

## LA MIEL, UN PELIGROSO MANJAR

*Daniel Becerra Romero*  
*Universidad Nacional de Educación a Distancia.*  
*Centro Asociado de Las Palmas*

La miel es uno de los alimentos más antiguos que el ser humano ha conocido. En torno a ella se han generado multitud de mitos y leyendas y por su gran cantidad de propiedades fue, y continúa siendo, empleada para numerosos usos. Sin embargo, no todas las mieles son comestibles, al contrario, algunas de ellas son tóxicas. Éste es un aspecto que sabemos se conoce desde hace siglos y no escapó a la atención de los habitantes de las tierras donde se produce este hecho. En el presente artículo se analiza este saber, su utilidad, el papel que jugó y sus implicaciones en el Mundo Antiguo.

The honey is one of older foods than the human being has known. Around her myths and legends have been generated and by their great amount of properties was and continues being used for numerous uses. Nevertheless, all the honeys are not eatable, on the contrary, some of them are toxic. This one is an aspect which we have been knowing is known for centuries and did not escape to the attention of the inhabitants of earth where this fact takes place. In the present paper this knowledge is analyzed, its origin, its utility, the paper that played and its implications in the Old World.

Es un hecho cierto que la miel es uno de los alimentos que siempre ha estado presente en nuestra dieta. Durante mucho tiempo fue el único edulcorante que conoció la humanidad. Prueba de ello son las bien conocidas pinturas rupestres del arte levantino. Las distintas representaciones en las que aparecen escenas de abejas y figuras recolectando miel son un buen ejemplo de esta ancestral práctica e

incluso el yacimiento de la Cueva de la araña (Bicorp) ha pasado a convertirse en un símbolo mundial de la apicultura<sup>1</sup>.

No sería de extrañar que las abejas y la miel hubiesen sido germen de inspiración en la elaboración de mitos y leyendas como sucedería posteriormente en el mundo grecorromano, por ejemplo. Sin duda la fascinación por este producto a la vez dulce y misterioso influiría en ello. Por otra parte, sabemos que en el pasado la miel jugó un importante papel en la magia y en algunos cultos místicos como fue el de Saturno africano. Igualmente se empleó como conservante y como remedio terapéutico en medicina. Las abejas fueron objeto de estudio por parte de los naturalistas griegos y romanos que concedieron a la apicultura prácticamente el mismo grado de importancia que al cultivo de la vid o los cereales y llegaron a redactarse tratados acerca de ella. Existían diferentes tipos de miel entre las cuales cabe señalar que destacaba la del Monte Himeto, en el Ática, famosa por su sabor o la del Monte Hibla, en Sicilia<sup>2</sup>. De la misma manera conocemos su importante función como ingrediente principal de la bebida tradicionalmente conocida como hidromiel<sup>3</sup> o su empleo como aderezo para salsas, incluyendo platos de carne como recoge Apicio<sup>4</sup>. Su utilidad era muy variada y en su obtención se ponía el máximo de interés; no en vano Varrón comentaba los importantes y cuantiosos beneficios que se obtenían de la apicultura<sup>5</sup>.

Por las obras que se han conservado se deduce que los autores clásicos ignoraron que quienes verdaderamente hacían la miel eran las abejas. Entre sus diferentes orígenes apuntaban el celeste, la secreción de las plantas o el rocío de la mañana<sup>6</sup>. No obstante, sí que supieron valorar perfectamente y diferenciar los

<sup>1</sup> L. R. Dams, "Abeilles et recolte de miel dans l'art rupestre du Levant espagnol", *Homenaje a M. Almagro* (Madrid 1983) I, 363-369; K. Kerényi, *Dionisios. Raíz de la vida indestructible* (Barcelona 1998) 39.

<sup>2</sup> A. Bernard Cook, "The bee in greek mythologie", *JHS* 15 (1895) 1-24; G. Crane, "Bees without honey, and Calimachean taste", *AJPh* 108, 2 (1987) 399-403; G. W. Elderkin, "The bee of Artemis", *AJPh* 60, 2 (1939) 203-213; T. J. Haarhoff, "The bees of Virgil", *G&R* 7, 2 (1960) 155-170; K. Kerényi, *Dionisios...*, 35-44; A. M<sup>a</sup> Martín Tordesillas, *Las abejas y la miel en la Antigüedad Clásica* (Madrid 1968); A. M<sup>a</sup> Vázquez Hoys, "La miel, alimento de eternidad", *Homenaje al Dr. M. Ponsich. Anejos de Gerión* III (Madrid 1991) 61-92; B. G. Whitfield, "Virgil and the bees: a study in ancient apicultural lore", *G&R* 3, 2 (1956) 99-117.

