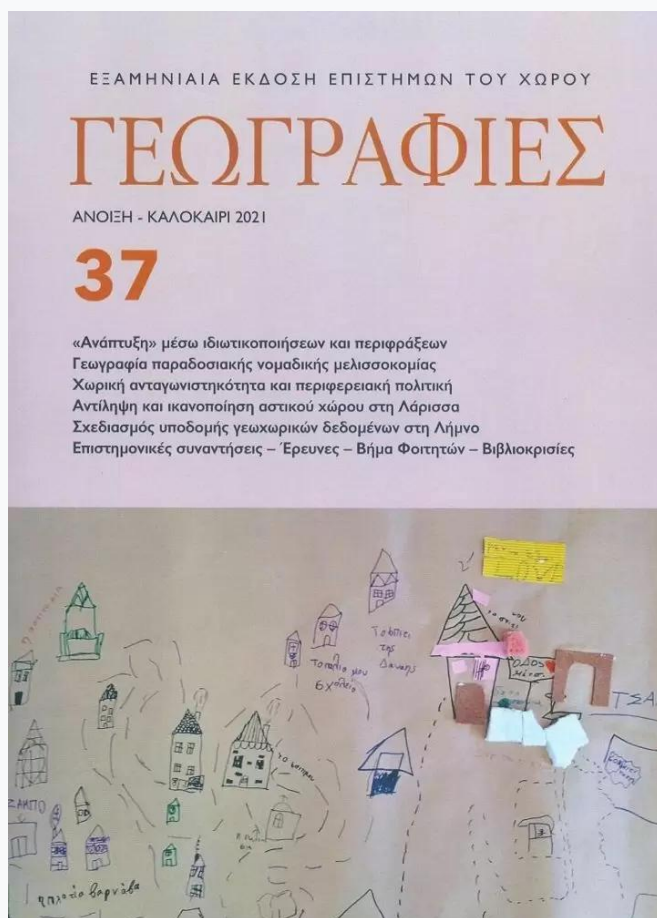


Γεωγραφίες

Αρ. 37 (2021)

Γεωγραφίες, Τεύχος 37, 2021



Η ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ ΤΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗΣ ΝΟΜΑΔΙΚΗΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑΣ ΣΤΑ ΝΗΣΙΑ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ

Γιώργος Μαυροφρύδης, Γιώργος Τάταρης, Θεοδώρα Πετανίδου

Η ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ ΤΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗΣ ΝΟΜΑΔΙΚΗΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑΣ ΣΤΑ ΝΗΣΙΑ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ

Γιώργος Μαυροφρύδης,¹ Γιώργος Τάταρης,² Θεοδώρα Πετανίδου¹

Περίληψη

Εξετάζεται η παραδοσιακή νομαδική μελισσοκομία στα νησιά του Αιγαίου, ήτοι η μετακινούμενη στο χώρο μελισσοκομία με παραδοσιακούς τύπους κυψελών, όπως αυτή ασκείτο κατά τους τελευταίους αιώνες, έως τα μέσα περίπου του 20ού. Η εργασία βασίζεται στη μελέτη περιηγητικών κειμένων, στην υπάρχουσα σχετική βιβλιογραφία, καθώς και σε επιτόπια έρευνα των συγγραφέων κατά την οποία ελήφθησαν πληροφορίες από παλιούς μελισσοκόμους. Η νομαδική μελισσοκομία αποτελούσε επιλογή των παραδοσιακών μελισσοκόμων και αποσκοπούσε κυρίως σε μεγαλύτερες αποδόσεις μελισσοκομικών προϊόντων. Ασκείτο με διάφορους τύπους παραδοσιακών κυψελών σε αρκετά νησιά του Αιγαίου. Τη μεγαλύτερη ανάπτυξη της νησιωτική Ελλάδα η εν λόγω μελισσοκομία γνώρισε στη Θάσο, όπου ασκείτο με εξαιρετικά αποτελέσματα από το 18ο τουλάχιστον αιώνα. Νομαδική μελισσοκομία μετέρχονταν όλοι οι μελισσοκόμοι μόνο σε ορισμένες περιοχές, ενώ σε άλλες μέρος μόνο των τοπικών μελισσοκόμων. Η νομαδική παραδοσιακή μελισσοκομία εγκαταλείφθηκε στο Αιγαίο σταδιακά μέσα στον 20ό αιώνα, και από τα τέλη της δεκαετίας του 1970 έπαψε πλέον να υφίσταται.

Λέξεις-κλειδιά: νομαδική μελισσοκομία, παραδοσιακή μελισσοκομία, μελισσοκόφωνα, πήλινες κυψέλες, κυψέλες κινητής κηρήθρας.

The Geography of Traditional Migratory Beekeeping on the Islands of the Aegean

Georgios Mavrofridis,¹ Georgios Tataris,² Theodora Petanidou¹

Abstract

This study investigates the traditional migratory beekeeping on the islands of the Aegean, i.e. moving traditional beehives between different locations, as it has been practiced for centuries until about the middle of the 20th century. Information used in the study has been drawn from existing literature; from books by foreign travelers referring to the apiculture in Greece within 18th and 19th century; and through the authors' ethnographic research based on interviews with old beekeepers. Migratory beekeeping has been a voluntary choice of traditional beekeepers aiming for higher yields of beekeeping products. It was practiced using different types of traditional beehives on several Aegean islands. The island most developed regarding this type of beekeeping was Thassos, where migratory beekeeping has been practiced with amazing results since no less than in 18th century. The number of beekeepers practicing traditional migratory beekeeping differed among the Greek regions, with some of them all beekeepers practicing, in others only part of them. During the 20th century, the traditional migratory beekeeping was gradually abandoned in the Aegean, and ceased by the end of 1970s.

Key words: migratory beekeeping, traditional beekeeping, wicker basket hives, ceramic hives, top-bar hives.

1. Εργαστήριο Βιογεωγραφίας & Οικολογίας, Τμήμα Γεωγραφίας, Πανεπιστήμιο Αιγαίου, mavrofridis@geo.aegean.gr, t.petanidou@aegean.gr

2. Εργαστήριο Χαρτογραφίας και Γεωπληροφορικής, Τμήμα Γεωγραφίας, Πανεπιστήμιο Αιγαίου, tataris@geo.aegean.gr

Εισαγωγή

Η εποχική μεταφορά μελισσιών σε νέες νομές και περιοχές κατάλληλες για διαχείριση ήταν γνωστή πρακτική ήδη από την αρχαιότητα. Όσον αφορά τα νησιά του Αιγαίου, ο Λατίνος συγγραφέας Κολουμέλλας, ο οποίος έζησε στον 1ο μεταχριστιανικό αιώνα, αναφέρει πως οι μελισσοκόμοι των Κυκλάδων μετέφεραν τα μελίσσια τους στη Σκύρο (*De Re Rustica*, IX, 14, 19-20). Οι γραπτές πηγές σιωπούν για το επόμενο διάστημα έως το 18ο αιώνα, οπότε και απαντούν τα πρώτα στοιχεία για μετακινήσεις μελισσιών στο αρχιπέλαγος. Το 19ο και ιδίως τον 20ό αιώνα μεταφορές μελισσιών πραγματοποιούνταν πλέον σε αρκετά νησιά του Αιγαίου (Χάρτης 1). Οι μεταφορές αυτές πραγματοποιούνταν προς πολλές κατευθύνσεις, πάντα στο πλαίσιο της παραδοσιακής άσκησης της μελισσοκομίας: από νησιωτικές περιοχές σε ηπειρωτικές θέσεις, από τα ηπειρωτικά σε νησιά, ενδονησιωτικά, καθώς και μεταξύ νησιών.

Παραδοσιακή μελισσοκομία είναι η μελισσοκομία που ασκείται με παραδοσιακές κυψέλες κάθε τύπου και υλικού κατασκευής, σε αντίθεση με τη σύγχρονη μελισσοκομία που χρησιμοποιεί την *πλαισιοκυψέλη* που επινοήθηκε στα μέσα του 19ου αιώνα ή και άλλους τύπους κυψελών που εμφανίστηκαν ως αποτέλεσμα επιστημονικής έρευνας. Η Eva Crane (1999), η κατεξοχήν ιστορικός της παγκόσμιας μελισσοκομίας, κατατάσσει συλλήβδην τους προ πλαισιοκυψέλης χρησιμοποιούμενους τύπους στις *παραδοσιακές κυψέλες*, συμπεριλαμβανομένων και εκείνων της αρχαιότητας και των Μέσων Χρόνων.

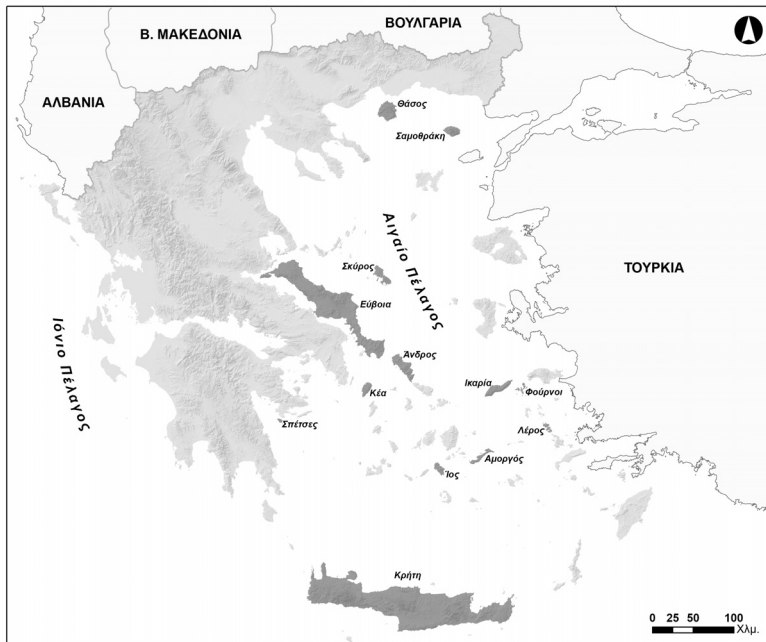
Ο όρος *νομαδική μελισσοκομία*, η εποχική μεταφορά των μελισσιών, πρωτοαναφέρθηκε στις αρχές του περασμένου αιώνα από τον Γεώργιο Τριβιζά (1904: 75). Η χρήση, ωστόσο, του επιθέτου *νομαδικός* δεν είναι κατά την άποψή μας ιδιαίτερα επιτυχής. Ο παραδοσιακός μελισσοκόμος που μετακινούσε τα μελίσσια του δεν ήταν *νομάς*, όπως δεν ήταν και *ημι-νομάς*, όρος που χρησιμοποιείται για τους κτηνοτρόφους της ηπειρωτικής κυρίως Ελλάδας. Η κύρια διαφορά έγκειται στο ότι ο μελισσοκόμος δεν είχε κύρια και δευτερεύουσα κατοικία όπως ο κτηνοτρόφος, αλλά ένα και μόνο σπίτι όπου διέμενε μόνιμα. Δεν έμενε με τα μελίσσια του στον τόπο όπου τα μετέφερε για νομή, όπως έπραττε ο κτηνοτρόφος με τα ζώα του. Απλώς μετακι-

νούσε τα μελίσσια και συνήθως δεν τα επισκεπτόταν παρά μόνο για τον τρύγο και την ακόλουθη μεταφορά.

