertinenza al miele per apparato iconografico consiste invece in un corredo rinvenuto sul finire del XIX secolo ad Atene in una tomba, di cui non si conosce né ubicazione né altri dati. Si compone di tre *kylikes* attiche a fondo bianco (D5, D6 e D7), di cui una apoda<sup>185</sup>, firmate da Sotades<sup>186</sup>, due *mastoi* (D9 e D10), due *phialai* (98.886 e D8) e due altre *kylikes* apode (A890 e A891) una a figure rosse ed una a fondo bianco<sup>187</sup>. Di queste la D5 rappresenta Glauco e Poliido<sup>188</sup>, con i nomi iscritti vicino ai personaggi, rappresentati all'interno di una tomba a *tholos*. Il pittore di Sotades rappresenta vari momenti del mito condensati in uno soltanto: i due serpenti sono entrambi presenti, Glauco è vivo e rannicchiato sui talloni (in una posa che suggerisce la liminalità del momento, per la posizione di equilibrio instabile e per la rassomiglianza con la posizione fetale), Poliido è pronto a colpire il serpente con la spada. La D6 rappresenta invece due fanciulle, per le quali nelle iscrizioni si leggono i nomi ΜΕΛΙΣΑ ed un nome di cui si conservano soltanto le lettere Α ο Λ, Ρ e Ο. Le fanciulle sono rappresentate nell'atto di cogliere delle mele ed interpretate in modo convincente come ninfe nel giardino delle Esperidi.

L'ultima κύλιξ, catalogata D7, rappresenta un soggetto di più difficile esegesi, un tempo interpretato come morte di Ofelte. Vi sono raffigurati un uomo dai tratti e

184. Per esempio esporre offerte oppure libare. Non ci sono indizi che ne suggeriscano la reale funzione, di certo non sembra essere soltanto decorativo.

185. Quella rappresentante Euridice ed Aristeo.

186. A lui e al suo pittore è attribuito tutto il corredo ad eccezione della *kylix* A891 firmata da Egesibulo e la *kylix* A890 sempre attribuita ad Egesibulo.

187. L'intero corredo è analizzato in Burn 1985.

188. Il mito di Glauco narra di come egli, figlio di Minosse, cadde in un *pithos* colmo di miele mentre giocava con la palla o inseguiva un topo e vi affogò. I tentativi di ricerca furono frustrati sinché Apollo non avvisò il re che un prodigio si sarebbe presentato e colui che fosse stato in grado di interpretarlo gli avrebbe anche riportato il figlio. Accadde che nelle mandrie regali nascesse un vitello che cambiava colore nel corso della giornata: prima bianco, poi rosso ed infine nero. Soltanto l'indovino Poliido riuscì a spiegarlo nei termini del ciclo di maturazione della mora del gelso che cambia col tempo colore. In virtù delle sue capacità mantiche Poliido riuscì a ritrovare il fanciullo, ma non era un figlio morto che Minosse desiderava ritrovare e così rinchiuse entrambi in una tomba intimando all'indovino di riportarlo in vita o di morire con lui. Poliido vide nella tomba un serpente e temendo che potesse danneggiare il cadavere lo uccise. Presto si presentò un altro serpente e, visto il compagno morto, andò a recuperare un'erba con la quale lo riportò in vita. Sull'esempio del rettile Poliido utilizzò la stessa erba per riportare in vita il fanciullo. Il mito è narrato ad esempio in Apollod. 3,17 e Hyg. *Fab.* 136.

dalle vesti di cacciatore o pastore nell'atto contemporaneamente di arrivare, ritirarsi e scagliare una pietra verso un mostruoso serpente, ed una donna giacente evidentemente uccisa dal rettile. L. Burn ha tuttavia definitivamente superato la prima interpretazione con un'analisi puntuale che ha consentito di dimostrare senza ombra di dubbio che i soggetti rappresentati siano Euridice ed Aristeo<sup>189</sup>. Secondo il mito, ritenuto tardo perché raccontato per primo da Virgilio<sup>190</sup>, Aristeo si sarebbe invaghito di Euridice, promessa di Orfeo, e rincorrendola l'avrebbe involontariamente spinta tra le spire fatali di un serpente, causando poi la serie di peripezie patite da Orfeo. Come punizione, in parte voluta da Orfeo, in parte dalle api stesse che non sopportano le trasgressioni sessuali, gli sciame di Aristeo, inventore dell'apicoltura, morirono e l'eroe disperato si rivolse alla madre Cyrene che lo consigliò di recarsi da Proteo. Avendolo trovato e catturato Aristeo venne a conoscenza del modo in cui riportare in vita le sue api ovvero attraverso il sacrificio di alcune giovenche<sup>191</sup>. I due *mastoi* a calice sono invece esternamente sagomati ad anelli sovrapposti e decorati da cerchi alternati in nero e bianco su fondo rosso<sup>192</sup>.