<sup>3</sup> No deja de llamarnos la atención el comentario de M. Georges Lafaye sobre la fabricación moderna de tan curioso líquido a manos del profesor de Botánica de la facultad de Ciencias de París M. Bonnier. Este investigador tomando como base las antiguas recetas habría elaborado un licor de coloración, sabor y propiedades semejantes a los de algunos de los mejores vinos blancos. A. M<sup>a</sup>. Martín Tordesillas, *Las abejas...*, 37-38. Véase también G. Blázquez Abellán *et al.*, "El "hidromiel" o "vino de miel" a través de la historia", *Alimentación y cultura: Actas del congreso internacional* (Huesca 1999) II, 1188-1197 y K. Kerényi, *Dionisios...*, 39-41.

<sup>4</sup> Por ejemplo Apic. 6. 1.210; 2.211; 2.212; 2.216.

<sup>5</sup> Varr. *RR.* 3.16.10-12.

<sup>6</sup> Aris. *HA.* 5.22.30; Verg. *B.* 4.30; G. 1.131; Plin. *HN.* 11.12.30.

distintos tipos de mieles; lógicamente en ello les iba el provecho. Existen listados con sus aromas como el localizado en un fragmento de papiro (*P. Mich. Inv.* 3243) de mediados del s. III a. de C.; de otros se desprende el intenso negocio de importación, caso del papiro Zenon (*P. Cair. Zen.* 59012.28ff; *P. Cair. Zen.* 59680.12)<sup>7</sup>.

Entre las distintas variedades de miel algunas tenían mejor aceptación que otras. Si bien para muchos autores la mejor era la de tomillo<sup>8</sup>, se consideraba que la miel silvestre del brezo la de peor calidad<sup>9</sup>. Existían algunas amargas como las que se generaban en Cerdeña, Córcega o en parte de la Cólquide<sup>10</sup> y otras mucho más peligrosas -precisamente también en esta última región- que tampoco escaparon a la observación de los autores del Mundo Antiguo y de las que ahora nos ocuparemos.

Por extraño que pueda parecer, un producto tan característico de muchos hogares, tanto de hoy como del pasado, puede llegar a tener propiedades intoxicantes que son capaces de originar serios trastornos corporales como problemas gastrointestinales, cardíacos, respiratorios o neurológicos. Los diferentes tipos de miel existentes en el mercado atienden básicamente a una única distinción: el tipo de flor empleado para su elaboración. La variedad de miel es tan amplia como especies de plantas melíferas encontramos hay en la naturaleza, pues no todas las plantas lo son<sup>11</sup>. Dentro de las diferentes flores con las que las abejas elaboran este producto se incluyen algunas especies más o menos tóxicas, que pueden serlo permanentemente o en determinadas épocas del año. Principalmente se asocian al género *Ericaceae* donde podemos encontrar *Rhododendron ponticum* L., *R. luteum* Sweet, *R. albiflorum* Hook, *R. macrophyllum* D. Don ex G. Don, *Azalea* sp., *Kalmia angustifolia* L. o *Ledum palustre* L. Oeder entre otras. También en los néctares de algunas solanáceas como *Datura stramonium* L., *D. metel* L. o *Hyoscyamus niger* L. se puede dar este proceso<sup>12</sup>.

<sup>7</sup> A. E. Hanson, "A ptolemaic list of aromata and honey", *TAPhA* 103 (1972) 161-166.

<sup>8</sup> En las faldas del ya mencionado Monte Hibla existía abundantemente esta planta, aspecto que sin duda influyó en la notoriedad de su excelente miel. Posiblemente sucedería lo mismo con la otra de las mieles citadas, la del Monte Himeto. Para Estrabón esta última, que debido al modo de elaboración denominaban *akápniston*, sería la mejor. Plin. *HN.* 11.13.32; 15.39; Dsc. 2.82; Varr. *RR.* 3.16.14; 16.27; Str. 9.1.23.

<sup>9</sup> Plin. *HN.* 11.15.41; Dsc. 1. 88. El brezo, como el rododendro, del que ahora nos ocuparemos, pertenece a la familia de las Ericáceas, motivo que explicaría su mal gusto.

<sup>10</sup> Hor. *C.* 374; D.S. 5.14.3; Str. 11.17; D.Chr. 9.6.

<sup>11</sup> P. Font Quer, *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado* (Barcelona 1995) 75.