Για τους παραδοσιακούς μελισσοκόμους, όπως και για τους σύγχρονους, δεν υφίστατο η τυπική *ανοδική, καθοδική ή από μεσοδιάστημα μετακίνηση* που απαντά σε κτηνοτρόφους (Braudel, 1991: 100-120· Blondel κ.ά., 2015: 219-220). Πράγματι, οι μελισσοκόμοι μετακινούσαν τα μελίσσια τους σε διάφορες νομές, οι οποίες πάντως δεν αφορούσαν τόσο μεταφορές προς σταδιακά μεγαλύτερο υψόμετρο στα τέλη της άνοιξης προς το καλοκαίρι, αλλά, κυρίως, μεταφορές στις διάφορες ανθοφορίες-στόχους προς κάθε κατεύθυνση και υψόμετρο. Οι μετακινήσεις αυτές, άλλωστε, δεν διαρκούσαν πολύ, όπως συνέβαινε με την ημι-νομαδική κτηνοτροφία. Συνήθως ολοκληρώνονταν σε μερικές ώρες ή μια νύχτα (τα μελίσσια μεταφέρονται κατά κανόνα νύχτα) και μόνο σε συγκεκριμένες περιοχές της ηπειρωτικής Ελλάδας έχουν καταγραφεί μεταφορές διάρκειας δύο-τριών και σπανίως τεσσάρων νυχτών.

Δεδομένων των παραπάνω, για να αποδώσουμε εδώ τη μετακινούμενη μελισσοκομία στην οποία επιδίδοταν οι μελισσοκόμοι στο Αιγαίο, χρησιμοποιούμε συμβατικά τον όρο *νομαδική μελισσοκομία*: συνακόλουθα, τον όρο *παραδοσιακή νομαδική μελισσοκομία* – για την άσκηση νομαδικής μελισσοκομίας με παραδοσιακές κυψέλες. Στις κυριότερες ευρωπαϊκές γλώσσες, οι αντίστοιχοι εν χρήσει όροι είναι: *migratory beekeeping* και, σπανιότερα, *transhumance beekeeping* ή *pastoral beekeeping* (στην αγγλική) (Crane 1999: 347)· *apiculture pastorale* ή *apiculture transhumance* (στη γαλλική)· *Wanderbienenzucht* (στη γερμανική)· *transhumancia*, *apicultura pastoral* ή *apicultura ambulante* (στην ισπανική)· και *качєвоє нчєловодствο* (στη ρωσική) (Crane 1977), όροι που εννοιολογικά αντιστοιχούν πλήρως στον ελληνικό όρο «νομαδική μελισσοκομία» που υιοθετούμε εδώ.

Στην παρούσα εργασία, η έρευνα επί της παραδοσιακής νομαδικής μελισσοκομίας στο Αιγαίο βασίστηκε σε τρεις πηγές: (1) στη διαθέσιμη επιστημονική βιβλιογραφία, (2) στη μελέτη περιηγητικών κειμένων σχετικών με το θέμα, και (3) σε έρευνα πεδίου που πραγματοποιήθηκε σε ποικίλους χρόνους κατά την τελευταία δεκαετία, με σκοπό την άμεση άντληση πληροφοριών από παλιούς μελισσοκόμους.



ΧΑΡΤΗΣ 1. Τα νησιά του Αιγαίου στα οποία ασκείτο νομαδική παραδοσιακή μελισσοκομία και αναφέρονται στην παρούσα εργασία.

Γιατί νομαδική μελισσοκομία;

Η άσκηση νομαδικής παραδοσιακής μελισσοκομίας αποτελούσε πρωτίστως εναλλακτική επιλογή. Στο πλαίσιο της στατικής παραδοσιακής μελισσοκομίας επραγματοποιείτο στα νησιά κατά κανόνα ένας μόνο τρύγος, συνήθως Ιούλιο ή Αύγουστο. Υπήρχαν βέβαια και ορισμένες περιπτώσεις όπου, λόγω των τοπικών συνθηκών, οι μελισσοκόμοι τρυγούσαν ή είχαν τη δυνατότητα να τρυγήσουν δύο φορές ετησίως, όπως στην Ανατολική Κρήτη (Μπίκος, 2012α), περί το Ηράκλειο της Κρήτης (Papadopolis, 2007: 188), καθώς και στη Ρόδο (Βρόντης, 1938/1948). Σε περιοχές μάλιστα όπου μετά την κύρια ανθοφορία δεν ακολουθούσε άλλη σημαντική, συχνά στα μελίσσια αφηνόταν περισσότερο μέλι από εκείνο που έπαιρνε ο μελισσοκόμος. Χαρακτηριστικά τα παραδείγματα των Κυθήρων (Μπίκος, 1995α) και της Σαλαμίνας (Μπίκος, 1995β), όπου ο μελισσοκόμος παρελάμβανε από την κυψέλη τρεις μόνο κηρήθρες με μέλι και άφηνε στο μελίσσι (συμπεριλαμβανομένων αυτών του γόνου) επτά ή περισσότερες.

Με τη νομαδική μελισσοκομία, από την άλλη, πραγματοποιούνταν κατά βάση δύο τρύγοι, ένας το καλοκαίρι και ένας το φθινόπωρο, σε ορισμένες μάλιστα περιπτώσεις και τρεις, αναλόγως με τη χρονιά. Επιπλέον, η μετακίνηση σε περιοχές με ηπιότερο κλίμα και φθινοπωρινές νομές, για τη διαχείμαση των μελισσών, επέτρεπε στα μελίσσια να αναπτυχθούν γρήγορα

την άνοιξη και να είναι αποδοτικότερα κατά την επόμενη μελισσοκομική χρονιά.

Μεταφορές μελισσιών από νησιά σε ηπειρωτικές περιοχές

Από Θάσο σε Θράκη και Μακεδονία

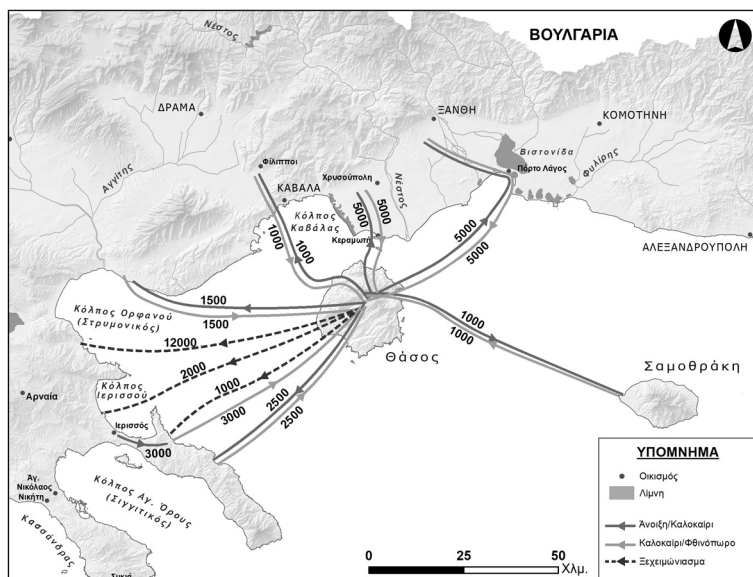
Η Θάσος, όπως και η γειτονική Χαλκιδική, υπήρξε από τις πλέον μελισσοκομικά ανεπτυγμένες περιοχές της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας. Αναφορικά με την παραγωγή του νησιού σε μελισσοκομικά προϊόντα, είναι ενδιαφέροντα τα όσα σημειώνει ο Γάλλος πρόξενος στη Θεσσαλονίκη Felix Beaujour, σε έκθεσή του προς την κυβέρνηση της χώρας του το 1797. Σύμφωνα με αυτήν, η Θάσος παρήγαγε 25 χιλιάδες οκάδες κεριά ετησίως (Beaujour, 1800, I: 255). Λαμβάνοντας υπ' όψιν πως η αναλογία κεριού : μελιού στην παραδοσιακή μελισσοκομία ήταν περίπου 1 προς 10, η παραγωγή μελιού την ίδια περίοδο θα πρέπει να ανερχόταν σε τουλάχιστον 250 χιλιάδες οκάδες, ήτοι σε 320 τόνους (Μαυροφρύδης, 2018). Στη Θάσο εχρησιμοποιείτο μια *επίστομη πλεκτή κυψέλη* (κοφίνι) με σχεδόν κυλινδρικό σχήμα και μια σειρά ιδιαιτεροτήτων, όπως η ύπαρξη λαβής στην οροφή, που την καθιστούσαν ιδανική για τη νομαδική μελισσοκομία, την οποία αποκλειστικά μετέρχονταν οι τοπικοί μελισσοκόμοι.

Η παλαιότερη αναφορά σε νομαδική άσκηση της μελισσοκομίας στην περιοχή απαντά σε επιστολή που συνέταξε την 7η Αυγούστου του 1716 Γάλλος έμπορος ονόματι Rousset. Στην επιστολή αυτή, η οποία απευθύνεται στον Pierre Granier, πρόξενο της χώρας του στην Καβάλα, γίνεται λόγος για πλοία των Θασίων που βρίσκονταν αραγμένα στην ξηρά, με σκοπό να συγκεντρώσουν και μεταφέρουν τα μελίτσια του νησιού, όπως έκαναν κάθε χρόνο (Τσιρικτζίδου, 1989).

Τεκμήρια για τη νομαδική μελισσοκομία των Θασίων υπάρχουν και για τον 19ο αιώνα. Το 1858 επισκέφθηκε τη Θάσο ο Γερμανός αρχαιολόγος Alexan-

στανιάς (Τυπάλδος-Ξυδιάς, 1927: 13, 33· Стояновъ, 1942· Eckert 1943: 5· Adam 1983: 77, 142-143).

Προς τα μέσα του καλοκαιριού, τα μελίτσια μεταφέρονταν πίσω στο νησί (Μαυροφρύδης 1917β). Εκμεταλλεύονταν τότε τις τοπικές ανθοφορίες διάφορων φυτών της οικογένειας των χειλανθών (*Lamiaceae*) (Стояновъ, 1942) και αργότερα, από τα τέλη Αυγούστου ή τον Σεπτέμβριο, αναλόγως με τη χρονιά, τις μελιτώδεις εκκρίσεις του εντόμου *Marchalina hellenica* στα πευκοδάση. Για ξεχειμώνιασμα, το μεγαλύτερο μέρος των μελισσιών μεταφερόταν σε υπήνεμα σημεία της Χαλκιδικής με άφθονο φθινοπωρινό ρείκι, τοπικά



ΧΑΡΤΗΣ 2. Οι μεταφορές μελισσιών από και προς τη Θάσο κατά την 3^η και 4^η δεκαετία του 20^{ού} αιώνα. Δίνεται ο μεταφερόμενος (εκτιμώμενος) αριθμός μελισσιών ανά προορισμό.

der Conze, ο οποίος στο βιβλίο της περιήγησής του αναφέρει πως οι ντόπιοι μελισσοκόμοι μετέφεραν τα μελισσοκόφινά τους τον Ιούνιο στην απέναντι ηπειρωτική ακτή, στο Karaağaz (σημερινό Πόρτο Λάγος), και έπειτα από δύο μήνες τα επέστρεφαν πίσω στο νησί (Conze, 1860: 26-27).