Tanto il mito di Glauco quanto quello di Aristeo non possono prescindere né dalle api come agenti attivi né dai significati simbolici del miele attinenti alle sfere della morte/rinascita, della purezza (in questo caso violata da Aristeo), della liminalità<sup>193</sup>, e della vita eterna. Per la coppa D6 basta il nome, Melissa, ovvero ape, a rievocare una serie di importanti suggestioni: è infatti il nome, oltre che del gruppo di ninfe a cui la rappresentazione si riferisce, delle sacerdotesse di alcune divinità femminili<sup>194</sup>, della moglie di Periandro e delle partecipanti alle *tesmoforie*<sup>195</sup>. Dati i forti riferimenti è possibile che tutti o soltanto alcuni dei vasi del corredo siano stati usati durante il rito funebre per libare miele o sostanze contenenti miele (le *phialai*) oppure per contenerlo (i *mastoi* che per tipologia vascolare già richiamano alla fertilità e alla *kourotrophia*, in questo caso per morfologia e decorazione richiamano anche all'addome dell'ape).

189. Un'ulteriore analisi è stata fatta in Giuman 2008, pp. 6-8; 222-242.

190. Verg. *Georg.* 4,425-463.

191. Questa sarebbe l'origine della pratica della bugonia, ovvero del sacrificio di bovini al fine di far nascere sciame d'api dai loro corpi (o meglio una moltitudine di api/anime da un'anima sola. Sul tema: Roscalla 1998, p. 47; Ransome 2004, pp. 112-118.

192. In una maniera che li fa rassomigliare molto all'addome stilizzato di un'ape.

193. Sempre legata alla morte e rinascita ma con rimandi che vanno al passaggio da giovane ad adulto per Glauco e da puro ad impuro e viceversa per Aristeo.

194. In particolare Demetra. Si vedano: Ransome 2004, pp. 58 e 96; Giuman 2008, p. 157.

195. Sulle figure di melisse si veda: Giuman 2008, pp. 157-198.

Per quanto attiene alle sepolture nel miele<sup>196</sup> bisogna constatarne l'estrema rarità e l'assoluta assenza di riscontri archeologici. La pratica sembra fosse diffusa in ambito assiro-babilonese<sup>197</sup> ma ne rimane traccia, nelle fonti letterarie, in connessione alle sepolture regali praticate dai Greci, ma testimoniate soltanto nei casi in cui il sovrano sia morto nel corso di una campagna militare lontano dalla patria: è il caso dei re spartani Agesipoli II<sup>198</sup> e Agesilao II<sup>199</sup> e di Alessandro Magno<sup>200</sup>. Lo stesso trattamento sarebbe stato riservato anche all'imperatore Giustiniano<sup>201</sup>. Più semplice ed economica, per quanto quasi altrettanto rara, doveva essere invece la sepoltura simbolica nel miele. A questo concetto dovevano richiamare, se la loro rilettura come arnie fosse corretta, i modellini fittili rinvenuti in alcune tombe del periodo medio e tardo geometrico ad Atene ed Eleusi<sup>202</sup>.

A questo genere di simbolismo poteva richiamare la sepoltura infantile rinvenuta nel 1971 a poca distanza dal Tumulo dei Plateesi. L'analisi antropologica stabilì che si trattasse di un individuo maschile dall'età stimata di circa sette anni. Il semplice corredo era composto da una coppa e da un bicchiere cilindrico, che datano la sepoltura al II secolo a.C.. Le due arnie, poste affrontate per le imboccature a costituire un sarcofago, erano dello stesso tipo rinvenuto a Vari e a Trachones<sup>203</sup>. L'interpretazione di John Ellis Jones come tentativo da parte di una famiglia di apicoltori di dare una dignitosa sepoltura al proprio figlio, utilizzando due arnie già scartate o privandosi di due arnie funzionanti<sup>204</sup>, è certamente corretta ma riduttiva. Una scelta tanto particolare potrebbe non essere casuale e deve sottendere non una tradizione, mancando infatti di confronti significativi, ma almeno l'applicazione originale ed isolata di una sottesa ideologia. Facile è immaginare in una famiglia di apicoltori la coscienza e partecipazione dei significati profondi del miele.

I rituali e i complessi ideologico-simbolici già enunciati in generale dovettero avere una privilegiata relazione con le sepolture di rango. Questo perché il miele,

196. Una pratica analoga è quella di cospargere il corpo di cera, attestata presso Persiani e Sciti. Per i sottesi simbolici di tale pratica si veda: Roscalla 1998 pp. 41-59.

197. Hdt. 1,198.

198. X. HG 5,3,19.

199. D.S. 15,93,6; Plvt. Ages. 40,4.

200. Stat. *Silv* 3,2,117 s.

201. Coripp. *Iust.* 3.

202. Cherici 1991, p. 217 s.

203. Jones 1976, pp. 88-91.

204. Assai più probabile dato il buono stato di conservazione delle stesse.

surrogato mondano dell'ambrosia, era avvertito quale un indispensabile tramite per raggiungere l'immortalità eroica, tanto da essere un elemento chiave nel rituale funebre omerico. A ciò si aggiunge una questione puramente economica: il miele, pur essendo tutt'altro che definibile come bene di prestigio, era un alimento costoso che non poteva certamente essere "sprecato", a meno che ovviamente non si disponesse di un ingente potere di acquisto o del controllo diretto sulla produzione<sup>205</sup>.