<sup>12</sup> D. Çiçek *et al.*, "Karadeniz delibal'i ve andromedotoksin zehirlenmesi: nodal ritimli bir hasta", *Uludağ Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi* 30, 1 (2004) 61-62; E. Dilber *et al.*, "A case of mad honey poisoning presenting with convulsion: intoxication instead of alternative therapy", *Turkish Journal of Medical Science* 32 (2002) 361-362; P. Vit, M. Barrera, "Intoxicación con miel de abejas producida en El Limoncito y El Celoso, Venezuela", *Revista de la Facultad de Medicina* 44 (2002) 36-37; H. Yavuz *et al.*, "Honey poisoning in Turkey", *The Lancet* 337, 8744 (1991) 789-790.

Durante el s. XIX vieron la luz breves noticias acerca de intoxicaciones provocadas por este tipo de mieles en países como Brasil, Sudáfrica o Nepal. Precisamente hacia finales de ese mismo siglo, en 1891, el alemán P.C. Plugge aislaba un compuesto tóxico de la miel (obtenida en la región de Trebisonda -Turquía- colindante con el Mar Negro) la andromedotoxina, hoy día llamada acetilandromedol, un tipo de grayanotoxina<sup>13</sup>. Con ello se confirmaban las palabras escritas por Jenofonte varios siglos atrás, como ahora veremos.

Tradicionalmente en la zona del Cáucaso se ha empleado este tipo de miel como aditivo para reforzar el poder embriagante de ciertas bebidas alcohólicas. En Turquía se la denomina *delibal* e incluso durante el s. XVIII fue uno de los principales productos de exportación destinado a su venta en tabernas europeas, donde se la conocía bajo el nombre de *miel fou*, es decir, miel loca<sup>14</sup>. En este caso concreto la miel procede del *R. ponticum* o el *R. flavum* y -como señala J. T. Ambrose- cuando esta planta es la predominante en la región: ...*when these are the only blossoms available, the first honey of season is often toxic, especially if it is "green" (unripe), from cells not yet "capped" with wax*<sup>15</sup>.

Homero en *La Iliada* hace mención a una mixtura para beber destinada a un grupo de aqueos que llegan a ver a Néstor y que fue preparada por su esclava Hecamede. Especifica que se acompaña de *amarillenta miel*, μέλι χλωρόν en griego. El problema que se plantea a la hora de analizar los textos griegos es el de la traducción exacta de este término. Algunos autores traducen μέλι χλωρόν por miel amarilla y otros por miel verde, que es la que tiene poder intoxicante. En realidad parece ser que, dependiendo lógicamente del contexto, este término designaría a la verde o al menos a un cierto tipo de miel de color verdoso-amarillento o de un verde pálido, sin brillo, y no sólo a la amarilla común<sup>16</sup>. Este dato no es baladí, pues una confusión en su traducción podría alterar, significativamente, el conteni-

<sup>13</sup> La grayanotoxina es un compuesto cardiotóxico y neurotóxico. Aunque se han aislado dieciocho tipos diferentes tanto de las hojas como de las flores del rododendro y de otras plantas, la responsable de la intoxicación es en este caso la grayanotoxina I. Normalmente se absorbe al ingerir productos, como la miel, elaborados con esta planta. Su toxicidad no solamente afecta los humanos sino también a los animales. La dosis se establece en las hojas en una proporción muy baja de forma que no resultan extrañas las intoxicaciones que se producen por su consumo. Para un estudio sobre la historia y fitoquímica de miel tóxica véase J. Ott, "The Delphic bee: bees and toxic honeys as pointers to psychoactive and other medicinal plants", *Economic Botany* 52, 3 (1998) 260-266.

<sup>14</sup> D. Çiçek *et al.*, "Karadeniz...", 61; A. Mayor, "Bees and the baneful rhododendron. Mad Honey!", *Archaeology* 48, 6 (1995) 37.

<sup>15</sup> J. T. Ambrose, citado en A. Mayor, "Bees...", 35.

<sup>16</sup> Sobre este problema véase H. Dürbeck, *Zur Charakteristik der griechischen Farbenbezeichnungen* (Bonn 1977) 112-113; E. Irwin, *Colour terms in greek poetry* (Toronto 1974) 31 y 56-60; H. G. Lidell, R. Scott-Jones, *A Greek-English Lexicon* (Oxford 1994) s.u. χλωρό; M. Platnauer, "Greek colour-perception", *CQ* 15, 3-4 (1921) 161-162; S. Scheinberg, "The bee maidnes of the homeric hymn to Hermes", *HSPH* 83 (1979) 17, n<sup>o</sup> 69.

do de un texto y especialmente difícil es la traducción de los epítetos que definen el color, como señalaba M. Platnauer hace muchos años<sup>17</sup>.