Από πληροφορίες του πρώτου μισού του 20ού αιώνα γίνεται γνωστό πως οι μελισσοκόμοι της Θάσου μετακινούσαν τα μελίτσια τους την άνοιξη – αρχές καλοκαιριού στην πεδιάδα της Ξάνθης, μέσω του λιμένα του Πόρτο Λάγος, καθώς και στην πεδιάδα του Σαρή Σαμπάν (Χρυσουπόλεως), μέσω του λιμένα της Κεραμωτής, για την εκμετάλλευση της ανθοφορίας του παλιουριού (*Paliurus spina-christi*) και διάφορων ποωδών φυτών (Χάρτης 2). Επίσης, στην περιοχή του Ορφανού και των Φιλιππων, για τις ίδιες ανθοφορίες, καθώς και στο Άγιο Όρος για την ανθοφορία της κα-

γνωστό ως σουσουρά (*Erica manipuliflora*), ιδίως στις ακτές του Στρυμονικού Κόλπου (Τυπάλδος-Ξυδιάς, 1927: 33, Μαυροφρύδης, 2017β). Η αναγκαστική αυτή μεταφορά ήταν απόρροια των κλιματικών συνθηκών του νησιού οι οποίες δεν ήταν ιδιαίτερα κατάλληλες για ξεχειμώνιασμα και γρήγορη ανάπτυξη των μελισσιών την άνοιξη (Τοπαλίδης, 1940). Έτσι, στο νησί παρέμεναν για διαχείμαση μόνο τα δυνατά μελίτσια (Κουρμούλης, 1937).

Οι μεταφορές εκτελούνταν στο νησί με υποζύγια έως την παραλία, και στη συνέχεια με ιστοφόρα καΐκια. Υπήρχαν μάλιστα καΐκια τα οποία δραστηριοποιούνταν αποκλειστικά στη μεταφορά των κυψελών των μελισσοκόμων. Στο χωριό Κακοράχη, τη σημερινή Καληράχη, υπήρχαν στις αρχές του 20ού αιώνα δέκα τέτοια καΐκια (Τυπάλδος-Ξυδιάς, 1927: 30). Από τη δεκαετία του 1930 για τις θαλάσσιες μεταφορές χρησιμοποιού-



ΕΙΚ. 1. Ο μελισσοκόμος της Αρναίας Χρήστος Τρικαλιώτης, με μουλάρια φορτωμένα μελισσοκόφια. (Με παρόμοιο τρόπο μετέφεραν μελίτσια και οι Θάσιοι και Σκυριανοί μελισσοκόμοι) (αγνώστου φωτογράφου, δεκαετία του 1920).

νταν και μηχανοκίνητα σκάφη. Στις απέναντι ακτές, όταν η περιοχή εγκατάστασης των μελισσιών ήταν μακριά από την παραλία, χρησιμοποιούνταν εκ νέου υποζύγια ή κάρα. Αργότερα, οι μεταφορές αυτές εκτελούνταν και με φορτηγά αυτοκίνητα (Τοπαλίδης, 1940).

Στα υποζύγια, κυρίως μουλάρια, φορτώνονταν δέκα ή δώδεκα κοφίνια, αναλόγως το ζώο. Στην κάθε πλευρά του σαμαριού τοποθετούνταν τρία κοφίνια με το άνοιγμα προς τα πάνω και σε κάθετη θέση, ενώ άλλα τέσσερα ή έξι τοποθετούνταν σε οριζόντια θέση, πάνω από τα κάθετα και στη ράχη του ζώου, με τις κηρήθρες τους πάντα σε κάθετη θέση για να μην αποκόπτονται κατά τη μεταφορά (ΕΙΚ. 1). Στα καταστρώματα των πλοίων, τα κοφίνια τοποθετούνταν οριζόντια, με τις κηρήθρες κάθετα ως προς το δάπεδο, ώστε οι τελευταίες να μην αποκοπούν κατά τη διαδρομή. Λαμβανόταν επίσης μέριμνα ώστε να διατηρηθεί στο ταξίδι η χαμηλότερη δυνατή θερμοκρασία, διότι οι μεταφορές με ιστιοφόρα ενείχαν το ρίσκο θανάτου των μελισσιών από ασφυξία σε περίπτωση πλήρους νηνεμίας, εξαιτίας της θερμοκρασίας που αναπτυσσόταν στις κλειστές κυψέλες. Έτσι, τα κοφίνια, σύμφωνα με τον πληροφορητή μας Αστέριο Γιουβανάκη, τοποθετούνταν μεν σε σειρές στο κατάστρωμα (ΕΙΚ. 2), με τις βάσεις τους όμως όχι η μία απέναντι στην άλλη για να μην αυξάνει η θερμοκρασία των μελισσιών. Οι θαλάσσιες μεταφορές των μελισσιών επιδιωκόταν να πραγματοποιούνται και αυτές τη νύχτα. Σημαντικό ωστόσο ρόλο για το πότε θα ξεκινούσε μια θαλάσσια μεταφορά με ιστιοφόρο έπαιζαν οι καιρικές



ΕΙΚ. 2. Αναπαράσταση του τρόπου στοιβασίας των κοφινιών για τη μεταφορά τους με καΐκια, από τον παλιό μελισσοκόμο Αστέριο Γιουβανάκη (φωτογραφία: Γ. Μαυροφρύδης, 2016).

συνθήκες, ιδίως η ύπαρξη ή μη κατάλληλου ανέμου και η θερμοκρασία. Οι μεταφορές με μηχανοκίνητα σκάφη πραγματοποιούνταν κατά βάση τη νύχτα.

Σε μια προσπάθεια αποτελεσματικότερης εκμετάλλευσης των μελισσονομών, οι Θάσιοι μελισσοκόμοι ξεκίνησαν να αγοράζουν μελίτσια από τους συναδέλφους τους της Χαλκιδικής. Η πρακτική αυτή καταγράφηκε για πρώτη φορά το 1878 από τον Νικόλαο Βουργαρελίδη, δάσκαλο σε διάφορα χωριά της Χαλκιδικής (Κύρου, 2005), ενώ λίγο αργότερα σχετικές αναφορές έκαναν ο Νικόλαος Σχινάς (1887: 564-565), και ο Ξ. Δ., αγνώστων λοιπών στοιχείων πέραν των αρχικών του ονόματός του, αρθρογράφος της εφημερίδας *Φάρος της Μακεδονίας* (φύλλο της 30ης Ιουλίου 1888). Η αγορά μελισσιών από τη Χαλκιδική εμφανίζεται στις παραπάνω αναφορές ως μια εδραιωμένη πρακτική, γεγονός που μας επιτρέπει να υποθέσουμε πως ξεκίνησε αρκετά παλαιότερα, στα μέσα ίσως του 19ου αιώνα ή ακόμη πιο παλιά. Η αγορά των μελισσοσμηνών, μαζί φυσικά με το κοφίνι τους, ελάμβανε χώρα σε δύο μελισσοπανηγύρεις που πραγματοποιούνταν στα ανατολικά παράλια της Χαλκιδικής. Η πρώτη τον Μάρτιο στην Ιερισσό και η δεύτερη τον Ιούλιο στη Λιμπόσαστα, τη σημερινή Ολυμπιάδα (Κουρμούλης, 1937, Μαυροφρύδης, 2009). Εκεί, οι Θάσιοι μετέβαιναν με ιστιοφόρα για να προμηθευτούν μελισσοσμήνη, ενώ τη δεκαετία του 1920 έχει καταγραφεί και η ναύλωση ατμόπλοιου από τους μελισσοκόμους του νησιού (Τυπάλδος-Ξυδιάς,

1927: 30), ώστε να αποφευχθεί η πιθανότητα να «πάθουν» τα μελίσινα σε περίπτωση νηνεμίας.

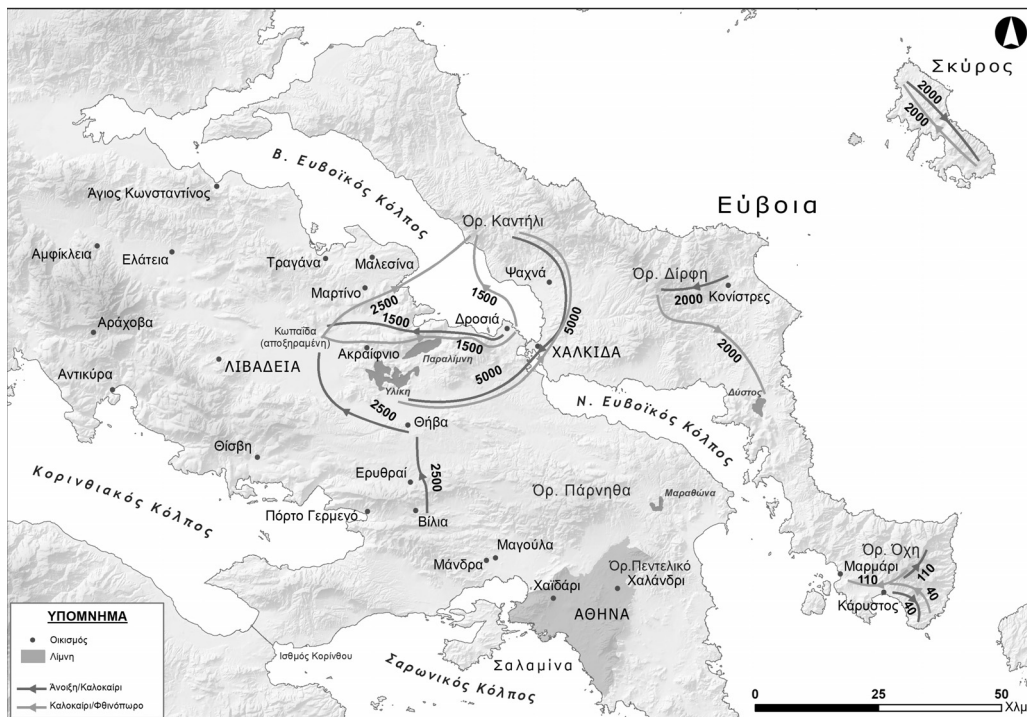
Οι Θάσιοι επικεντρώθηκαν στη μέγιστη δυνατή παραγωγή προϊόντων και επειδή ήταν από τους ελάχιστους μελισσοκόμους στην Ελλάδα που γνώριζαν πώς να συνενώνουν μελίσινα (όπως ήσαν και οι Ρόδιοι), πετύχαιναν τεράστιες για την εποχή εκείνη αποδόσεις. Το κατάφεραν με δυο ή τρεις τρύγους ανά έτος και συνενώνοντας δύο-τρία μελίσινα σε ένα μετά από κάθε τρύγο (Κουρμούλης, 1937). Έτσι, στο τέλος της χρονιάς έμεναν μόνο με το ένα τρίτο των μελισσιών τους. Την επόμενη άνοιξη διπλασίαζαν τα μελίσινα τους με τεχνητή σημιουργία και αγόραζαν το υπόλοιπο ένα τρίτο των μελισσιών από τη Χαλκιδική (Τυπάλδος-Ξυδιάς, 1927: 36· Μαυροφρύδης, 2017β).

Είναι ενδιαφέρον πως τα χρησιμοποιούμενα κοφίνια στη Χαλκιδική διαφοροποιούνταν αναλόγως με τον τρόπο μεταφοράς. Όσα μεταφέρονταν με υποζύγια ήταν μικρότερα και ελαφρύτερα. Κατασκευάζονταν με σχίζες καλαμιού για υφάδι και διέθεταν ύψος 40 εκ., διάμετρο 28 εκ. βάσης και 25 εκ. οροφής (ΕΙΚ. 1 & 2). Το βάρος εκάστου άδειου κοφινιού ανερχόταν σε 3 οκάδες, ήτοι 3,85 κιλά. Όσα μεταφέρονταν κυρίως με σκάφη ήταν μεγαλύτερα και βαρύτερα. Αυτά κατα-

σκευάζονταν με βέργες λυγαριάς για υφάδι, οι οποίες ήταν βαρύτερες από τις σχίζες του καλαμιού, αλλά ανθεκτικότερες στο χρόνο. Το ύψος τους έφτανε τα 50 εκ., η διάμετρος βάσης 35 εκ. και οροφής 30 εκ. Το βάρος ήταν 5 οκάδες (6,41 κιλά). Στη Θάσο, επειδή αγόραζαν μελίσινα μαζί με το κοφίνι τους από τους μελισσοκόμους της βορειοανατολικής κυρίως Χαλκιδικής, οι οποίοι χρησιμοποιούσαν τη μικρή εκδοχή της εν λόγω κυψέλης, τα περισσότερα κοφίνια ήταν μικρού μεγέθους. Ένα μικρό ποσοστό, ωστόσο, 5% περίπου, ανήκε στο μεγαλύτερο τύπο (Τυπάλδος-Ξυδιάς, 1927: 21, 33).