Nell'Iliade, all'interno della descrizione delle dolorose esequie dell'eroe acheo Patroclo<sup>206</sup>, tra i molti gesti che si susseguono, se ne individua uno di particolare interesse. Due anfore, colme di miele ed unguento, sono reclinate sul feretro, nell'atto di versare il miele sul corpo, come d'altronde è cosparso di miele e unguento il corpo di Achille sulla pira in un passo dell'Odissea<sup>207</sup>. I due passi sono complementari nell'indicarci che il corpo del defunto veniva effettivamente cosparso di miele, non come preparazione precedente alla sistemazione sulla pira, bensì come uno degli atti che formano il momento culminante della cerimonia. Questi gesti, ricostruibile dalle fonti letterarie, sono difficilmente intellegibili all'interno del contesto archeologico.

A fine anni Ottanta, nel comune di Casale Marittimo nell'agro volterrano, località Casa Nocera, è stata indagata una necropoli il cui uso copre l'arco cronologico che va dalla fine dell'VIII al principio del VI secolo a.C.<sup>208</sup>. Appartenenti ad un unico gruppo parentale, le sepolture, in numero di nove, mostrano tipologie diverse: a incinerazione entro cassone litico, inumazione entro fossa terragna e tomba a camera per sepoltura plurima<sup>209</sup>. La distribuzione topografica prevede una serie di rapporti tra le varie tombe, a partire dalla tomba a cui è stata assegnata la lettera A<sup>210</sup>, posta in posizione di rilievo su di una collinetta e centrale rispetto alla disposizione approssimativamente radiale delle altre sepolture. La tomba A è la sepoltura più antica della necropoli, scavata nel paleosuolo, è stata realizzata

205. Che, stando a Varrone doveva essere un'attività molto redditizia: Varro Rust. 3,16,10-11.

206. Hom. *Il.* 23,164-179.

207. Hom. *Od.* 24,65.

208. I risultati sono stati esposti soltanto nella mostra *Principi Guerrieri* di Cecina con relativo catalogo. Si vedano: Esposito 1999 e Torelli 2011, pp. 212-235.

209. Esposito 1999, p. 29.

210. Un'analisi puntuale e convincente dei rapporti familiari tra le varie sepolture è stata fatta da Mario Torelli sulla base degli orientamenti, della scelta tra rituale inumatorio e incineratorio (quest'ultimo riservato ai capi famiglia) e degli oggetti di corredo: Torelli 2011 pp. 224-230.

con sei lastre di pietra alabastrina in funzione di pareti, pavimento e copertura. Il cassone accoglieva un grande dolio fittile coperto da uno scudo bronzeo decorato a sbalzo e ornato all'interno da tre gruppi di pendagli a lira. Il dolio conteneva a sua volta l'urna cineraria in lamina bronzea, coperta da una *phiale* in argento e contenente, secondo rituale omerico, le ossa combuste del defunto avvolte in un panno di lino ed alcuni oggetti del corredo. Gli oggetti nel cinerario consistevano sostanzialmente negli oggetti di ornamento del defunto: fibule a drago d'oro, argento, bronzo e ferro, fibule a navicella di bronzo, un affibbiaglio a pettine d'argento, due affibbiagli a sbarre in bronzo, dei ganci in bronzo, una collana con scimmiette d'avorio, anelli d'avorio e pendagli d'ambra. Nel dolio ma fuori dal cinerario erano collocati un lituo eburneo, un coltello dal manico d'ambra e avorio e una spada corta in ferro e avorio ancora contenuta nel fodero. Questi ultimi oggetti definivano il suo ruolo sociale: il lituo per le abilità divinatorie, il coltello per il sacerdozio e la spada per la potestà militare.

Al di fuori del dolio invece stavano principalmente gli oggetti funzionali all'immaginario oltremontano del banchetto omerico<sup>211</sup>: il tavolino bronzeo a tre gambe, probabili elementi bronzei di uno sgabello ligneo, *phialai* baccellate<sup>212</sup>, contenitori con resti di melagrane, uva, mele e nocchie<sup>213</sup>, una fiasca bivalente a barilotto ornata da pendagli a lira contenente resti di vino resinato ed infine una pisside cilindrica con coperchio decorato a sbalzo e ornato da una frangia di pendaglietti in bronzo e fermato da una verghetta trasversale, al cui interno era contenuto un favo d'api. Vi erano poi i resti di due carri, di tipologia differente. Inequivocabile insegna di rango era lo scettro, di cui si conserva la terminazione bronzea in forma di due arieti contrapposti. La panoplia si compone poi di due lance, un elmo di foggia adriatica, un'ascia di ferro e due di bronzo di cui una con manico bronzeo ornato da ocherelle a tutto tondo. Il rango del defunto (probabilmente un uomo maturo, ma la stima dell'età non è riportata, nonostante le analisi antropologiche siano state effettuate) è evidentemente principesco, anzi regale se, come ipotizza Torelli, la necropoli è da porsi in connessione con la *regia* del tipo di Murlo, rinvenuta a Casalvecchio (sempre nel territorio di Casale Marittimo).

211. Quindi pre-simposiale ed individuale. Per una ricostruzione della fruizione del vino nell'ambito del *temetum* etrusco si veda Torelli 2011, pp. 115-128.

