

Malta Adaları ve Yerel Bal Tarihçesi

Bu makale, Malta Üniversitesi'nden Dr. Adrian Bugeja Douglas tarafından yazılan "Maltese Islands and Local Honey History" isimli yazıdan Türkçe'ye çevrilmiştir. İngilizce orjinal makale 36. sayfadadır.

Dr. Adrian BUGEJA DOUGLAS

Institute of Earth Systems/ Division of Rural Sciences and Food Systems University of Malta

Çeviren: **Emre KARMAZ, Fazıl GÜNEY**

Arıcılık Araştırma İstasyonu Müdürlüğü, Ordu

Malta Adaları eski çağlardan beri yüksek kalitedeki bal üretimiyle ünlüdür. Antik Yunanlılar adadaki benzersiz yüksek kalitedeki bal üretimi sebebiyle adayı 'bal-tatlı' anlamına gelen "Μελίτη" (Melite) ismiyle adlandırmışlardır. Melite ismi Roma egemenliği altında da kullanılmıştır. Arap egemenliğinde "Melite" ismi değişerek "Malta" halini almıştır.

Tarihsel Yönü

Antik zamanlarda Malta balı lezzetli bir yiyecek olarak kabul edilmiş hatta adadan ihracatı da yapılmıştır. Araştırmalar Malta'da arıcılığın evcilleştirilmesinin Fenikelilerle başladığını göstermektedir. Fenikeliler arılık bilgisini ve topraktan çömlek yapımını adaya getirmişlerdir. Kayaların oyulmasıyla yapılmış Kartacılara ait (bir Fenike kolonisi) bazı arılıklar günümüze kadar gelmiştir. Roma egemenliğinde Malta'da arıcılık devam etmiştir. Günümüzde Malta'da, halen Romalılara ait el yapımı kovanlar bulunmaktadır. Balın Roma İmparatorluğu için çok önemli olduğu ve bal çalan kişilerin yargılandığı da kaynaklarda yazmaktadır. Baharatlı ve karışık tadı ile meşhur Malta balı o günlerde aranan bir lezzet olmuştur.



Kartacılılar döneminden kalma antik bir arılık. Çömlekler duvardaki oyuklara konulurdu. Arıcalar çömleklerin arkasına uzantılar eklemek için küçük kapıları kullanırdı.

Malta adalarında isminin kökeni arıcılık endüstrisinden gelen birkaç yerleşim yeri vardır. Örneğin "Wied il-Għasel" bal vadisi, "İmgiebaħ" ise arılık anlamına gelmektedir. Ada çevresinde bulunan çok eski kalıntılar Malta adasındaki arı bolluğunu ve bal üretimini kanıtlamaktadır. Kırsal bölgede kolaylıkla "Miġbħa" olarak adlandırılan arılıklar bulunabilir. Kartacılardan kalan bu arılıklar, topraktan yapılmış çömleklerin arıların arkasına konulduğu özel yapılardır.

Bu geleneksel metotta arı yetiştiriciliği silindirik çömlekle yapılırdı. Bu çömlek yerel ağızda 'Qolla' olarak adlandırılır. Pişmiş kilden yapılan bu çömlekler arı yetiştirmede kullanılırdı. Bu çömleklerin alt kısmı kapalı değildir ancak ağız kısımları küçük delikli bir yapıda kapalıdır. Arı yetiştiricileri çömlekleri incir ya da keçiyoynuzu ağaçlarının altına yere yatay ve küçük delikli yüzü güneye bakacak şekilde yerleştirirlerdi. Çömlekler bazen de kırsal kesimdeki taş dolgulu duvarlardaki oyuklara konulurdu. Ancak tarlası olan yetiştiriciler arılıkları tarlalarına kurardı. Çömleklerin konulduğu duvara açılmış oyuk ve odaların bulunduğu bu özel yapılarda, arılar çömleklere giriş-çıkış yapabiliyorlardı. Çömleklerin konulduğu duvarın arka kısmına raflar kurulurdu böylece çömlekler desteklenir ve bal hasadı durumuna göre çömleklere ekleme yapılabilirdi. Bu arılıklar kimi zaman diğer yörelerin arıclarına da kiralanırdı.

Arı yetiştiriciliği 1950'li yıllara kadar tamamen doğal yöntemlerle ve küçük işletmeler şeklinde gerçekleşmiştir. O günlerde arıclar, arılar gelişip kovan üst limitine ulaştığında çömleğe uzantı ekleyip bal üretimini artırıyorlardı. Dip ve ağız olmayan ve yaklaşık 30 cm uzunluğa sahip kilden yapılmış bu halkalar çömleğin dip kısmına yerleştirilirdi. Girişe paralel yapılmış peteklerin kesimi kolay, dik yapılmış peteklerin kaldırılması zordu. Arı yetiştiricileri peteğin girişe dik olarak yapıldığını gördüklerinde arıların petek yapmaya devam etmesini sağlamak için arıların yönünü değiştirirlerdi. Arıların girişe paralel petek yapmalarını teşvik etmek için başka



Çömleğin dip görüntüsü. Petekler çömleğin girişine dik doğrultuda yapılırdı. Arılar çömleğe küçük deliklerin olduğu diğer taraftan giriş yaparlardı. Şayet arılar büyük miktarda bal üretirlerse arıclar resimde görünen taraftan uzatma eklerlerdi.

bir çömlekten petek kesip girişe paralel olarak yerleştirirlerdi. Arı yetiştiricileri larva içeren petekle karşılaşıp kadar balı çömlekten peteği keserek hasat ederlerdi.