Από Εύβοια σε Στερεά

Οι μελισσοκόμοι της Βόρειας Εύβοιας μετέφεραν, στα τέλη του 19ου αιώνα, το σύνολο σχεδόν των μελισσιών τους στις απέναντι ακτές της Βοιωτίας και της Φθιώτιδας. Την τρίτη δεκαετία του 20ού αιώνα, ωστόσο, μόνον αυτοί περί τα Ψαχνά μετέφεραν τα μελίσινα τους, περίπου 5.000, στα περίχωρα των λιμνών Υλίκη και Παραλίμνη για την ανθοφορία του θυμαριού, για να τα μετακινήσουν στη συνέχεια, κατά τις αρχές Αυγούστου, στα πευκοδάση της Βόρειας Εύβοιας (Χάρτης 3). Οι κυψέλες που χρησιμοποιούσαν ήταν κάθε-



ΧΑΡΤΗΣ 3. Μετακινήσεις και εκτιμώμενοι αριθμοί κυψελών από και προς την Εύβοια, καθώς και εντός της Εύβοιας και της Σκύρου την δεκαετία του 1920.

τες, από κουφωμένους κορμούς δένδρων και μεταφέρονταν με δίτροχες άμαξες (σούστες), 15 έως 22 κυψέλες ανά άμαξα. Για τις μεταφορές στα πεύκα χρησιμοποιούνταν μουλάρια, στα οποία φορτώνονταν πέντε συνολικά κυψέλες, από δύο σε κάθε πλευρά του σαμαριού και μία στη ράχη του (Τυπάλδος-Ξυδιάς, 1927: 42-43· Μπίκος 2010β).

Μεταφορές μελισσιών από ηπειρωτικές θέσεις σε νησιά

Από Χαλκιδική σε Θάσο

Την πρώτη αναφορά για μεταφορά μελισσιών από τη Χαλκιδική στη Θάσο, την οφείλουμε στον Εγγλέζο περιηγητή William George Clark, ο οποίος βρέθηκε το 1861 στην Ιερισσό και λίγο αργότερα δημοσίευσε με τα αρχικά του, ως W.G.C. (για το συγγραφέα πίσω από τα αρχικά αυτά βλ. Carty, 2000: 353) τις εντυπώσεις του ταξιδιού του. Ο Clark φιλοξενήθηκε στο σπίτι του προεστού του χωριού Αναγνώστη Μαρίνου (Anagnostes Marin), ο οποίος όμως απουσίαζε γιατί είχε πάει να δει τα μελίτσια του τα οποία βρίσκονταν στη Θάσο (Clark, 1862/1863: 307). Ο Άγγλος περιηγητής σημείωσε τα παραπάνω στο ημερολόγιό του τη 13η Σεπτεμβρίου, γεγονός που καθιστά σε εμάς σαφές πως ο Μαρίνος είχε μεταφέρει τα μελίτσια του στη Θάσο για την εκμετάλλευση των μελιτωμάτων στα πευκοδάση του νησιού (Μαυροφρύδης, 2016β).

Σύμφωνα με τον πληροφορητή μας Αστέριο Γιουβανάκη, παλαιό μελισσοκόμο από το Γομάτι Χαλκιδικής, οι μελισσοκόμοι της Ιερισσού και του Γοματίου μετέφεραν τα μελίτσια τους τον Αύγουστο, από τις καστανιές του Αγίου Όρους όπου τα είχαν μετακινήσει την άνοιξη, στα πεύκα της Θάσου (Χάρτης 2). Η προτίμηση στα πευκοδάση της Θάσου, αντί των αντίστοιχων της Χαλκιδικής, οφειλόταν σε δύο λόγους: στη σχετικά εύκολη πρόσβαση με καΐκια από την περιοχή αυτή στη Θάσο και στην προσδοκία μεγαλύτερης παραγωγής μελιού, όπως συνέβαινε συνήθως στα πευκοδάση του νησιού. Τα τελευταία, δάση τραχείας πεύκης (*Pinus brutia*), θεωρούνται πιο αποδοτικά σε μελιτώματα από τα δάση της χαλέπιας (*P. halepensis*) που απαντά στη Χαλκιδική (Τυπάλδος-Ξυδιάς, 1981). Η μεταφορά στη Θάσο όμως δεν ήταν άμοιρη ζητημάτων. Το 1906, στα μελίτσια που μετακινούνταν στη Θάσο από περιοχές εκτός νησιού επιβαλλόταν φόρος 40 παράδων ανά κυ-

ψέλη, ενώ ο αναλογούν φόρος για τα εντόπια μελίτσια ανερχόταν σε 6 μόλις παράδες (Γεωργαντζής, 2001).

Από Στερεά σε Εύβοια

Οι μελισσοκόμοι των χωριών Κρικεκούκι και Βίλια της Αττικής, όπως και εκείνοι κάποιων γειτονικών σε αυτά οικισμών της Βοιωτίας, μετέφεραν τον Ιούλιο τα μελίτσια τους στα περίχωρα των Θηβών για την ανθοφορία του θυμαριού και τον Αύγουστο στην ποικίλη ανθοφορία της Κωπαΐδας. Στη συνέχεια τα μετακινούσαν συνήθως στα πεύκα του Κορινθιακού Κόλπου για μελίτωμα και διαχείμαση. Την τρίτη δεκαετία του 20ού αιώνα, λόγω των πυρκαγιών στα αναφερθέντα πευκοδάση, αρκετοί μελισσοκόμοι της βορειοδυτικής Αττικής μετέφεραν τα μελίτσια τους, περί τα 2.500 σε αριθμό, στους πρόποδες του Όρους Κανδήλι, στην Εύβοια (Χάρτης 3). Στην περιοχή του Κανδηλίου, όπου και τελικά διαχείμαζαν, οι μέλισσες εκμεταλλεύονταν το μελίτωμα στα πεύκα και τις ανθοφορίες του φθινοπωρινού ρεικιού και της κουμαριάς. Την άνοιξη του επόμενου έτους, τον Μάρτιο, οι μελισσοκόμοι μετακινούσαν τα κοφίνια πίσω στην περιοχή τους για να ξεκινήσει μετά τρεις περίπου μήνες εκ νέου ο ετήσιος κύκλος (Τυπάλδος-Ξυδιάς, 1927: 41).

Η κυψέλη που μεταχειρίζονταν ήταν ένα επίστομο κοφίνι, παρόμοιοι αυτού που εχρησιμοποιείτο στη Θάσο και τη Χαλκιδική, αλλά αισθητά μεγαλύτερο σε μέγεθος. Οι διαστάσεις και το βάρος του εν λόγω κοφινιού δεν συνιστούσαν πρόβλημα για τους τοπικούς μελισσοκόμους, διότι η ύπαρξη αμαξιών οδών στις περιοχές όπου δραστηριοποιούνταν τους επέτρεπε να χρησιμοποιούν δίτροχες άμαξες στις οποίες φόρτωναν 25 κοφίνια. Οι άμαξες αυτές εκμισθώνονταν από τους μελισσοκόμους μαζί με τους αμαξάδες τους, οι οποίοι αναλάμβαναν τη μεταφορά των μελισσιών. Η θαλάσσια μεταφορά από και προς την Εύβοια εκτελείτο από μικρά ιστιοφόρα και δεν διαρκούσε περισσότερο από τρεις με τέσσερις ώρες.

Οι μελισσοκόμοι του χωριού Χάλια (Δροσιά), απέναντι από τη Χαλκίδα, χρησιμοποιούσαν στη μελισσοκομική τους πρακτική κάθετες επίστομες σανιδένιες κυψέλες. Αφού εκμεταλλεύονταν την πλούσια ανθοφορία του θυμαριού στην περιοχή τους, μετέφεραν με δίτροχες άμαξες τα μελίτσια τους, περί τα 1.500 κατά τη δεκαετία του 1920, στην Κωπαΐδα για τις τοπικές

ανθοφορίες. Από εκεί, τα μετακινούσαν στον Βόρειο Ευβοϊκό, όπου με ιστιοφόρα τα περνούσαν απέναντι, στους πρόποδες του Κανδηλίου (Χάρτης 3). Η κάθε άμαξα μπορούσε να μεταφέρει 20 σανιδένιες κυψέλες, με μίσθωμα ανάλογο της απόστασης μεταφοράς. Το καΐκι, από την άλλη, αποζημιωνόταν για κάθε κυψέλη που μετέφερε (Τυπάλδος-Ξυδιάς, 1927: 41, 44).

Από Κυνουρία σε Σπέτσες

Η παλαιότερη αναφορά σχετική με την άσκηση παραδοσιακής νομαδικής μελισσοκομίας στην Ανατολική Πελοπόννησο ανάγεται στις αρχές του 19ου αιώνα και την οφείλουμε στον Σκωτσέζο περιηγητή John Galt. Το 1811, ο Galt βρέθηκε στο Πόρτο Χέλι, όπου υπήρξε μάρτυρας θαλάσσιας μεταφοράς κυψελών (Galt, 1812: 382). Σύμφωνα με την περιγραφή του, οι χρησιμοποιούμενες κυψέλες φαίνεται πως ήταν κοφίνια κινητής κηρήθρας (Μαυροφρύδης, 2017α). Τα εν λόγω κοφίνια αποτελούν άλλωστε και το μοναδικό τύπο παραδοσιακής κυψέλης που έχει καταγραφεί σε ολόκληρη την Ανατολική Πελοπόννησο (Μαυροφρύδης, 2012, 2017α).

Οι κυψέλες κινητής κηρήθρας κατασκευάζονταν από διάφορα υλικά (ιδίως από πλεγμένες βέργες ή πηλό) και ήταν κάθετες, σχήματος ανάστροφου κόλουρου κώνου. Στο στόμιό τους έφεραν, εν είδει οροφής, ξύλινους πήχεις, στους οποίους οι μέλισσες προσκολλούσαν τις κηρήθρες τους, μία σε κάθε πήχη. Δημιουργούνταν, έτσι, κηρήθρες που κρέμονταν προσκολλημένες μόνο από τους κηρητροφόρους πήχεις, οι οποίες μπορούσαν να ανασηκωθούν, επιτρέποντας μια σειρά μελισσοκομικών χειρισμών που σε κυψέλες άλλου τύπου ήταν αδύνατο



ΕΙΚ. 3. Αμφίστομο κοφίνι κινητής κηρήθρας της Κυνουρίας (φωτογραφία Γ. Μαυροφρύδης, 2007).