212. Di un tipo, forse prodotto in unica officina sud-etrusca, ampiamente diffuso nelle tombe principesche etrusche di VII secolo a.C. Si prendano ad esempio quelle presenti nei corredi delle tombe 926 e 928 di Pontecagnano: D'Agostino 1977.

213. Per avere un confronto sulle scelte funebri di frutti basti ricordare le già citate riproduzioni fittili di melagrane, fichi, uva e mandorle dalle tombe lucane della valle dell'Agri in Russo 2006, p. 46 s.

La presenza del favo nella tomba A implica alcune considerazioni. Pur non essendo chiarita la sua collocazione all'interno della cista, né essendo disponibile una riproduzione fotografica del suo contenitore<sup>214</sup>, è posto in associazione con i resti carpologici come parte del pasto rituale del defunto<sup>215</sup>. Torelli fa una ulteriore e condivisibile puntualizzazione. La frutta e il miele non sono cibi da banchetto, la carne manca completamente. Siamo quindi di fronte a cibi leggeri adatti all'accompagnamento del vino in maniera non simposiale come evidenzia anche la presenza del tavolino. È questa una pratica cerimoniale che all'inizio del VII secolo doveva già essere antica ed è indice di un attaccamento tradizionalista che ben esprime l'essenza del potere già suggerito dalle insegne. Nel catalogo è suggerito che la scelta di offrire un favo, anziché del miele da solo, possa significare la volontà di garantire una scorta eterna al defunto, quasi che il favo possa generarne all'infinito<sup>216</sup>. È un'ipotesi plausibile, ma d'altra parte i favi possono essere consumati interi compresi della cera, e la scelta potrebbe essere quindi culinaria anziché religiosa e quindi indice della riproduzione delle abitudini alimentari del defunto o del contesto culturale di riferimento a cui il rito arcaizzante era ispirato.

Dato il legame con la sfera funeraria non stupisce di trovare nelle fonti la notizia di offerte di miele alle divinità ctonie. Ma non sono queste le uniche divinità a cui era gradita l'offerta di miele che sembra essere appropriata per qualsiasi divinità e che per alcune assumeva certamente un significato particolare. Per le divinità ctonie i valori di morte e rinascita, così come quello della fertilità e dell'abbondanza ben venivano rappresentati da queste offerte; tra queste divinità ricordiamo Persefone, Ecate, Ade, Zeus Meilichios e Dioniso. Ma era gradito anche alle divinità agresti, né olimpiche né ctonie, in uno statuto di ambiguità che ricalca quello delle api tra la sfera della civiltà/agricoltura e quella della natura/caccia. Tra queste divinità troviamo Pan, Priapo<sup>217</sup> le ninfe ed alcune epiclesi locali di divinità maggiori<sup>218</sup>. Soltanto per una divinità rimangono tracce di un'importanza data al miele nel culto tanto da farlo assurgere a suo attributo icono-

214. Pur esposto nel museo archeologico di Cecina.

215. Esposito 1999, p. 36.

216. *Ivi*, p. 90.

217. Interessante notare che presso gli egizi il miele aveva un particolare rapporto con la sessualità e con divinità itifalliche come Min: Zecchi 1997.

218. Per le divinità a cui erano destinate libagioni di miele si vedano: Fernandez Uriel 1988, p. 205; Ransome 2004, pp.119-132; Bortolin 2008, p. 31.

grafico: si tratta del Saturno adorato in nord Africa durante l'epoca romana<sup>219</sup>, il quale teneva, in alcune stele, un favo in mano<sup>220</sup>.

### 2.3 QUESTIONI DI GENERE E REGALITÀ

È a noi noto che al vertice della gerarchia dell'alveare risiede un'ape regina. La definizione regale è evocativa del paragone che per noi è totalmente spontaneo fare tra l'organizzazione eusociale di questi insetti ed una struttura socio-politica umana come la monarchia<sup>221</sup>, fortemente presente con le sue categorie nel nostro immaginario. Questo processo di associazione avvenne sicuramente molto presto data l'importanza che l'identificazione dell'ape regina riveste per l'apicoltore. Per gli antichi poi quella del potere detenuto da un singolo individuo doveva essere una questione ben più importante di quanto non possa esserlo per noi che viviamo nell'età delle democrazie. Il problema non riguarda una questione sessuale ma di genere. L'ape regina per gli antichi era infatti un re, un ἡγεμών<sup>222</sup>. Questo non perché agli antichi mancasse spirito di osservazione o capacità di comprensione riguardo ai fatti biologici<sup>223</sup> ma perché le osservazioni biologiche ed etologiche erano subordinate a questioni ideologiche o teologiche<sup>224</sup>. Che gli antichi fossero

219. Comunque frutto dell'*interpretatio* del culto punico, che insieme ai già citati toponimi maltesi lascia intendere un'importanza del miele in questo ambito culturale che in mancanza di dati più concreti non mi è possibile chiarire.