La información que aporta Homero sobre la procedencia de Hecamede podría servir de indicio para considerarla miel verde tóxica. El autor griego comenta que procede de la isla de Tenedos, frente a las costas de Turquía y muy cercana a la ciudad de Troya, lo que nos habla de su antigüedad. Como ya hemos señalado, en dicha zona tradicionalmente han conocido a la perfección los efectos de la miel tóxica. Difícilmente podría haber escapado a la atención de los habitantes de este entorno el peligro que representaba su uso incontrolado máxime si tenemos en cuenta la antigüedad del empleo de la miel y la importancia de las abejas en Próximo Oriente. Mucho más aún si consideramos que incluso hoy en día siguen produciéndose intoxicaciones por la ingestión de este producto. El texto de Homero dice:

*Les preparó una mezcla para beber Hecamede, de bellos bucles, botín que el anciano ganó de Tenedos cuando Aquiles la saqueó, la hija del altanero Arsínoo, que los aqueos le habían reservado porque a todos juntos superaba en el consejo. Ésta puso primero delante de cada uno de los dos una mesa bella, con las patas esmaltadas, bien limada; luego sobre ella una bronceína cestilla, cebolla como companaje para la bebida y amarillenta miel; al lado molienda de sacro trigo y una copa de bello contorno traída de casa por el anciano, tachonada con áureos clavos. Las asas que tenía eran cuatro. A ambos lados de cada asa dos palomas áureas picoteaban, y por debajo había dos soportes. Cualquier otro a duras penas podía moverla de la mesa estando llena, pero el anciano Néstor la alzaba sin fatiga. En ella les hizo la mezcla la mujer, semejante a las diosas, a base de vino pramnio. Encima ralló queso de cabra con un bronceíno rallador, luego roció blanca harina y cuando terminó de arreglar la mezcla, los animó a beber<sup>18</sup>.*

Homero en *La Odisea* vuelve a mencionar un tipo de miel verde, concretamente durante el episodio en el que Circe transforma a los compañeros de Ulises en cerdos. En este caso es la hechicera quien les ofrece una serie de manjares y bebidas -entre las que se encuentra esta miel- pero también un licor muy concreto

<sup>17</sup> M. Platnauer, "Greek colour-perception...", 153.

<sup>18</sup> Hom. *Il.* 11.624-641 (traducción de E. Crespo Güemes [Madrid 1991]).

cuya funcionalidad es la de hacerles olvidar su lugar de origen y que ha servido para explicar la posterior transformación en animales de los marineros:

*Siguiéronla allá [a Circe] sin saber lo que hacían;  
Sólo Euríloco fuera quedó sospechando el engaño.  
Ya en la casa los hizo sentar por sillones y sillas  
y, ofreciéndoles queso y harina y miel verde y un vino  
generoso de Prammo, les dio con aquellos manjares  
un perverso licor que olvidar les hiciera la patria.  
Una vez se lo dio, lo bebieron de un sorbo y, al punto,  
les pegó con su vara y llevólos allá a las zahurdas:  
ya tenían la cabeza y la voz y los pelos de cerdos  
y aún la entera figura, guardando su mente de hombres<sup>19</sup>.*

Consideramos que esta miel verde sería del tipo intoxicante (en el texto original griego aparece como μέλι χλωρόν), por lo que no podría haber pasado desapercibida para una hechicera como Circe. El propio poema nos recuerda que se trata de una mujer experta en todo tipo de venenos<sup>20</sup>. La transformación -o mejor, la creencia de la transformación- en cerdos de los compañeros de Ulises así parece confirmarlo. Probablemente, sería el resultado de un estado hipnótico derivado de los efectos de esta miel unida a una gran cantidad de vino y, posiblemente, algún tipo de droga presente en ese *perverso licor*<sup>21</sup>. No se trataría pues de una miel común ya que se especifica que “es verde” lo cual nos permite confirmar que era la tóxica; la misma denominación se puede encontrar en *El Himno a Hermes*, que analizaremos a continuación.

En dicho himno vuelve a citarse este tipo de miel, exponiendo -ya más claramente- las connotaciones nocivas que posee. Este hecho surge cuando narra el origen de un oráculo que Apolo concedió a su hermano Hermes. En dicho oráculo -que probablemente se situaba en las cercanías del santuario délfico- habitaban tres hermanas que parecen profetizar a partir de la ingestión de la miel, momento en el cual entraban en un estado de trance. El problema radica en cómo se interpreta la imagen de estas mujeres-abejas. Hay quien opina que el mito simplemente recoge el nacimiento de un oráculo basado en el vuelo de las abejas como es el caso de P. Amandry, para quien dicho vuelo, lógicamente diferente en cada ocasión, revelaría la decisión de las hermanas. Así, bajo una forma alegórica se escondería

<sup>19</sup> Hom. *Od.* 10.231-240.

<sup>20</sup> Hom. *Od.* 10.276.