να εκτελεστούν. Η αρχή λειτουργίας των εν λόγω κυψελών είναι ίδια με αυτή της πλαισιοκυψέλης που χρησιμοποιείται κατά τη σύγχρονη άσκηση της μελισσοκομίας. Η τελευταία, άλλωστε, και στις δύο μορφές της, αυτής του ανεπτυγμένου και εκείνης του αναπτυσσόμενου κόσμου, έλκει την καταγωγή της από τις ελληνικές παραδοσιακές κυψέλες κινητής κηρήθρας (Μαυροφρύδης, 2019: 5). Το πλεονέκτημα των κινητών κηρηθρών αποτελούσε, ωστόσο, μειονέκτημα για τη μεταφορά τους. Και αυτό διότι οι κηρήθρες δεν ήταν προσκολλημένες παρά μόνο στους πήχεις της οροφής και όχι στα παλαιά τοιχώματα, όπως στις λοιπές παραδοσιακές κυψέλες. Έτσι, κατά τη μεταφορά κινδύνευαν να αποκοπούν και να πέσουν εντός της κυψέλης, με ό,τι αυτό συνεπάγεται για το μέλισσι. Εντούτοις, οι μελισσοκόμοι αρκετών περιοχών είχαν βρει τον τρόπο ώστε, χρησιμοποιώντας τες με υπερβάλλουσα προσοχή, να επιδίδονται και σε νομαδική μελισσοκομία. Μία από τις περιοχές αυτές ήταν και η Κυνουρία, οι μελισσοκόμοι της οποίας χρησιμοποιούσαν τον αμφίστομο τύπο κοφινιών κινητής κηρήθρας (ΕΙΚ. 3), ο οποίος δεν διέθετε πλεκτή βάση όπως ο ανάστομος.

Τον 20ό αιώνα οι μελισσοκόμοι της Κυνουρίας μετέφεραν μελίτσια με μικρά ιστιοφόρα στο νησί των Σπετσών και στις απέναντι αργολικές ακτές (Τυπάλδος-Ξυδιάς, 1981). Η μεταφορά στις Σπέτσες επραγματοποιείτο για την εκμετάλλευση της ανθοφορίας του θυμαριού.

Από Καρία σε Λέρο

Το 19ο αιώνα, τουλάχιστον κατά το δεύτερο μισό, Τούρκοι μελισσοκόμοι από την Καρία της Μικράς Ασίας μετέφεραν, όπως μας πληροφορεί ο Οικονομίδης (1888: 137-138), μελίτσια στο νησί της Λέρου. Τις κυψέλες τους τις τοποθετούσαν σε περιφραγμένες θέσεις, για τις οποίες κατέβαλαν ενοίκιο στους νησιώτες ιδιοκτήτες της γης. Η μεταφορά επραγματοποιείτο για τη συγκομιδή θυμαρίσιου μελιού το καλοκαίρι και μετά τον τρύγο τα μελίτσια επέστρεφαν στη Μικρά Ασία. Δεν υπάρχουν δυστυχώς πληροφορίες για τον αριθμό των μετακινούμενων μελισσιών, παρά μόνο πως ήταν πολυάριθμα, ούτε και για τον τύπο των χρησιμοποιούμενων κυψελών από τους Τούρκους μελισσοκόμους. Μπορούμε, ωστόσο, βάσιμα να υποθέσουμε πως οι κυψέλες ήταν οριζόντιου τύπου, πλεκτές ή ίσως

από σανίδες, παρόμοιες των παραδοσιακών κυψελών της νοτιοδυτικής Μικράς Ασίας, όπως καταγράφηκαν τη δεκαετία του 1930 (Bodenheimer, 1942: 13-14).

Μεταφορές μελισσιών εντός των νησιών

Σκύρος

Στο νησί της Σκύρου εχρησιμοποιείτο ένας τύπος πλεκτής κυψέλης με κατά το μάλλον ή ήττον επίπεδη οροφή και ύψος που έφτανε τα 75 εκ., με διάμετρο βάσης περί τα 45 εκ. Η ιδιαιτερότητα της τοπικής μελισσοκομικής χλωρίδας, η οποία στα βόρεια του νησιού, ιδίως στα βορειοδυτικά, αποτελείται κυρίως από πεύκο και ρείκι και στα νότια από θυμάρι και άλλα φρυγανικά φυτά, οδήγησε τους ντόπιους μελισσοκόμους στην ενδονησιωτική νομαδική άσκηση μελισσοκομίας. Πετύχαιναν, έτσι, αξιοσημείωτες αποδόσεις. Οι μεταφορές εκτελούνταν είτε οδικώς με μουλάρια, στα οποία φορτώνονταν έως επτά κοφίνια ανά ζώο, είτε διά θαλάσσης, με καϊκια. Την άνοιξη τα κοφίνια μεταφέρονταν στο νότιο τμήμα του νησιού για τις ανθοφορίες του φασκόμηλου και του θυμαριού (Μπίκος, 2008). Στη συνέχεια, μετακινούνταν στα πευκοδάση της βόρειας πλευράς, όπου, μετά τον τρύγο του πευκόμελου, υπήρχαν σημαντικές εκτάσεις με ρείκι που επέτρεπε στα μελίτσια να δυναμώσουν και να διαχειμάσουν χωρίς προβλήματα (Λιάκος, 2006).

Εύβοια

Οι μελισσοκόμοι της κεντρικής Εύβοιας, από τις Κονίστρες, τους Καλημεριάνους και τα γύρω χωριά, μετακινούσαν τα μελίτσια τους με υποζύγια (Χάρτης 3). Το καλοκαίρι στο δάσος ελάτης της Δίρφους για μέλι μελιτώματος και το φθινόπωρο στην περιοχή της Λίμνης Δύστος, όπου άνθιζε το ρείκι (Τυπάλδος-Ξυδιάς, 1927: 43). Μικρής έκτασης μεταφορές πραγματοποιούνταν και νοτιότερα, στην κεντρική περιοχή της Νότιας Εύβοιας, όπου οι κυψέλες, μετά τον τρύγο στο θυμάρι, μεταφέρονταν σε περιοχές με ρείκι. Η χρησιμοποιούμενη εκεί κυψέλη ήταν η κάθετη σανιδένια και οι μεταφορές εκτελούνταν με υποζύγια στα οποία φορτώνονταν έως έξι κυψέλες. Στην επιστροφή, λόγω βάρους των ατρύγητων κυψελών, φορτώνονταν από τρεις κυψέλες σε κάθε ζώο (Μπίκος, 2010α).

Στην περιοχή της Καρύστου, σε αντίθεση με το υπόλοιπο νησί, οι παραδοσιακές κυψέλες δεν ήταν κάθετου, αλλά οριζόντιου τύπου, κατασκευασμένες από κουφωμένους κορμούς. Ο λόγος της οριζόντιας τοποθέτησης των κυψελών φέρεται να ήταν οι πολύ ισχυροί άνεμοι που πνέουν συχνά στην περιοχή, οι οποίοι καθιστούσαν ασταθή την κάθετη τοποθέτησή τους (Μπίκος, 2010α). Οι τοπικοί μελισσοκόμοι εστίαζαν κυρίως στην παραγωγή του ζακουστού μελιού του Όρους Όχη, γνωστού ως «γκιούλμπερι». Το μέλι αυτό, γνωστό από το 18ο τουλάχιστον αιώνα, εθεωρείτο πως παράγεται από τα άνθη της άγριας τριανταφυλλιάς που βρίθκει στην περιοχή. Μάλιστα, παλαιότερα, το σύνολο σχεδόν της παραγωγής εξαγόταν στην Κωνσταντινούπολη για τις ανάγκες του παλατιού του σουλτάνου. Αργότερα, ωστόσο, απεδείχθη πως το «γκιούλμπερι» προέρχεται από τα άνθη φυτών της οικογένειας των χειλανθών, όπως το τσάι του βουνού (*Sideritis* spp.) και η ρίγανη (*Origanum* spp.) (Μαυροφρυδής, 2015β).

Στην Κάρυστο της δεκαετίας του 1920, τα μελίτσια, περί τα 150 την εποχή εκείνη, μεταφέρονταν με μουλάρια (Χάρτης 3), τα οποία ανήκαν συνήθως σε αγωγιάτες που αναλάμβαναν τη μεταφορά έναντι αμοιβής. Σε κάθε ζώο φορτώνονταν μόνο δύο ή τρεις από τις παραπάνω βαριές κυψέλες. Πέραν του «γκιούλμπερι», οι μελισσοκόμοι μετακινούσαν τα μελίτσια τους και για την παραγωγή θυμαρίσιου μελιού, ενώ το φθινόπωρο τα μετέφεραν σε περιοχές με ρείκι (Τυπάλδος-Ξυδιάς, 1927: 43· Μπίκος, 2010α).

Στην Κάρυστο της δεκαετίας του 1920, τα μελίτσια, περί τα 150 την εποχή εκείνη, μεταφέρονταν με μουλάρια (Χάρτης 3), τα οποία ανήκαν συνήθως σε αγωγιάτες που αναλάμβαναν τη μεταφορά έναντι αμοιβής. Σε κάθε ζώο φορτώνονταν μόνο δύο ή τρεις από τις παραπάνω βαριές κυψέλες. Πέραν του «γκιούλμπερι», οι μελισσοκόμοι μετακινούσαν τα μελίτσια τους και για την παραγωγή θυμαρίσιου μελιού, ενώ το φθινόπωρο τα μετέφεραν σε περιοχές με ρείκι (Τυπάλδος-Ξυδιάς, 1927: 43· Μπίκος, 2010α).

Κέα

Στο νησί της Κέας χρησιμοποιούνταν αποκλειστικά ανάστομες κυψέλες κινητής κηρήθρας, οι οποίες ήσαν κυρίως πήλινες. Κάποιοι μελισσοκόμοι, ωστόσο, μεταχειρίζονταν και ανάστομα μελισσοκόφια, παρόμοιου σχήματος με τις τοπικές πήλινες κυψέλες. Οι μεταφορές εκτελούνταν συνήθως με ζώα, στα οποία φορτώνονταν δύο κυψέλες σε κάθετη θέση εκατέρωθεν του σαμαριού. Σε κάποιες περιπτώσεις, τη μεταφορά ανέλαμβανε και ο ίδιος ο μελισσοκόμος μεταφέροντας μια κυψέλη, εντός σάκου, στην πλάτη. Μια μελισσοκομική διαδρομή που έχει καταγραφεί ήταν από την περιοχή της Συκαμιάς (ανθοφορία του θυμαριού), προς

τους Αγίους Αναργύρους και του Αγγελόπουλου για διαχείμαση (Μπίκος, 1999).

Άνδρος

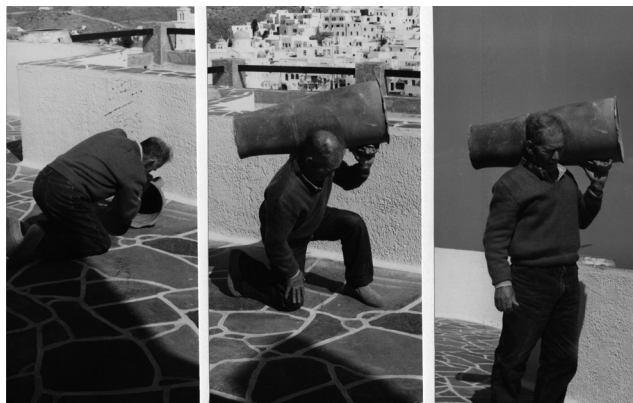
Στην Άνδρο, οι τοπικοί μελισσοκόμοι χρησιμοποιούσαν μια μεγάλη ποικιλία παραδοσιακών τύπων κυψελών που περιλάμβανε και επίστομα, κωνικά και καμπανόσχημα μελισσοκόφια. Παρόλο που η μελισσοκομία στο νησί ασκείτο κατά βάση στατικά, ένα μικρό ποσοστό των χρηστών των μελισσοκόφινων μετακινούσε τα μελίσσια του εντός του νησιού, για εκμετάλλευση νέων ανθοφοριών ή για διαχείμαση. Τα κοφίνια τυλίγονταν με σεντόνι και μεταφέρονταν κατά τη διάρκεια της νύχτας είτε με γαϊδούρια, είτε από τον ίδιο το μελισσοκόμο. Ο τελευταίος φορτωνόταν δύο κοφίνια τη φορά, ένα στην πλάτη και ένα στο στήθος, δεμένα μεταξύ τους με σκοινί. Κατά τις μεταφορές με υποζύγια συνηθιζόταν να κλείνουν τα μάτια του ζώου με ένα μαντήλι, ώστε να παραμένει ήρεμο, ενώ προς αποφυγή πιθανής ζημίας κατά τη μεταφορά, τοποθετούνταν ανάμεσα στις κηρήθρες καβαλίνες γαϊδάρου για μεγαλύτερη σταθερότητα (Σπέης, 2003: 41).