220. Cfr. Leglay 1966.

221. Che è assolutamente spontaneo definire come assoluta tanto da apparire così anche agli antichi. Virgilio afferma che le api obbediscano al loro re più di quanto facciano egizi, lidi e parti: Verg. *Georg.* 4,210-218. Eliano ne descrive invece le incombenze regali: Ael. NA 5,11,1-15. In realtà le decisioni all'interno dell'alveare vengono prese in maniera assai più complessa che il semplice demandarle ad un individuo. Non è questa la sede per trattare una questione etologica tanto complessa, basti qui dire che a guidare lo sciame è un sistema di interazioni complesse tra gli individui attraverso segnali biologici di vario tipo (tra cui i feromoni). L'alveare funziona insomma come un unico organismo.

222. Giuman 2008, p. 19. A proposito della connotazione maschile dell'individuo a capo dell'alveare porta un esempio etnografico: in Sardegna è infatti suggestivamente definito *s'api maistu* (il maestro o capo delle api).

223. Si veda per esempio Seneca che, oltre alle più comuni teorie di tenore "fantastico" sulla formazione del miele, ne riporta una assai vicina alla realtà biologica. Sen, *Ep.* 84,3-4: *...Quidam existimant conditura et dispositione in hanc qualitatem verti quae ex tenerrimis virentium florentiumque decerpserint, non sine quodam, ut ita dicam, fermento, quo in unum diversa coalescunt.*

224. Lo stesso passo di Seneca a mio avviso propone la lettura "biologicamente corretta" della produzione del miele perché adatta ad esemplare la sua concezione dell'at-

consci o meno del sesso dell'ape regina è quindi in questa sede irrilevante. Ciò che conta è il genere come insieme di qualità, virtù, prerogative e prescrizioni. Per la regina questo era spiccatamente maschile, come lo era d'altro canto anche per le operaie, infaticabili lavoratrici al di fuori dell'*oikos*/alveare e indomabili guerriere.

Esemplare di questa associazione tra api e regalità è il famosissimo pendente di Mallia (Fig. 7), rinvenuto negli anni trenta durante gli scavi della necropoli proto-palaziale di Chrysolakkos<sup>225</sup>, pertinente al vicino palazzo minoico di Mallia. Il pendente, costituito da due api affrontate araldicamente, è ritagliato da un'unica spessa foglia d'oro. I due insetti sono uniti da una "gabbia" sferoidale situata tra le loro teste e contenente una sfera, da una piccola semisfera collocata tra le due bocche (una goccia di miele?) e da un disco sostenuto dall'unico paio di zampe di cui sono dotate; una serie di tre pendagli circolari è sospesa all'estremità inferiore del gioiello, uno per ogni ala e uno dall'addome dell'ape di sinistra. Occhi, segmentazioni dei corpi delle api (ottenuti a sbalzo), i pendagli ed il disco dorato sono decorati a granulazione<sup>226</sup>. La questione dell'identificazione entomologica

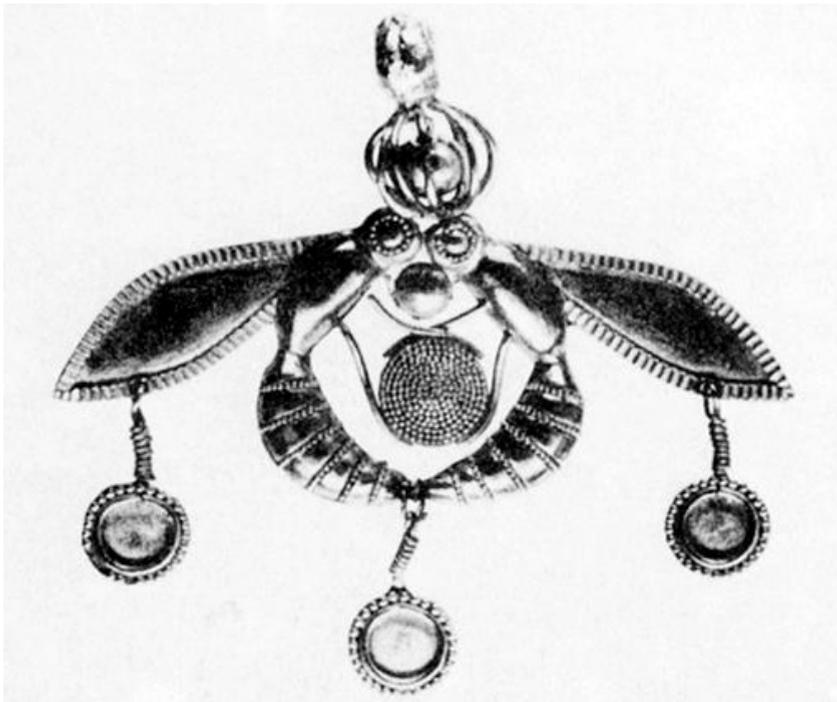


Figure 7 - Il pendente di Mallia. Da LaFleur, Matthews, McCorkle 1979.

tività letteraria. Platone invece paragona il poeta all'ape partendo da presupposti completamente opposti: la poesia, come il miele, è di origine divina. Pl. *Ion* 534a-b.