<sup>21</sup> Sobre el conocimiento de Circe acerca del poder manipulatorio de diversas drogas véase D. Becerra Romero, *The altered states of consciousness and their paper in the cultures of the Antiquity* (University of Michigan 2003) 301-302.

un antiguo ritual agrario<sup>22</sup>. Por el contrario, otros investigadores opinan que sería el zumbido de las alas de estos insectos -las mujeres-abejas en la descripción del mito- lo que serviría para emitir la profecía, hipótesis defendida por K. Latte<sup>23</sup> y F. Jacoby<sup>24</sup> mientras que C. Sourvinou-Inwood apunta a una mezcla de ambas, es decir, del vuelo y del zumbido como desencadenante de la acción<sup>25</sup>. No obstante en el himno no se especifica claramente si se está haciendo alusión a mujeres transformadas en abejas o bien a mujeres aladas con cuerpo de abeja de las que sabemos existen algunas representaciones figuradas<sup>26</sup>.

Para otros autores la alusión directa a la miel podría estar indicándonos la presencia de algún tipo de bebida intoxicante producida a partir de dicho producto que induciría al proceso de trance profético. Esta hipótesis fue sugerida por G. W. Elderkin<sup>27</sup> quien relacionaba el ciclo dionisiaco con las tres hermanas. Para este autor los efectos de la miel serían similares a los del vino, lo que explicaría la actitud de las mujeres. P. Amandry criticó la falta de evidencias en este sentido, señalando que no dejaba de ser una mera suposición<sup>28</sup>. Años más tarde la hipótesis de G. W. Elderkin fue retomada por S. Scheinberg quien incidiendo en la línea 560 -donde se menciona esta miel- profundizaba mucho más en el tema. Para ello toma como antecedente la presencia de bebidas fermentadas -anteriores al vino- en poblaciones de origen no griego y que a su vez estuvieran relacionadas con cultos y mitos. La posibilidad de la existencia de hidromiel en la primitiva sociedad helena le sirve de argumento para relacionar la presencia de la miel en las actividades proféticas pero insiste en una bebida líquida que podría haber inducido al trance extático<sup>29</sup>.

Recientemente A. Mayor ha vuelto a examinar el tema planteando que sería la miel el verdadero catalizador que originase ese estado de paroxismo capaz de vislumbrar el futuro. Más aún cuando a esta miel se la llama μέλι χλωρόν, exponiendo las dificultades y la problemática de su traducción y apuntado que se

<sup>22</sup> P. Amandry, *La mantique apollinienne à Delphes. Essai sur le fonctionnement de l'Oracle* (Paris 1950) 61.

<sup>23</sup> K. Latte, "Orakel", *RE* XVIII, 1 (1939) col. 832.

<sup>24</sup> F. Jacoby, *FGrH* III b Suppl. 560.

<sup>25</sup> C. Sourvinou-Inwood, "The myth of first temples at Delphi", *CQ* 29, 2 (1979) 241.

<sup>26</sup> A. Bernabé Pajares, *Himnos homéricos* (Madrid 1988) 148.

<sup>27</sup> G. W. Elderkin, "The natural and the artificial grotto", *Hesperia* 10, 2 (1941) 129, n. 20.

<sup>28</sup> P. Amandry, *La mantique...*, 61, n. 1.

<sup>29</sup> *The honey induced prophetic frenzy of the bee maidens in the Hymn to Hermes thus belong to a tradition in which divination depended upon the ritual drinking of a sacred, perhaps intoxicating liquid, which opened the human psyche to messages from the divine world by brinking the god within the seer.* S. Scheinberg, "The bee maidnes...", 19.

trataría de miel procedente del rododendro o de una especie de su misma familia, es decir las Ericáceas<sup>30</sup>. El Himno dice así:

*Te diré otra cosa, hijo de la gloriosísima Maya y de Zeus egidífero, raudo démon de los dioses. Hay unas venerables muchachas, hermanas de nacimiento, que se ufanan de sus raudas alas. Son tres y, con la cabeza cubierta de polen blanco, habitan su morada al pie de la garganta del Parnaso. Son maestras por su cuenta, de una adivinación a la que, aún de niño, me dedicaba con mis vacas. Mi padre no se preocupaba de ello. Desde allí luego, volando de una parte a otra, se nutren de los panales y dan cumplimiento a todas las cosas, cuando, nutridas de rubia miel, entran en trance, consienten de buen grado en profetizar la verdad. Pero si se ven privadas del dulce majar de los dioses, mienten entonces agitándose unas a otras. En adelante te las concedo. Y tú, interrogándolas sinceramente, regocija tu mente. Y sin conocieras a algún varón mortal, a menudo podría oír tu profética voz, si tiene esa suerte<sup>31</sup> (el subrayado es nuestro).*