Γνωστές διαδρομές μετακίνησης σε νέες ανθοφορίες ήταν: από τον Γιαλό Κορθίου στα Αϊπάτια, από τις Στραμπουργιές και τους Μένητες ψηλά στο βουνό, από το Μπατσί στην Κατάκοιλο, και από το Πισκοπειό στον Γερακώνα (Σπέης, 2003: 40). Τα είδη των μελισσοκομικών φυτών στα οποία απέβλεπαν οι παραπάνω μετακινήσεις μάς είναι άγνωστα.

Ιος

Στο νησί της Ίου, η χρησιμοποιούμενη παραδοσιακή κυψέλη ήταν πλήννη οριζόντια, δίστομη, σχήματος κολουρου κώνου και διέθετε λαβή. Η μελισσοκομική χλωρίδα του νησιού συνίσταται από δύο ζώνες: τη βόρεια, η οποία καταλαμβάνει τα δύο πέμπτα περίπου του νησιού, όπου φύεται θυμάρι, και τη νότια, όπου θάλλει το ρείκι. Οι τοπικοί μελισσοκόμοι, στην προσπάθειά τους να εκμεταλλευτούν πλήρως τη χλωρίδα του νησιού τους, μετακινούσαν δις ετησίως τις κυψέλες τους, παρόλο που μια πλήννη και δη οριζόντια κυψέλη, λόγω βάρους και πιθανότητας να σπάσει κατά τη μεταφορά, δεν ήταν ιδιαίτερα κατάλληλη για μετακινήσεις (Μπίκος, 2006γ· Μαυροφρύδης, 2015α). Οι μεταφορές πραγματοποιούνταν μεταξύ 15-20 Φεβρουαρίου από

το νότιο προς το βόρειο τμήμα του νησιού, και επιστροφή μεταξύ 15-20 Σεπτεμβρίου. Ο κύριος όγκος των κυψελών, ιδίως αυτές των μεγάλων μελισσοκομείων, μεταφέρονταν διά θαλάσσης με καΐκια ή μικρότερα κωπήλατα σκάφη. Εκτελούνταν, πάντως, μεταφορές και με υποζύγια, στα οποία φορτώνονταν τρεις ή τέσσερις κυψέλες, αλλά και από τον ίδιο το μελισσοκόμο, ο οποίος κουβαλούσε μια κυψέλη πάνω στον ώμο και μια άλλη κρεμασμένη από τον ώμο (Μπίκος, 2006γ). Και αυτό για μια μέση διάρκεια πορείας τέσσερις με πέντε ώρες. Υπήρχε, μάλιστα, συγκεκριμένη τεχνική για τη φόρτωση της πρώτης κυψέλης από το μελισσοκόμο (ΕΙΚ. 4, Ράμμου και Μπίκος, 2000). Συχνά η μεταφορά επραγματοποιείτο παράλληλα: από κοινού φορτωμένοι υποζύγιο και μελισσοκόμος (ΕΙΚ. 5, Ruttner, 1979· Μπίκος, 2006γ).



ΕΙΚ. 4. Αναπαράσταση του τρόπου φόρτωσης πλήννης οριζόντιας κυψέλης στον ώμο, από μελισσοκόμο της Ίου (φωτογραφία: Θ. Μπίκος, 1996).



ΕΙΚ. 5. Μεταφορά πλήννων οριζόντιων κυψελών στην Ίο. Το υποζύγιο μεταφέρει τρεις κυψέλες και ο μελισσοκόμος δύο! (φωτογραφία: Α. Τυπάλδος-Ξυδιάς, μεταξύ 1930 και 1952).

Στο νησί τρύγος επραγματοποιείται δύο φορές το χρόνο. Ο πρώτος ελάμβανε χώρα στα βόρεια του νησιού και αφορούσε μέλι προερχόμενο από θυμάρι. Σε αυτόν, οι κυψέλες τρυγούνταν πάντα από το εμπρόσθιο (μεγάλο) στόμιό τους. Αντιθέτως, ο τρύγος για το ρεικόμελο, στα νότια του νησιού, γινόταν αποκλειστικά από το οπίσθιο στόμιο (Μπίκος, 2006γ).

Αμοργός

Στην Αμοργό, όπου επίσης χρησιμοποιούνταν πήλινες οριζόντιες κυψέλες, μονόστομες ή δίστομες, νομαδική μελισσοκομία ασκούσαν ορισμένοι μόνο από τους μελισσοκόμους της. Όταν η απόσταση ήταν κοντινή, τη μεταφορά εκτελούσαν συνήθως δύο άτομα, τα οποία μετέφεραν μια κυψέλη εναλλάξ, έως τον τελικό προορισμό. Για μεγαλύτερες αποστάσεις οι κυψέλες φορτώνονταν σε ζώα (Μπίκος, 2009).

Ικαρία

Στην Ικαρία, ο κύριος χρησιμοποιούμενος τύπος παραδοσιακής κυψέλης ήταν το «χαστρί», μια πήλινη οριζόντια μονόστομη κυψέλη. Η ιδιαιτερότητα του «χαστρίου», η οποία το διέκρινε από τις πήλινες μονόστομες κυψέλες άλλων νησιών του Αιγαίου, ήταν πως στο οπίσθιο άκρο του διέθετε μικρό κυκλικό άνοιγμα, το λεγόμενο «κωλόπωμα» (Μπίκος, 2006α). Το άνοιγμα αυτό συνέβαλε στον καλύτερο αερισμό του μελισσιού σε περιπτώσεις νομαδικής μελισσοκομίας, στην οποία επιδίδονταν αρκετοί από τους Ικαριώτες μελισσοκόμους. Οι μεταφορές πραγματοποιούνταν συνήθως από τους ίδιους τους μελισσοκόμους, οι οποίοι κουβαλούσαν από ένα «χαστρί» στο «φυλάκι», έναν γενικής χρήσης σάκο πλάτης που μεταχειρίζονταν οι ξωμάχοι της Ικαρίας. Γέμιζαν λοιπόν το «φυλάκι» με φύλλα δέντρων και πάνω σε αυτά τοποθετούσαν το «χαστρί», του οποίου είχαν κλείσει με λινάτσες τα δύο άκρα. Πάνω στο «χαστρί» υπήρχε σημάδι, συνήθως ένας σταυρός, που υποδείκνυε το άνω μέρος, ώστε να γνωρίζει ο μελισσοκόμος πώς θα το τοποθετήσει όταν φτάσει στον προορισμό του. Για τη μεταφορά υπήρχε αλληλοβοήθεια μεταξύ των μελισσοκόμων. Δύο τρεις μελισσοκόμοι κουβαλούσαν τα «χαστριά» συναδέλφους τους, και αυτός βοηθούσε με τη σειρά του στη μεταφορά των δικών τους «χαστριών». Μεταφορές εκτελούνταν και με υποζύγια, στα οποία φορτώνονταν από

δύο «χαστριά», αλλά και με καΐκια με τα οποία μεταφέρονταν κυψέλες από τα δυτικά στα ανατολικά του νησιού και αντίστροφα (Μπίκος, 2006β).

Κρήτη

Στη Δυτική Κρήτη οι χρησιμοποιούμενες παραδοσιακές κυψέλες ήταν κοφίνια κινητής κηρήθρας. Ο πρώτος που αναφέρθηκε σε αυτά και στον τρόπο λειτουργίας τους ήταν ο Συριανός αββάς Δελλαρόκας το 1790. Ο ίδιος δεν τα είχε δει, είχε ωστόσο επιβεβαιώσει τη χρήση τους στο νησί από πληροφορίες αρκετών ατόμων (Della Rocca, II: 466). Τα κοφίνια της Δυτικής Κρήτης, και δη του νομού Χανίων, ήταν κατά κανόνα αμφίστομα και αυτά που υποστήριζαν τη νομαδική μελισσοκομία στην περιοχή (Μαυρογένης, 1979· Zymbraoudakis, 1979· Μανροφρίδης, 2019). Η εν λόγω μελισσοκομία καταγράφηκε για πρώτη φορά στις αρχές του 20ού αιώνα (Φραντζεσκάκης, 1903: 46-47), αλλά, κατά πάσα πιθανότητα, ασκείτο και παλαιότερα, τουλάχιστον κατά τα τέλη του 19ου αιώνα.

Σύμφωνα με τον πληροφορητή μας, τοπικό μελισσοκόμο Μανώλη Ζυμβραγουδάκη, τα μελίτσια από την περιοχή του Ακρωτηρίου, αφού τρυγούνταν στο πρώιμο τοπικό θυμάρι, μεταφέρονταν από ορισμένους μελισσοκόμους σε περιοχές όπου έθαλλε η μαλοτήρα, το κρητικό τσάι του βουνού (*Sideritis syriaca*). Οι περιοχές αυτές βρίσκονται στην Αποκορωνιώτικη Μαδάρα, περί τα χωριά Πεμόνια και Ραμνή, αλλά και σε υψηλότερα σημεία, όπως η θέση Γούρνες. Στη συνέχεια, τα μελίτσια μετακινούνταν στους «ρεικιιάδες», περιοχές με άφθονο φθινοπωρινό ρείκι, συνήθως γύρω από τα χωριά Πρασές, Νέα και Παλαιά Ρούματα, όπου άλλοι Κρητικοί μελισσοκόμοι μετέφεραν μελίτσια απευθείας από το Ακρωτήρι (Χάρτης 4).

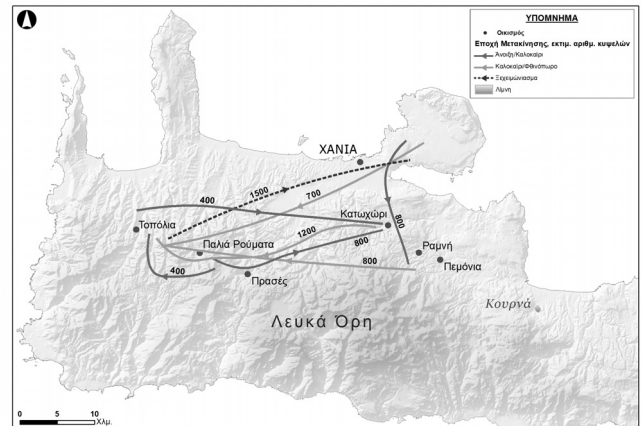
Οι μελισσοκόμοι της περιοχής δυτικά των Λευκών Ορέων εκμεταλλεύονταν την άνοιξη την ανθοφορία του δενδρώδους ρεικιού (*Erica arborea*), το οποίο απαντούσε στις ίδιες θέσεις με το φθινοπωρινό, και στη συνέχεια μετέφεραν τα κοφίνια τους σε περιοχές με θυμάρι, ιδίως περί το Κατωχώρι. Κάποιοι, ωστόσο, πριν τη μεταφορά στο θυμάρι, μετακινούσαν πρώτα τα μελίτσια τους στις καστανιές του χωριού Τοπόλια. Με την ολοκλήρωση της ανθοφορίας του θυμαριού, τα μελίτσια επιστρέφονταν για το φθινοπωρινό ρείκι και για ξεχειμώνιασμα.