225. Bloedow - Bjørk 1989, p. 9.

226. Becatti 1955, p. 16.

dei due insetti ha convogliato fino in anni relativamente recenti l'attenzione degli studiosi, divisi nell'identificarli come api o con una delle molte specie di vespidi proposte nel tempo<sup>227</sup>. L'errore è stato quello di pretendere di volervi riconoscere una rappresentazione realistica ed entomologicamente corretta nel lavoro di un artigiano dell'età del bronzo laddove, se ciò fosse avvenuto, il problema non si sarebbe neppure posto perché l'identificazione sarebbe stata universalmente chiara<sup>228</sup>. A poco è dunque servito chiamare in campo gli entomologi quando api e vespe vengono a tutt'oggi comunemente confuse, dimostrando il perdurare del predominio dell'interpretazione culturale della natura su quella scientifica.

Abbiamo dunque un gioiello di qualità tecnico-artistica elevatissima rappresentante api, rinvenuto in un ricchissimo complesso necropolare-cerimoniale<sup>229</sup>. Pare dunque legittimo relazionarlo al concetto di regalità, tanto più se i più vicini confronti per schema compositivo e ricchezza sono alcuni pendenti pettorali egizi<sup>230</sup>.

E.F. Bloedow e C. Bjørk, oltre a risolvere definitivamente il problema dell'identificazione degli insetti, all'interno del loro studio sul pendente proposero una complessa interpretazione di alcuni particolari dello stesso, letti alla luce di alcune fonti antiche<sup>231</sup> come indicatori di un calendario rituale della regalità minoica<sup>232</sup>, con un rinnovamento ciclico scandito da riti svolti in una grotta e incentrati sulla figura di Zeus.

Il legame tra il padre e re degli dei, le api ed una grotta cretese ritorna nel mito della sua nascita<sup>233</sup>. Le fonti narrano infatti di come Crono, per scongiurare una profezia secondo la quale sarebbe stato spodestato da uno dei suoi figli, uccidesse di volta in volta i figli che gli nascevano. Rea, non riuscendo a distogliere il marito da questo proposito, affidò Zeus appena nato alla protezione dei Cureti che abitavano presso il monte Ida. Questi lo affidarono alle cure delle Ninfe le quali lo nu-

227. Per una completa storia dell'interpretazione iconografica del pendente si veda: Demargne 1930; LaFleur - Matthews - McCorkle 1979; Hood 1976; Kitchell 1981 e Bloedow - Bjørk 1989.

228. Bloedow - Bjørk 1989, p. 25.

229. Riconosciuto come tomba reale dei principi di Mallia. Si veda Cultraro 2001, p. 323.

230. In particolare il pettorale argenteo da Harageh con api affrontate e cartiglio di Sesostri II (1906-1888 a.C.). Hood 1976, pp. 63-72.

231. Hom. *Od.* 19,178-180: τῆσι δ' ἐνὶ Κνωσός, μεγάλη πόλις, ἔνθα τε Μίνως / ἐννέωρος βασιλεὺς Διὸς μεγάλου ὀραιστής, / πατὴρ ἔμοιο πατήρ, μεγαθύμου Δευκαλίωνος. Da un passo del dialogo platonico *Minosse* sappiamo che il luogo del colloquio tra il re e il dio era una grotta e che egli doveva imparare e dimostrare di aver imparato: Pl. *Min.* 319.

232. Bloedow - Bjørk 1989, pp. 35-49.

233. Riportata da Esiodo, Diodoro Siculo e da Antonino Liberale: Hes. *Th.* 474-484; Diod. *Bib.* 5,70; Ant. Lib. *Met.* 19. La versione riportata è un riassunto di quella di Diodoro.

trirono con miele e latte della capra Amaltea. Il monte Ida e la grotta in particolare furono da quel momento a lui consacrati. Intorno al racconto mitico molto è stato scritto e molto ha a che fare con le api e con le teorie sull'antica religiosità minoica<sup>234</sup> e su quella greca. Qui basti notare come Zeus, re degli dei, sia a Creta dio della vegetazione<sup>235</sup> e garante del rinnovamento ciclico del potere. Alla stessa ambiguità tra rinnovamento ciclico della natura e del potere rimanda il mito di Telipinu, dio ittita della vegetazione e protettore della famiglia regale, la cui scomparsa causa secondo il mito l'interruzione dell'ordine sociale e di quegli aspetti della vita naturale che interessano l'uomo (in particolare la fertilità di piante e animali). Sarà l'ape inviata da Hannahanna (una grande madre come Rea) a trovarlo e a riportare la situazione alla normalità<sup>236</sup>. Il legame tra potere ed api prosegue poi a vario titolo nella leggenda personale di alcuni personaggi storici tra i quali possiamo citare Cipselo, Dionisio I e Agatocle di Siracusa e l'imperatore romano Antonino Pio<sup>237</sup>.

Da questa panoramica emergono due considerazioni. In primo luogo la geografia, le modalità della produzione e la cultura materiale ad essa legata, sono direttamente influenzati dalle caratteristiche biologiche ed etologiche dell'ape. Questi limiti rendono la tradizione apicola perlopiù uniforme nello spazio e nel tempo per un'area estesa come quella del Mediterraneo ed un arco cronologico immenso che va dalle sue remote origini all'introduzione dell'arnia razionale a telai mobili nel XIX secolo.