Por otro lado y frente a los autores que no ven una transformación de las profetisas, nosotros sí consideramos que este texto estaría haciendo alusión a ello, ya que nos parece que se asemeja -en cierta forma- al anterior de Circe y los compañeros de Ulises y a otros similares que podemos encontrar en la literatura clásica<sup>32</sup>. Las hermanas profetisas, *que se ufanan de sus raudas alas y volando de una parte a otra, se nutren de los panales*, parecen experimentar dicho proceso de transformación, en este caso el de las abejas que producen la miel. Aunque la historia sea ficticia incide en el carácter intoxicante de esta miel y el papel que tendría en la creencia sobre procesos de metamorfosis en los que las personas se convierten en animales. Fenómeno, éste por otro lado, bien conocido por los autores clásicos. Estas adivinatoras, que no pueden profetizar si no tienen miel, realizarían las mismas funciones que otros muchos oráculos antiguos en los que utilizaban otras sustancias. Esto confirmaría a este tipo de miel como uno de los medios capaces de alterar la mente y por tanto susceptible de ser utilizada en los rituales de tipo religioso, entre otros.

Fuera del territorio griego y situándonos en territorio de la actual Turquía, cerca de Trebisonda -como ya dijimos-, nos encontramos con una de las evidencias más claras que tenemos del consumo directo y su posterior intoxicación. De la mano

<sup>30</sup> A. Mayor, "Bees...".

<sup>31</sup> h. Hom. *h. Merc.* 550-567 (traducción de A. Bernarbé Pajares [Madrid 1988]).

<sup>32</sup> D. Becerra Romero, *The altered states...*; D. Becerra Romero, "Ungüentos, transformaciones y vuelos. Brujería y psicoactivos de la Antigüedad como antecedente de la brujería de la Edad Media", *Bolskan* 21 (2004) 121-128.



de Jenofonte conocemos el relato de lo acontecido a un grupo de soldados del rey persa Ciro acampado cerca de allí, a orillas del Ponto. Tras haber ingerido la miel de unas colmenas cercanas pierden la razón, tienen vómitos, diarreas y mareos. El autor griego especifica claramente que aquéllos que han comido un poco parecen borrachos, frente a aquellos otros que lo han hecho en mayor cantidad y aparentaban estar fuera de sí o a punto de morir<sup>33</sup>. Ello demuestra que los estados de embriaguez y locura se deberían al consumo de dicha miel derivada de alguna planta de la familia de las Ericáceas, en este caso el rododendro, tal y como han señalado numerosos investigadores. El mismo relato lo repetiría siglos después Diodoro de Sicilia sin que aportase nada nuevo al episodio<sup>34</sup>. Dioscórides es rotundo al afirmar el poder de esta miel, que localiza en la ciudad de Heraclea, curiosamente también en las márgenes del Ponto, al tiempo que advierte del peligro que entraña su consumo<sup>35</sup>.

La estrategia de utilizar este tipo de sustancias en conflictos bélicos -como también lo fueron los venenos- no debió de ser algo infrecuente. Se trataría más bien de una adaptación lógica al terreno. Sabemos que los heptacometas, también conocidos por mosinecos, la utilizaron en su encuentro con las cohortes de Pompeyo. Este pueblo habitaba en la zona nordeste de la actual Turquía, es decir, en la misma zona donde como vemos existía este tipo de miel. Cuenta Estrabón que ante el paso de tres cohortes romanas los habitantes de esta región mezclaron varias cráteras de vino con esta miel tóxica para dejarlas a lo largo del camino. Los soldados una vez las hubieron ingerido acabaron enloqueciendo facilitando así el trabajo de sus adversarios que los aniquilaron<sup>36</sup>.

<sup>33</sup> X. *An.* 4.20-21.

<sup>34</sup> D.S. 14.30.1-2.