Οι μεταφορές στη Δυτική Κρήτη πραγματοποιούνταν με υποζύγια ή, σπανιότερα, με κάρα. Στα υποζύγια φορτώνονταν επτά συνολικά αμφίστομα κοφίνια, τα οποία βρίσκονταν εντός ειδικού διάτρητου υφάσματος (λινάτσα). Τα τέσσερα τοποθετούνταν κάθετα, ανά δύο, στα πλάγια του σαμαριού, και πάνω τους άλλα δύο σε οριζόντια θέση. Το έβδομο ετοποθετείτο, επίσης οριζόντια, στη ράχη του σαμαριού. Στα οριζόντια δινόταν προσοχή ώστε οι άξονες των πήχεων των κρηθηρών τους να είναι κάθετοι ως προς το έδαφος για να μην αποκοπούν οι κρηθήρες κατά τη διαδρομή. Η απόσταση που διανυόταν ήταν συνήθως 15-20 χιλιόμετρα, που αντιστοιχούσε σε χρόνο 4-5 ωρών. Οι μεταφορές γίνονταν βράδυ, μετά τα μεσάνυχτα (Μαυρογένης, 1979). Σε κάποιες περιπτώσεις που αφορούσαν την εκμετάλλευση της μαλοτήρας, το τελικό τμήμα της μεταφοράς το ανέλαμβανε, λόγω της φύσης του εδάφους, ο ίδιος ο μελισσοκόμος. Στο τελευταίο αυτό τμήμα της διαδρομής, τα κοφίνια μεταφέρονταν έως τη θέση του μελισσοκομείου ανά δύο, ένα σε κάθε ώμο, δεμένα μεταξύ τους με σκοινί (Zymbragoudakis, 1979· Μπίκος, 2012β).

Στην Ανατολική Κρήτη χρησιμοποιούσαν μια πήλινη δίστομη κυψέλη σχήματος κόλουρου κώνου, παρόμοια με αυτή της Ίου, αλλά ελαφρώς μεγαλύτερη. Παρόλο που η πλειονότητα των τοπικών μελισσοκόμων μεταχειρίζονταν την κυψέλη αυτή για στατική μελισσοκομία, έχουν καταγραφεί και περιπτώσεις χρήσης της και σε νομαδική. Οι μελισσοκόμοι του Μεταξοχωρίου μετέφεραν τις κυψέλες τους στην περιοχή Λιναρά, δυτικά του Σελακάνου, για την εκμετάλλευση του θυμαριού, του πεύκου και του ρεικιού. Τη μεταφορά πραγματοποιούσαν μουλάρια, τα οποία κουβαλούσαν από δύο κυψέλες μέσα σε σακιά, και ο ίδιος ο μελισσοκόμος σήκωνε μία κυψέλη στον ώμο του. Ο τελευταίος χρησιμοποιούσε συχνά τη «μελισσόβεργα», ένα ραβδί από ξύλο πουρναριού (*Quercus coccifera*), με το οποίο αντιστάθμιζε το βάρος της κυψέλης από τον άλλο ώμο. Η εν λόγω μεταφορά διαρκούσε 4-5 ώρες, από τις τρεις έως τις επτά με οκτώ το πρωί (Κοντζιάς, 2005· Μπίκος, 2012α).

Μεταφορές μελισσιών από νησί σε νησί

Η παραδοσιακή νομαδική μελισσοκομία από ένα νησί σε άλλο δεν ήταν ιδιαίτερα συνηθισμένη στο Αιγαίο. Έχουν ωστόσο καταγραφεί τρεις παρόμοιες περιπτώ-



ΧΑΡΤΗΣ 4. Οι μεταφορές μελισσιών στις οποίες προέβιαν οι μελισσοκόμοι της Δυτικής Κρήτης έως τα μέσα του 20^{ου} αιώνα. Οι αριθμοί αφορούν εκτιμήσεις των μεταφερόμενων μελισσιών.

σεις. Η πρώτη αφορά τις μεταφορές μελισσιών από τη Θάσο στη Σαμοθράκη για την εκμετάλλευση της ανθοφορίας της άφθονης τοπικής ρίγανης. Οι μεταφορές στη Σαμοθράκη φαίνεται πως άρχισαν να πραγματοποιούνται τον 20^ο αιώνα (Τυπάλδος-Ευδιάς, 1927: 33). Η δεύτερη έχει να κάνει με τους μελισσοκόμους της Αμοργού, ορισμένοι εκ των οποίων μετέφεραν, σύμφωνα με τον πληροφορητή μας Παναγιώτη Μαρούλη, τις πήλινες οριζόντιες κυψέλες τους στο ακατοίκητο κοντινό νησάκι της Νικουριάς για την εκμετάλλευση της ανθοφορίας του θυμαριού. Τέλος, κάποιιοι από τους Ικαριώτες μελισσοκόμους μετέφεραν τα πήλινα οριζόντια «χαστριά» τους στο κατάφυτο από θυμάρι νησιωτικό σύμπλεγμα των Φούρνων (Μπίκος, 2006β).

Συμπεράσματα

Η νομαδική μελισσοκομία, στην παραδοσιακή της μορφή, δηλαδή αυτή που χρησιμοποιεί παραδοσιακές και όχι «ευρωπαϊκές» κυψέλες, απαντούσε σε αρκετά νησιά του Αιγαίου. Οι λόγοι άσκησης νομαδικής μελισσοκομίας σχετίζονταν με: (1) την προσδοκία μεγαλύτερης παραγωγής σε μελισσοκομικά προϊόντα, συνήθως με τη διενέργεια περισσότερων αλλά και αποδοτικότερων τρύγων εντός της χρονιάς, (2) την παραγωγή μελιού συγκεκριμένης βοτανικής προέλευσης, όπως αυτό του θυμαριού, που έχαιρε υψηλότερης τιμής, (3) τις ιδιαιτερότητες της χλωρίδας κάποιων περιοχών, και (4) την τοποθέτηση των μελισσιών σε περιοχές κατάλληλες για καλή διαχείμαση, ώστε να ανα-

πτυχθούν γρήγορα την άνοιξη και να δώσουν άμεσα μια καλή παραγωγή.

Στο βόρειο και κεντρικό Αιγαίο, η νομαδική μελισσοκομία ασκείται με επίστομες κυψέλες, ιδίως μελισσοκόφινα. Τα τελευταία ήταν ιδιαίτερος κατάλληλος για μεταφορά, λόγω του χαμηλού τους βάρους και της ανθεκτικότητάς τους στις καταπονήσεις των μετακινήσεων. Αυτά τα πλεονεκτήματα ήταν ιδιαίτερος σημαντικά σε περιοχές όπου δεν υφίσταντο αμαξιτοί δρόμοι ή άλλα δίκτυα μεταφοράς. Στις περιπτώσεις, επίσης, που ήταν αναγκαίες οι συχνές φορτοεκφορτώσεις των μελισσιών, ιδίως κατά τις μεταφορές με συνδυαστική χρήση διαφορετικών μέσων, το ελαφρύ και ανθεκτικό επίστομο κοφίνι διευκόλυνε τα μάλα την προσπάθεια των μελισσοκόμων.

Στην Ανατολική Πελοπόννησο, τις Κυκλάδες, τη Νότιο Εύβοια, την Ικαρία, τη νοτιοδυτική Μικρά Ασία και την Κρήτη, οι χρησιμοποιούμενοι παραδοσιακοί τύποι κυψελών, ανάστομοι/αμπίστομοι και οριζόντιοι, δεν ήταν ιδιαίτερα κατάλληλοι για νομαδική μελισσοκομία. Οι κυψέλες κινητής κηρήθρας απαιτούσαν προσοχή κατά τη μετακίνηση, λόγω της προσκόλλησης των κηρηθρών τους στους κηρηθοφόρους πύλους της οροφής, με κίνδυνο να αποκοπούν και να συνθλιβούν εντός της κυψέλης. Στις διά ξηράς μεταφορές με υποζύγια φορτώνονταν δύο μόνο κυψέλες κινητής κηρήθρας, από μία σε κάθε πλευρά του ζώου, και μόνο οι μελισσοκόμοι της Δυτικής Κρήτης είχαν βρει τον τρόπο να μεταφέρουν επτά κυψέλες ανά υποζύγιο. Οι οριζόντιες κυψέλες, από την άλλη, ήταν γενικά μεγάλες και βαριές, ενώ οι κατασκευασμένες από πηλό ήταν ιδιαίτερα επίφοβες για θραύση σε πιθανή πτώση ή λόγω πρόσκρουσης σε κάποιο δέντρο ή βράχο ενόσω το ζώο εκινείτο φορτωμένο με τις κυψέλες στα πλάγια του σαμαριού.

Μεγάλης κλίμακας παραδοσιακή νομαδική μελισσοκομία ελάμβανε χώρα στη Θάσο, τη Χαλκιδική, την Αττική, τη Βοιωτία, την Εύβοια και τη Δυτική Κρήτη. Στις δύο πρώτες, μάλιστα, οι μελισσοκόμοι οι οποίοι συνεργάζονταν μεταξύ τους εκμεταλλεύομενοι στο έπακρο τα συγκριτικά τους πλεονεκτήματα, εννοείται με αμοιβαίο όφελος, ήταν κυρίως επαγγελματίες μελισσοκόμοι, δηλαδή μελισσοκόμοι με μοναδικό ή κύριο επάγγελμα τη μελισσοκομία (Μαυροφρύδης, 2016α, Μαυροφρύδης, 2017β). Σε ορισμένες περιοχές, όπως στη Θάσο, τη Χαλκιδική, τη Σκύρο, την Ίο, τη Δυτική Κρήτη, και σε τμήματα της Αττικής, Βοιωτίας

και Εύβοιας, οι μελισσοκόμοι μετέρχονταν συνολικά και αποκλειστικά τη νομαδική μελισσοκομία, ενώ σε άλλες νομαδική μελισσοκομία ασκούσαν μόνον ορισμένοι εκ των τοπικών μελισσοκόμων, οι οποίοι απολάμβαναν συνήθως μεγαλύτερη ή/και ποιοτικότερη παραγωγή μελιού.

Η νομαδική παραδοσιακή μελισσοκομία στο Αιγαίο, όπως και η παραδοσιακή μελισσοκομία γενικώς, εγκαταλείφθηκε σταδιακά τον 20ό αιώνα προς όφελος της σύγχρονης νομαδικής μελισσοκομίας, της οποίας κύριο χαρακτηριστικό είναι η χρήση της πλαισιοκυψέλης δυτικής προέλευσης. Η έλευση στη χώρα μας, στα τέλη της δεκαετίας του 1970, και η ταχύτατη εξάπλωση της βαρρόα (*Varroa destructor*), του διαβόητου παρασίτου των μελισσών από την Ινδοκίνα, το οποίο δεν ήταν εφικτό να αντιμετωπισθεί σε συνθήκες παραδοσιακής μελισσοκομίας, συνετέλεσε ώστε και οι τότε εναπομείναντες ενδημικές κυψέλες να αποτελέσουν γρήγορα παρελθόν.