In secondo luogo è possibile ravvisare nello stesso ambito cronologico e geografico una forte presenza nella quotidianità ed una comune influenza culturale, determinata fortemente dalle analogie tra l'alveare e la vita sociale umana e dallo statuto di ambiguità che l'apicoltura possiede tra le pratiche produttive. In questo siamo tuttavia confortati in egual modo dalle fonti letterarie e archeologiche solo per quanto riguarda gli aspetti materiali, mentre per gli aspetti rituali e simbolici si possono portare solo esempi archeologici isolati in luogo della ricchezza delle fonti letterarie<sup>238</sup>.

Matteo Bormetti  
matteo.bormetti@live.it

234. A tale proposito si vedano Cook 1895; Roscalla 1998 pp. 15-40 e Giuman 2008, pp. 49-67.

235. Poiché muore e rinasce ogni anno nel racconto di Antonino Liberale. *Ant. Lib. Met.* 19.

236. Roscalla 1998, pp. 16-25.

237. Kardara 1961, p. 265; Anderson - Stojanovič - Jones 2002, p. 374; Giuman 2008, p. 76; Cic. *De div.* 173; *Hist. Aug. Ant. Pius* 3,5.

238. Desidero ringraziare la prof.ssa Federica Chiesa, a cui devo l'idea di occuparmi del miele e il sostegno nell'elaborazione di questo contributo. Ringrazio anche tutti coloro che, tra familiari e amici, mi hanno consigliato e sostenuto con pazienza e affetto.

## RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Anderson Stojanovič - Jones 2002 V.R. Anderson Stojanovič - J.E. Jones, *Ancient Beehives from Isthmia*, «Hesperia» 71 (2002), pp. 345-376.
- André 1981 J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1981.
- Becatti 1955 G. Becatti, *Oreficerie antiche: dalle minoiche alle barbariche*, Roma 1955.
- Bloedow - Bjørk 1989 E.F. Bloedow, C. Bjørk, *The Mallia pendant. A study in iconography and minoan religion*, SMEA 28 (1989), pp. 9-67.
- Bonet Rosado - Mata Parreño 1997 H. Bonet Rosado - C. Mata Parreño, *The Archaeology of bee-keeping in Pre Roman Iberia*, «JMedA» 10, 1 (1997), pp. 33-47.
- Bortolin 2008 R. Bortolin, *Archeologia del miele*, Mantova 2008.
- Bortolin 2011 R. Bortolin, *Arnie, miele e api nella Grecia antica*, «RdA» 35 (2011), pp. 149-165.
- Broneer 1958 O. Broneer, *Excavations at Isthmia: third campaign, 1955-1956*, «Hesperia» 27 (1958), pp. 1-37.
- Broneer 1959 O. Broneer, *Excavations at Isthmia: Fourth Campaign, 1957-1958*, «Hesperia» 28 (1959), pp. 298-343.
- Brothwell - Brothwell 1969 D.R. Brothwell - P. Brothwell, *Food in antiquity: a survey of the diet of the early peoples*, London 1969.
- Bruno 2004 B. Bruno, *L'arcipelago maltese in età romana e bizantina: attività economiche e scambi al centro del Mediterraneo*, Bari 2004.
- Burkert 2003 W. Burkert, *La religione greca di epoca arcaica e classica*, Milano 2003.
- Burn 1985 L. Burn, *Honey pots, three white-group cups by the Sotades painter*, «AntK» 28 (1985), pp. 93-105.
- Cavagnaro Vanoni 1996 L. Cavagnaro Vanoni, *Tombe tarquiniesi di età ellenistica*, Roma 1996.
- Cherici 1991 A. Cherici, *Granai o arnie? Considerazioni su una classe fittile attica tra IX e VIII sec. a.C.*, «RendLinc» 44 (1989), pp. 215-230.
- Chiesa 2005 F. Chiesa, *Tarquinia. Archeologia e prosopografia tra ellenismo e romanizzazione*, Roma 2005.
- Chouliara Raios 1989 H. Chouliara Raios, *L'abeille et le miel en Egypte d'après les Papyrus Grecs*, Jannina 1989.