Bal üretimi günümüze oranla daha azdı. Ancak, bal üretiminde balın toplanmasından sonra başka amaçlar için kullanılan birçok balmumu oluşurdu. Genellikle, bal kekik balı sezonundan sonra yılda bir kez toplanırdı. Geçmişte arıclar dini St. Anne Bayramını arı toplama günü olarak kullanırlardı.

Bal üretimindeki geleneksel metotlar 1950'li yıllarda hareketli çerçeve kovanların kullanılması ve araç-gereçlerin ortaya çıkmasıyla değişmeye başladı. Kovanlar ve gerekli araçlar genellikle İngiltere'den ithal ediliyordu. İthal edilen kovanlar taklit edilerek daha sonra yerel olarak üretilmeye başlanmıştır. Bugün de hala İngiliz standart kovani Malta'da oldukça yaygındır. Çömlek kullanımı 1990lı yılların başında Malta adalarında varroa akarı ile tanışılınca en büyük düşüşü yaşamıştır. O dönemde adadaki arı kolonilerinin yaklaşık 2/3 ü bertaraf olmuştur.

Malta Arıları

Malta adaları "Apis mellifera ruttneri" olarak adlandırılan kendi yerli arı türlerine sahiptir. Bu yerli alt tür bal arısının Malta adalarında yüzyıllar boyunca yaşadığı bilinmektedir. Batı ya da Avrupa Bal Arılarının (Apis mellifera), alt türüdür ancak Akdeniz arı türlerinden farklıdır. Yakın zamana kadar Malta adalarının tek bal arısı türüydü. İtalyan ana arıları bu durumu bütünüyle değiştirmiştir ve günümüzde hemen hemen hiç yerli tür kalmamıştır. Bu yıkım 1990'ların başında varroa akarının tahrifatı sonrasında gerçekleşti. Yerel kolonilerin yaklaşık 2/3 'ü (yaklaşık 4000 koloni) varroa akarı tarafından tahrip edilmiştir.

Malta Arısının Karakteristiği

Malta arısı, büyüklükçe çok az küçük olup sarı bantları olmayan koyu görünümündedir, belirli hastalıklara karşı dirençlidir, hareketli ve son derece aktiftir. Malta arısı, Kuzey Afrika ve Sicilya arıları ile karşılaştırıldığında ayaklarının ve kanatlarının daha küçük olduğu görülür. Malta arılarının kanatları aynı zamanda daha dardır. Diğer arı ırkları ile karşılaştırıldığında ise daha geniş abdomenleri olduğu görülür. Ayrıca karınlarındaki tüyler daha uzundur. Yerel kolonizasyondan yüzyıllar sonra Malta arısı adanın iklim ve çevre şartlarına çok iyi uyum sağlamıştır. Malta kraliçe arısının önemli bir özelliği tüm sene boyunca yumurtlayabilmesidir. Ama yazdan önce ve kışın, kraliçe yumurtalarının sayısını azaltır ve kuluçka kısmında fazladan bal depolar. İlkbaharın başlarında ve sonbahar dönemi boyunca tekrardan bolca yumurtlamaya başlar. Doğası gereği bu alttürler bazen hırçın tavırlar sergileyebilir.

"Apis mellifera ruttneri" rüzgarlı ve çok sıcak günlerde çalışabildiği için çok üretken bir arıdır. Malta'nın sıcak yaz aylarında ve sıcaklık 40°C'ye yaklaştığında, arı sabahları erken saatlerde çalışır ve gün ortasında kısa bir mola verdikten sonra gün batımına kadar çalışmaya devam eder. Kış için her zaman yeterli bal depolar ve kışın bazen koloniler için şeker ve şurup desteğine gerek kalmaz. Malta arısı oğul vermeye meyillidir ve rahatsızlık duyduklarında kovani terk ederler. Bu arı ırkı birçok ana arı gözü yapar ve bir koloni bazen birden fazla oğul verebilir. Malta arısı, kovaniyi diğer zararlı böceklerle karşı çok iyi şekilde korur. Bazen yaban arı yuvaları arı kovanlarının birkaç metre uzağında hiçbir probleme neden olmadan görülür. Yerel arıcların gözlemlerine göre kovani güzel bir şekilde temizler ve yabancı maddeleri kovandan hemen uzaklaştırır. Ancak dezavantajları olan saldırgan olmalarını azaltmak için; yürütülen bir proje ile uysal soylar üretilmektedir.