Ευχαριστίες

Ευχαριστούμε θερμά τους μελισσοκόμους πληροφορητές μας: †Αστέριο Γιουβαννάκη (Γομάτι Χαλκιδικής), Χριστόδουλο Γιουβαννάκη (Γομάτι), Ευάγγελο Θυμαρά (Σπέτσες), Μανώλη Ζυμβραγουδάκη (Χανιά), και Παναγιώτη Μαρούλη (Αμοργός). Θερμές ευχαριστίες οφείλουμε επίσης στο Κέντρο Ερεύνων των Νεοελληνικών Διαλέκτων και Ιδιωμάτων της Ακαδημίας Αθηνών, για τη δυνατότητα μελέτης αδημοσίετου χειρογράφου του Γεωργίου Ι. Κουρμούλη, καθώς και στους παρακάτω εκδότες περιοδικών για την άδεια χρήσης φωτογραφιών που έχουν κατά καιρούς δημοσιευθεί στα περιοδικά τους: Δημήτριο Κύρου, εκδότη του περιοδικού *Αρναία* (εικόνα 1), και Ειρήνη Παππά, εκδύτρια του περιοδικού *Μελισσοκομική Επιθεώρηση* (εικόνες 4 και 5).

Βιβλιογραφία

- Adam, Br. 1983. *In Search of the Best Strains of Bees*. Hebden Bridge: Northern Bee Books.
- Beaujour, F. 1800. *Tableau du commerce de la Grèce*. 2 T. A Paris: Renouard.
- Blondel J., Aronson J., Bodiou J.-Y., Boeuf G. 2015. *Η περιοχή της Μεσογείου – Βιοποικιλότητα στον χώρο και στον χρόνο* (Πετανίδου Θ., Ριζοπούλου Σ., Δέτσης Β., επιστημονική επιμέλεια). Αθήνα: Επιστημονικές Εκδόσεις Παρισιάνου.

- Bodenheimer, F. S. 1942. *Studies on the honeybee and beekeeping in Turkey*. Istanbul: Mücadele Enstitüsü.
- Braudel, F. 1991. *Μεσόγειος, Τ. Α΄, Ο ρόλος του περιγύρου*. Αθήνα: ΜΙΕΤ.
- Βρόντης, Α. 1938/1948. Η μελισσοκομία και το μαντατόρεμα στη Ρόδο. *Λαογραφία* IB΄, 195-230.
- Γεωργαντζής, Π. Α. 2001. Σελίδες της πρόσφατης ιστορίας της Θάσου (1900-1907) από έγγραφα των αρχείων του Υπουργείου των Εξωτερικών της Ελλάδος. *Θασιακά* 10, 159-194.
- Carty, T. J. 2000. *A dictionary of literary pseudonyms in the English language*. New York and London: Routledge.
- C[lark] W. G., 1862/1863. From Athos to Salonica. *Macmillan's Magazine* T. VII, 307.
- Conze, A. 1860. *Reise auf den Inseln des Thrakischen Meers*. Hannover: Rümper.
- Crane, E. 1977. *Dictionary of Beekeeping Terms*. Vol. 5. Bucharest: Apimondia.
- Crane, E. 1999. *The world history of beekeeping and honey hunting*. London: Duckworth.
- Стояновъ, Н. 1942. Природата на островъ Тасосъ. *Беломорску Преглед* I, 73-106.
- Della Rocca, Ab. 1790. *Traité complet sur les abeilles*. 3 T. A Paris 1790: De l'Imprimerie de Monsieur.
- Eckert, G. 1943. *Die Wanderbienenzucht in der Chalkidike*. Thessaloniki: Nikolaidis.
- Galt, J. 1812. *Voyages and travels in the years 1809, 1810, and 1811*. London: Cadell & Davies.
- Κύρου, Δ. 2005. Πληροφορίες για τις σχέσεις της Θάσου με τη Χαλκιδική και το Άγιο Όρος κατά τον 19ο αιώνα και τις αρχές του 20ού αιώνα. *Θασιακά*, 12, 401-422.
- Κοντζιάς, Γ. 2005. Διψέλι ή χαλίκι. *Μελισσοκομικό Βήμα* 3(15), 40-41.
- Κουρμούλης, Γ. Ι. 1937. Γλωσσική ύλη εκ Θάσου. Χειρόγραφο Αρ. 588. Αρχείο του Κέντρου Ερεύνης των Νεοελληνικών Διαλέκτων και Ιδιωμάτων της Ακαδημίας Αθηνών.
- Λιάκος, Β. 2006. Η μελισσοκομία στη Σκύρο. *Μελισσοκομική Επιθεώρηση* 20(5), 260-264.
- Μαυρογένης, Γ. 1979. Μελισσοκομική τεχνική της μινωικής και της αρχαίας ελληνικής εποχής στο νησί της Κρήτης. *Μελισσοκομική Ελλάς* 19(367), 20-21.
- Mavrofridis, G. 2019. Traditional beekeeping in Crete (17th–20th century). *Proceedings of the 12th International Congress of Cretan Studies*. Heraklion 21-25 Sept. 2016. Heraklion: Society of Cretan Historical Studies, 1-15.
- Μαυροφρύδης, Γ. 2009. Οι μελισσοκομικές πανηγύρεις της Χαλκιδικής. *Μελισσοκομική Επιθεώρηση* 23(6), 396-399.
- Μαυροφρύδης, Γ. 2012. Τα κοφίνια κινητής κηρήθρας. *Μελισσοκομική Επιθεώρηση* 26(3), 174-178.
- Μαυροφρύδης, Γ. 2015α. Η νομαδική μελισσοκομία πριν την έλευση της σύγχρονης κυψέλης. *Μελισσοκομική Επιθεώρηση* 29(241), 176-179.
- Μαυροφρύδης, Γ. 2015β. Το «γκιούλπερι» (ροδόμελο) της Καρύστου. *Μελισσοκομική Επιθεώρηση* 29(242), 272-274.
- Μαυροφρύδης, Γ. 2016α. Η αναπαραγωγική μελισσοκομία της Χαλκιδικής. *Μελισσοκομική Επιθεώρηση* 30(245), 36-39.
- Μαυροφρύδης, Γ. 2016β. Η παραδοσιακή μελισσοκομία στην Ιερισσό. *Κύταρο Ιερισσού* 13, 10-11.
- Μαυροφρύδης, Γ. 2017α. Οι παραδοσιακές κυψέλες κινητής κηρήθρας. *Πελοποννησιακά Γράμματα* T. 2, 299-334.
- Μαυροφρύδης, Γ. 2017β. Η παραδοσιακή μελισσοκομία της Θάσου. *Θασιακά* 18, 267-299.
- Μαυροφρύδης, Γ. 2018. Παραδοσιακή μελισσοκομία. *Αρχαιολογία & Τέχνες* 128, 66-79.
- Μαυροφρύδης, Γ. 2019. *Η ελληνική παραδοσιακή μελισσοκομία και η συμβολή της στις διεθνείς εξελίξεις*. Αθήνα: Ινστιτούτο Γεωπονικών Επιστημών.
- Μπίκος, Θ. 1995α. Μελισσοκομικές καταγραφές. *Μελισσοκομική Επιθεώρηση* 9(5), 175-179.
- Μπίκος, Θ. 1995β. Μελισσοκομικές καταγραφές. *Μελισσοκομική Επιθεώρηση* 9(12), 423-426.
- Μπίκος, Θ. 1999. Μελισσοκομικές καταγραφές. *Μελισσοκομική Επιθεώρηση* 13(1), 5-8.
- Μπίκος, Θ. 2006α. Μελισσοκομικές καταγραφές. *Μελισσοκομική Επιθεώρηση* 20(1), 9-13.
- Μπίκος, Θ. 2006β. Μελισσοκομικές καταγραφές. *Μελισσοκομική Επιθεώρηση* 20(2), 96-100.
- Μπίκος, Θ. 2006γ. Μελισσοκομικές καταγραφές. *Μελισσοκομική Επιθεώρηση* 20(4), 220-225.
- Μπίκος, Θ. 2008. Μελισσοκομικές καταγραφές. *Μελισσοκομική Επιθεώρηση* 22(4), 223-229.
- Μπίκος, Θ. 2009. Μελισσοκομικές καταγραφές. *Μελισσοκομική Επιθεώρηση* 23(6), 412-417.
- Μπίκος, Θ. 2010α. Μελισσοκομικές καταγραφές. *Μελισσοκομική Επιθεώρηση* 24(4), 242-247.
- Μπίκος, Θ. 2010β. Μελισσοκομικές καταγραφές. *Μελισσοκομική Επιθεώρηση* 24(6), 398-404.
- Μπίκος, Θ. 2012α. Μελισσοκομικές καταγραφές. *Μελισσοκομική Επιθεώρηση* 26(3), 166-171.
- Μπίκος, Θ. 2012β. Μελισσοκομικές καταγραφές. *Μελισσοκομική Επιθεώρηση* 26(4), 240-246.
- Οικονομίδης, Δ. 1888. *Λεριακά, ήτοι χωρογραφία της Νήσου Λέρον*. Εν Αθήναις: Εκ της Τυπογραφίας της Βασιλικής Αυλής Νικολάου Γ. Ιγγλέση.
- Papadopoli, Z. 2007. *L'occio (Time of leisure). Memories of seventeenth - century Crete*. Editing and English translation A. Vincent. Venice: Hellenic Institute of Byzantine and Post-Byzantine Studies.
- Ράμμου, Αικ., Μπίκος, Θ. 2000. Η Ελλάδα της μελισσοκομίας. Τρία χρόνια μελισσοκομικών καταγραφών. *Στ' Τριήμερο Εργασίας «Η μέλισσα και τα προϊόντα της»*, Νικήτη 12-15 Σεπτ. 1996. Αθήνα: Π.Τ.Ι. ΕΤΒΑ, 413-435.
- Ruttner, F. 1979. Minoische und Altgriechische Imkertechnik auf Kreta. *Bienemuseum und Geschichte der Bienenzucht. Internationales Symposium über Bienenwirtschaft*. Freiburg 16-18 Aug. 1977. Bukarest: Apimondia, 209-229.
- Σπέης, Γ. 2003. *Θουρίδες και μελισσοκήπια*. Άνδρος: Καίρειος Βιβλιοθήκη.
- Σχινάς, Ν. 1887. *Οδοιπορική σημειώσεις. Μακεδονίας τεύχος Γ΄*. Εν Αθήναις: Messenger d' Athènes.
- Τοπαλίδης, Ν. 1940. Οι μελισσοτροφικές συνθήκες της νήσου Θάσου. *Θρακική Μελισσοκομία* 2(19-20), 159-162.
- Τσιρικτζίδου, Σ. 1989. Το γαλλικό εμπόριο κατά τον 18ο αιώνα στη Θάσο. *Θασιακά* 6, 123-129.
- Τριβιζάς, Γ. 1904. *Οδηγός της νεοτέρας μελισσοκομίας*. Αθήνα: Σαλίβερος.
- Τυπάλδος-Ξυδιάς, Α. 1927. *Η νομαδική μελισσοκομία εν Ελλάδι*. Αθήνα: Παράρτημα Γεωργικού Δελτίου 16.
- Τυπάλδος-Ξυδιάς, Α. 1981. Νομαδική μελισσοκομία. *Μελισσοκομική Ελλάς* 31(391), 8-12.
- Φραντζεσκάκης, Ε. Δ. 1903. *Πρακτική μελισσοκομία*. Εν Χανίοις: Τυπογραφείο «Η πρόοδος».
- Zybragoudakis, Ch. 1979. The bee and beekeeping of Crete. *Api-acta* 14(3), 134-138.