<sup>35</sup> Dsc. 2.82.4. Por otra parte, en el supuesto libro VI nos aclara que, si se ingiere, causa los mismos efectos que el acónito, *Aconitum napellus* L., recomendando los mismos remedios que se aplican para este último si se quiere sanar a la persona: *Hazese en Heraclea de Ponto, adonde se engendra el acónito, una suerte de miel, la qual comida, o bebida, causa semejantes accidentes a los del acónito, y, así, se corrigen sus daños con los mismos remedios. Pero fácilmente se restituyen aquellos que la tragaron, dándoles a beber a menudo clarea, con algunas hojas de ruda*". Dsc. 6.8 en A. de Laguna, *Pedacio Dioscórides Anazerbo, acerca de...* [1677] (Valencia 1996) 584. Tomamos este dato de la versión castellana que Andrés de Laguna realiza en el s. XVI, en la edición valenciana de 1677. En esta traducción se encuentra un sexto libro de Dioscórides que, como se cree, se trata de una atribución posterior. Ello se explica porque el célebre médico segoviano sigue la versión Escorialensis del texto. La presencia del acónito en esta zona está atestiguada al menos desde tiempos de Teofrasto (*HP.* 9.16.4). En general es una planta tóxica que actúa sobre el sistema nervioso central, provocando una excitación del mismo, llegando incluso a una posterior parálisis. También puede provocar vómitos y dolores de cabeza, irritación de la mucosa nasal... Lógicamente todos estos síntomas dependen de la cantidad ingerida. En este caso se trataría, según Hort, de *Aconitum anthora* L. diferente del *A. napellus* L., de flores azules. No obstante otros autores, como Fraas, Fortes y André, se inclinan por *Doronicum pardalínches* L. (J. M<sup>o</sup>. Díaz-Regañón López, p. 483, n. 90 en la edición de *Historia de las plantas de Gredos* [Madrid 1988]). Sobre las distintas versiones del texto de Dioscórides véase la introducción a su estudio que realiza M. García Valdés en la edición de Gredos (Madrid 1998).

<sup>36</sup> Str. 12.3.18. Un episodio similar pero utilizando la raíz de la mandrágora tuvo lugar durante las escaramuzas de Cartago contra los rebeldes africanos. Dependiendo de la fuente que sigamos sería

Plinio es el autor que más datos nos aporta. Consideraba, con total acierto, que el alimento de las abejas era de suma importancia pues su miel podía volverse venenosa. Así nos advierte acerca de varias zonas en las cuales se produce este hecho. Comenzando por Heraclea señala que su miel en ocasiones se vuelve muy dañina debido a las propias abejas, aunque no ocurriría todos los años. Como las autoridades locales no quisieron o supieron decirle cuales eran las flores de las que las abejas libaban, Plinio se dedicó a investigar por su cuenta. Sus averiguaciones le llevaron a localizar una planta que llamaba *aegolethron*, muy tóxica para el ganado, especialmente para las cabras<sup>37</sup>.

El autor latino señalaba cómo reconocer este tipo de miel por su textura, coloración y olor, además de por el efecto que producía su consumo en el ganado que accidentalmente la hubiese ingerido; proponía además diversos remedios para su sanación. También indicaba que no es exclusiva de esta zona, ya que otra similar se podía encontrar entre las gentes del pueblo de los Sanni que también habitaban en la misma región del Ponto. Por los efectos que producía este pueblo la llamaba *maenomenon*, es decir, locura, desvarío e incluso delirio y suponía provenía del *rhododendri* que crecían abundantemente por los bosques de la zona. Para la identificación de este *rhododendri* se ha propuesto que se trate de algún tipo de rododendro oriental, *R. luteum* Sweet (= *R. flavum* G. Don fil., *Azalea pontica* L.) y *R. ponticum* L.<sup>38</sup>. Plinio también habla de la presencia en otras áreas de este tipo

Maharbal o Hilmicón, oficiales a las órdenes de Aníbal, quienes, en un momento dado y conociendo la afición de los libios por el vino, recurren a la estrategia de adulterar varias tinajas de vino con la mencionada planta. Ello provocó que los libios al beberlas cayeran en un profundísimo sueño. El resultado obviamente fue la victoria de los cartagineses. D. Becerra Romero, *The altered status...*, 225-226.

<sup>37</sup> Siglos antes este término fue empleado por Antígono de Caristo (17, [20]) que lo usaba para describir una planta que crecía en la antigua Licia, aproximadamente en la actual provincia de Antalya, (Turquía), y cuya traducción literal vendría a ser “perdición de las cabras”. Para S. Amigues el “evónimo” citado por Teofrasto (*HP*. 3.18.13), que crecía en la isla de Lesbos y cuyos efectos sobre el ganado son similares, sería una planta de la misma especie. Al revisar el texto griego y compararlo con la obra de Plinio -que como sabemos utilizó como fuente al botánico griego- y al analizar todas y cada una de las referencias vegetales que se citan concluye, lógicamente, que se trataría de un tipo de rododendro, concretamente *R. luteum* Sweet. S. Amigues, “Sur l’arbre sinistre de Théophraste et de Pline”, *Journal des Savants* janvier-septembre (1983) 33-43, reproducido en S. Amigues, *Études de botanique antique* (Paris 2002) 185-193.

