

Als de dagen korter worden verschuilen de bijen zich in trossen in hun kasten en nesten, het werk is gedaan. De zomer is gevangen in potten vol Nederlandse heidehoning, Franse lavendelhoning en tijmhoning uit Kreta die kleur aan de lange winter moeten geven.

Honingzoet

Honing is een van de oudste natuurproducten ter wereld. Geremd als krachtmiddel voor atleten in het oude Olympia en aanbevolen als eigentijds 'natuurlijk viagra' op een Turkse bazaar. Bovendien verzacht het keelpijn, zorgt het voor een zijdezachte huid en is lekker over de Griekse yoghurt. Wie deze caloriebom niet kan weerstaan heeft als excuus dat het ook heilzaam voor de geest is. Pythagoras zou zijn wiskundig denkvermogen te danken hebben aan een dieet dat uitsluitend uit honing bestond. Deze kwaliteiten zorgen ervoor dat honing 'voedsel van de goden' is. Volgens de oude Egyptenaren werd de eerste *Apis mellifera*, de honingbij, geboren uit een traan van de zonnegod Ra. Honing was zo waardevol dat ambtenaren er letterlijk 'in natura' mee werden betaald.

In de Griekse mythologie is Zeus de 'bijkoning'. Als pasgeborene wordt Zeus in een grot op Kreta verstoppt voor zijn vader, de vraatzuchtige Kronos die zijn eigen zoons rauw lust. Nimfen houden Zeus in leven met geitenmelk en honing. Als Zeus tot een sterke jongeling is uitgegroeid, bedwelmt hij zijn vader met de godendrank. Kronos wordt geketend en naar het einde van de wereld gevoerd.

De eerste jagers roofden honing van bijenvolkeren uit het wild. Vanaf de Romeinse tijd wordt het imkeren uitgeoefend. Het werk van de bijen is het meest intensief – voor een kilo honing zijn honderdduizend bijenvluchten nodig – maar imkers die zich toeleggen op specifieke honingsoorten moeten ook op pad. In Egypte stonden de bijenkasten op het dek van schepen. 's Nachts werd de Nijl afgezakt en overdag vlogen de bijen uit; een mobiele imkerij om optimaal de voorjaarsbloei te benutten. Ook in Nederland zijn er imkers die hun kasten van Groningen (koolzaadhoning) via de Betuwe (fruithoning) naar de Biesbosch (balsemienhoning) verplaatsen. Tenslotte worden de bijen naar

Friesland en de Waddeneilanden gebracht om de nectar van de laatzomerse lamsoor te bemachtigen.

De jacht op wild vloeibaar goud wordt nog steeds in oervorm en met gevaar voor eigen leven uitgeoefend. In Nepal, in het gebied van de Annapurna's, balanceren de Gurungs op lange ladders om de honingraten van de loodrechte rotswanden te kappen. In het laagland zijn het de Raji's – ook wel *beriko manche* ('bijenmenssen') genoemd – die enorme woudreuzen bedwingen om bij de nesten te komen. Blootsvoets en slechts met doeken om het hoofd gewikkeld zijn ze nauwelijks beschermd tegen de explosie van woedende bijen. Op een soortgelijke manier trotseert de Bayaka, een pygmeeënstam uit Centraal Afrika, de steken van de Afrikaanse 'killer bees'.

Aan de seminomadische levensstijl van de 'bee people' lijkt een einde te komen. Door ontbossing is de natuurlijke habitat van de bij sterk verminderd. De bijen 'verdwijnziekte', zoals het populair heet, heeft wereldwijd toegeslagen. De oorzaak is niet helemaal duidelijk, maar de massale sterfte wordt toegeschreven aan bestrijdingsmiddelen, het gebrek aan diversiteit op akkers, de afname van (berm)bloemen en de destructieve varroamijt.

Het lijkt een contradictie, maar de stad wordt wel de redding van de bij genoemd. Met hun bijendans vertellen stadse bezige bijtjes elkaar in welk park, op welk balkon of dakterras de beste nectar is te halen. En de stadsimker biedt een veilige thuisbasis voor zijn volkeren in kasten op het platte dak. Zijn beloning is een bloemenhoning die door de bijen zelf in een unieke melange is samengesteld.

Reis, proef en geniet! *



Sfakiana pita

Honing is allesbehalve een uniform product. De soort wordt vernoemd naar de overheersende bloem waar de bijen de nectar uithalen. Tijmhoning uit de bergen van Kreta geldt als een van de allerbeste, meest geurige die er is.

Sfakiana pita, een pannenkoek gevuld met kaas en bestreken met honing, is een specialiteit uit het gebied Sfakia in het westen van Kreta. Warm of koud geserveerd voor de lunch, als tussendoortje of dessert.

Ingrediënten voor 8 pita's:

- 8 eetlepels bloem
- 8 eetlepels mizitra kaas, eventueel te vervangen door ricotta
- 1 klein vers ei
- scheutje olijfolie en een snufje zout
- tijmhoning naar smaak

Klop het ei los en roer er een snufje zout, een kwart kopje olijfolie en een half kopje water door. Voeg de bloem toe en kneed het tot een zacht deeg dat makkelijk uitgerold kan worden (gebruik eventueel wat extra water). Laat het deeg een half uur rusten. Vorm met een deegroller 8 ronde pita's ter grootte van een ontbijtbord. Dit gaat het makkelijkste op een werkblad met bloem bestrooid. Leg op elke pita een bolletje kaas ter grootte van een golfbal. Vouw het deeg eromheen zodat de kaas verstopt is. Rol het gevulde deeg weer voorzichtig uit tot de oorspronkelijke vorm. Bak de pita's een voor een op middelhoog vuur in een koekenpan bestreken met wat olie. Keer regelmatig om totdat ze gaar en goudkleurig zijn. Bestrijk elke pita met een eetlepel tijmhoning.

Kali orexi!