YEREL BAL ÜRETİMİ

Yerel bal, farklı dönem ve arı kovanlarının bulunduğu yerlere göre farklı çiçeklerden beslenerek üretilmektedir. Malta arıcları yılda üç dönem bal hasadı yapmaktadır; ilk hasat ilkbahar döneminde, ikinci hasat yazın ve üçüncü hasat sonbahar döneminde.

Malta adalarında ilk hasat edilen bal multifloral baldır. Bu bal ilkbaharda döneminde çok çeşitli çiçeklerden elde edilen bir baldır. Çeşitli nektar ve polen içermektedir. Yoncanın halen büyüdüğü alanlarda, bal arıları nektarı bu çiçekten toplar. Portakal ağaçlarının olduğu dönem arılar nektarı portakal çiçeğinden toplamaktadır. Multifloral bal olmasına rağmen, bu sezonda en önemli çiçekler Kırmızı Yonca (Hedysarum coronarium), devedikeni (Galactites tomentosa) ve hodan(zembil) çiçeği (Borago officinalis) dir. Bu tip bal Mayıs ayı döneminde toplanır ve birkaç ay bazen daha kısa süre içinde donar. Bazı kişiler bunun bahar nezlesi ve alerjiye iyi geldiğini düşünmektedir. Düzenli bir şekilde tüketildiğinde, alerjiye karşı bağışıklık sistemi güçlendirmektedir. Bunun sebebi; bu balın



Yonca



Devediken



Erkek Keçiboynuzu Çiçeği



Hodan (Zembil) Çiçeği



Yabani Kekik

multifloral bir bal olması, birçok farklı polen içermesi ve bu polenlerin de vücudun bahar nezlesi ve alerjiye karşı bağışıklık sistemini güçlendirmesidir.

Malta adalarında toplanan ikinci tip bal, yazın yabani kekik balıdır. Yabani kekik (*Thymus capitatus*) Malta'da Mayıs ayının sonuna doğru çiçeklenen bir bitkidir. Yabani kekik Malta'nın kuzeyinde Garrigue'de ve Comino adasında yetişmektedir. Garrigue alçak, çalılık ve kalkerli toprak yapısına sahip bir alanda bulunan Akdeniz havzasıdır. Çok sıcak olmayan ve sahil kıyısı olan bu yerde yıl boyunca yaz kuraklığı da devam etmektedir. Yabani kekik çok güçlü aromatik kokusu ve küçük mor çiçekleri olan bir bitkidir. Yabani kekik nektarı çok lezzetli ve aromalı bal üretir. Yaz sezonu Mayıs ayının son haftası başlar ve Haziranın son haftasıyla Temmuzun ilk haftası arasında biter. Bu bal eski zamanlardan beri çok ünlüdür ve hem yerel halk hem de yabancılar tarafından aranan bir baldır.

Maltada bal üretiminin son sezonu sonbahar sezonudur. Bu sezon genellikle Ağustosta başlar ve Kasımda biter. Ağustos ayının sonunda arılar okaliptüs (*Eucalyptus melliodora*) bitkisinden nektar toplamaya başlamaktadır. Yaz sıcaklığının düşmesinin ardından bu nektarların toplanması kolonilerin güçlenmesini sağlar. Eğer Eylül ayında fazla yağış olmazsa, bu ay boyunca arılar okaliptüs bitkisinden nektar toplamaya devam eder. Bu bitkinin çiçekleri azalmaya başladıktan sonra Ekim ayında keçiboynuzu ağacının (*Ceratonía siliqua*) çiçekleri açmaya başlamaktadır. Artık yeterince güçlenmiş olan kovanlarında, arılar keçiboynuzu çiçeklerini dolaşarak yeni bir tür balın üretilmesini sağlarlar. Bazı arıcular önce okaliptüs ardından keçiboynuzu balını toplamaktadır. Diğer arıcular ise multifloral bal üretmek için sonbaharın sonunda sadece bir kez bal toplarlar, multifloral olan bu bal; okaliptüs çiçeğini, keçiboynuzu çiçeğini ve arıların sonbaharın başında bulabildiği diğer çiçekleri içermektedir. Yerel inanışa göre keçiboynuzundan üretilen bal sigara içen kişilere ve boğaz ağrısına iyi gelmektedir.

Malta balına atfedilen eşsiz tarihsel özellikler Malta adalarında bulunan ve büyük çeşitlilik gösteren kır çiçeklerinden kaynaklanmaktadır. Yaklaşık 1000 türü olan ve Malta'da bulunan kır çiçekleri; Yabani kekik, Beyaz Yonca, Bitum Yonca, Beyaz Hardal Bitkisi, Hodandır. Keçiboynuzu, turuncgiller ve bazı meyve ağaçları özel tatlarda ballar üretilmesine yardımcı olmaktadır.

Kaynaklar

References:

Sheppard W.S., Arias M.C., Grech A., Meixner M.D. (1997) 'Apis mellifera ruttneri, a new honey bee subspecies from Malta', *Apidologie* 28, 287–293.
<http://www.entomologicalsocietymalta.org/pdfs/CMN-Cerambycidae-Heteroceridae>
<http://www.maltesebeekeeper.com/>