<sup>38</sup> S. Amigues, *Études de botanique...*, 187-188; J. André, *Les noms de plantes dans la Rome antique* (Paris 1985) 6; J. Lorch, “The discovery of nectar and nectaries and its relation to views on flowers and insects”, *Isis* 69, 249 (1978) 516, n. 5. Cabe señalar que al rododendro también se le ha identificado con la adelfa (*Nerium oleander* L.). Así lo recoge el célebre médico segoviano Andrés de Laguna en su traducción de la obra de Dioscórides. El mismo comentario que realiza Adrea Mattioli, señalando que sucede en Italia. Esta confusión podría deberse quizás a que las toxinas pueden encontrarse también en esta especie. A. de Laguna, *Pedacio...*, 429; P. Font Quer, *Plantas medicinales...*, 733; A. Mayor, “Bees...”, 34.

de miel como en la ciudad de Persis, la actual Fars o Farsistán al N.O. de Irán, o la zona norteafricana de la Mauritania Cesariense<sup>39</sup>.

Eliano también se hace eco de la presencia de un tipo de miel tóxica en la zona del Ponto, aunque de manera muy breve. Recoge su existencia en la antigua Trapezunte -la actual Trebisonda-, la misma área donde Jenofonte situaba el episodio de intoxicación de los soldados. La diferencia estriba en que en este caso la miel no se correspondería con el rododendro sino con el boj, *Buxus sempervivens* L., especie que también es tóxica. De sus características apenas nos informa de su olor, del que señala es penetrante, y de sus efectos en el ser humano, curiosamente contrapuestos pues provocaba la locura en las personas sanas y la recuperación en los exaltados o frenéticos<sup>40</sup>.

Finalmente, otras evidencias literarias o mitológicas del empleo de este tipo de miel también las podemos encontrar en Jámblico y Porfirio. Así, el autor de origen sirio narrando las aventuras de Sinónide y Ródanes y el terrible rey de Babilonia Garmo -una novela de corte amoroso- relata cómo los amantes, al ser perseguidos por las tropas del monarca, se refugian en una gruta. Los soldados al horadar en el interior provocan el enfurecimiento de un enjambre de abejas silvestres que los hace salir huyendo. Nuestros héroes presos del hambre lamen con avidez la miel que, como no puede ser de otra manera, es tóxica pues -escribe Jámblico- las abejas y avispas se alimentaban de reptiles. De hecho sus picaduras llegan a mutilar e incluso matar a algunos de sus perseguidores. No obstante, el efecto que produce el consumo de esta miel en los protagonistas es de una letargia o profundo adormecimiento. Tanto es así que cuando regresan los soldados les dan por muertos y cumpliendo con la tradición los tapan con túnicas cortas y otros vestidos. Más tarde ambos personajes despertarán, no sin cierta dificultad, y continuarán sus peripecias<sup>41</sup>.

Por último el filósofo neoplatónico Porfirio, explicando una alegoría sobre los placeres y los vicios, comenta que gracias a la miel Zeus pudo fácilmente capturar a Cronos, para después castrarlo. Para llevar a cabo esta acción esperó a que se hartara de comer la miel que empleaba para embriagarse dado que, como detalla este autor, emborrachaba y obnubilaba tanto como el vino y tenía su mismo efecto adormecedor. Además comenta un detalle importante pues afirma que por aquel tiempo no existía aún el vino, lo que ahonda aún más en su carácter intoxicante. También nos aclara que fue la diosa Noche quien sugirió a Zeus este sistema, recomendándole que cuando lo viera bajo las encinas, ya ebrio, lo atara<sup>42</sup>.

<sup>39</sup> Plin. *NH.* 21.44-45.

<sup>40</sup> Ael. *NA.* 5.42.

<sup>41</sup> Iamb. *Bab.* 3-4.

<sup>42</sup> Porph. *Antr.* 16.

Sospechosamente esta diosa se asociaba a otra planta de efectos casi parecidos, la adormidera.

De la relativa abundancia de referencias a este tipo de miel se deduce que no debió de ser un producto extraño a lectores del Mundo Antiguo y por supuesto ajeno a los habitantes de las zonas donde se producía. En caso contrario no se explicaría su presencia en los diversos géneros literarios comentados ni los aprovechamientos y aplicaciones que se hicieron de ella, especialmente en el campo de la toxicología incluyendo que, como sucede con algunas drogas, este tipo de miel pudiese haber sido empleada para favorecer el contacto con la divinidad o como un método más para ejercer la adivinación, caso de las tres hermanas. Su posible presencia en preparados de carácter mágico o perverso -como el filtro que empleaba Circe- junto a su utilización como arma de combate amplían nuestra visión acerca del dominio que los antiguos pobladores del Mediterráneo Oriental tenían de los recursos tóxicos que les brindaba la Naturaleza, demostrando además cómo sabían sacarles partido.