- Cook 1895 A.B. Cook, *The bee in greek mythology*, «JHS» 15 (1985), pp. 1-24.
- Crane 1980 E. Crane, *A book of honey*, Oxford 1980.
- Crane 1983 E. Crane, *The archaeology of beekeeping*, London 1983.
- Crane 2001 E. Crane, *The rock art of honey hunters*, Cardiff 2001.
- Cultraro 2001 M. Cultraro, *L'anello di Minosse: archeologia della regalità nell'Egeo minoico*, Milano 2001.
- D'Agostino 1977 B. D'Agostino, *Tombe principesche dell'orientalizzante antico da Pontecagnano*, «MonAnt» serie miscellanea 49 (1979), pp. 1-110.
- Davaras 1984 C. Davaras, *A minoan ship model carrying a honeycomb from the Mitsotakis collection*, «AEphem», 1984, pp. 55-95.
- Demargne 1930 P. Demargne, *Bijoux Minoens de Mallia*, «BCH» 54 (1930), pp. 410 s..
- Esposito 1999 A.M. Esposito, *Principi guerrieri*, Milano 1999.
- Fernandez Uriel 1988 P. Fernandez Uriel, *Algunas anotaciones sobre la abeja y la miel en el Mundo Antiguo, Homenaje a R. Ripoll Perelló*, in *Espacio Tiempo y Forma, Serie II, Historia Antigua*, 1988, pp. 185-208.
- Geroulanos 1973 M.I. Geroulanos, *Appendix I: Beehives at Trachones, Attica*, «BSA» 63, London 1973, pp. 443-448.
- Giuman 2008 M. Giuman, *Melissa. archeologia delle api e del miele nella Grecia antica*, Roma 2008.
- Gregory 1985 C. Gregory, *An early byzantine complex at Akra Sophia near Corinth*, «Hesperia» 54 (1985), pp. 411-428.
- Hood 1976 M.S.F. Hood, *The Mallia gold pendant, wasps or bees?*, in F. Emmison - R. Stephens (eds.), *Tribute to an Antiquary. Essays presented to Marc Fitch by some of his friends*, London 1976, pp. 59-72.
- Jones 1976 J.E. Jones, *Hives and honey of Hymettus, beekeeping in ancient Greece*, «Archaeology» 29 (1976), pp. 80-91.
- Jones - Graham - Sackett 1973 J.E. Jones - A.J. Graham - H. Sackett, *An attic country house below the Cave of Pan Vari*, «BSA» 68 (1973), pp. 355-443.
- Kardara 1961 C. Kardara, *Dyeing and weaving works at Isthmia*, «AJA» 65 (1961), pp. 261-266.

- Kitchell 1981 K.F. Kitchell, *The Mallia "wasps" pendant reconsidered*, «Antiquity» 55 (1981), pp. 9-15.
- Kueny 1950 G. Kueny, *Scènes Apicoles Dans L'ancienne Egypte*, «JNES» 9 (1950), pp. 84-93.
- LaFleur – Matthews - McCorkle 1979 R.A. LaFleur - R.W. Matthews - D.B. McCorkle, *A Re-Examination of the Mallia Insect Pendant*, «AJA» 83 (1979), pp. 208-212.
- Leglay 1966 M. Leglay, *Saturne Africain Histoire*, Paris 1966.
- Marcone 1997 A. Marcone, *Storia dell'agricoltura romana*, Roma 1997.
- Mazar - Panitz-Cohen 2007 A. Mazar - N. Panitz-Cohen, *It is the land of honey: beekeeping at Tel Rehov*, «Near Eastern Archeology» 70 (2007), pp. 202-219.
- Meirano 1996 V. Meirano, *Frutti, dolci e focacce in area metapontina. La documentazione coroplastica*, «Bbasil» 12 (1996).
- Mguni 2005 S. Mguni, *A new iconographic understanding of formlings, a pervasive motif in zimbabwean rock art*, in *Goodwin Series 9, Further Approaches to Southern African Rock Art*, Claremont, Cape 2005, pp. 34-44.
- Poole 2001 F. Poole, *Cumin, set milk, honey: an ancient egyptian medicine container (Naples 828)*, «JEA» 87 (2001), pp. 175-180.
- Preston 2006 C. Preston, *Le api: storia, mito e realtà*, London 2006.
- Ransome 2004 H.M. Ransome, *The sacred bee in ancient times and folklore*, London 2004 (prima edizione 1937).
- Roscalla 1998 F. Roscalla, *Presenze simboliche dell'ape nella Grecia antica*, Firenze 1998.
- Roussel 2000 G. Roussel, *Des murs-a-abeilles en Belgique*, in *Miel, abeilles et pierre*, 2000, pp. 99-100.
- Russo 2006 A. Russo, *Archeologia nel territorio di Viggiano. Stato della ricerca e prospettive di sviluppo*, «Bollettino d'informazione del comune di Viggiano» (2006), pp. 42-49.
- Salazar 2000 C. Salazar, *The treatment of war wounds in greco-roman antiquity*, Leiden 2000, p. 59.
- Scardozi 2004 G. Scardozi, *Ager Ciminus. Carta archeologica d'Italia. Contributi*, Viterbo 2004, pp. 98-99.

- Serra Ridgway 1996 F. Serra Ridgway, *I corredi del fondo Scataglini a Tarquinia*, Milano 1996.
- Sparkers - Talcott 1970 B.A. Sparkers - L. Talcott, *Black and plain pottery of the 6<sup>th</sup>, 5<sup>th</sup> and 4<sup>th</sup> centuries B.C.*, «Agora» 12 (1970).
- Torelli 2011 M. Torelli, *La forza della tradizione. Etruria e Roma: continuità e discontinuità agli albori della storia*, Milano 2011.
- Vannier 2002 P. Vannier, *Piccola enciclopedia del miele*, Milano 2002.
- Vazquez Hoys 1991 A.M. Vazquez Hoys, *La miel, alimento de la eternidad*, in *Alimenta. Estudios en homenaje al dr. Michel Ponsich*, Madrid, 1991, pp. 61-93.
- Wilkins - Hill 2006 J.M. Wilkins - S. Hill, *Food in the Ancient World*, Malden, MA 2006.
- Zecchi 1997 M. Zecchi, *On the offering of honey in the graeco-roman temples, in Aegyptus* 77, Milano 1997, pp. 71-83.