

Miele amaro

Tjeerd Blacquièr

Bittere honing betekent dat. Natuurlijk is miele amaro ook zoet, dat is honing per definitie, maar niet alleen maar zoet. Misschien net als de besjes en stengels van Bitterzoet (*Solanum dulcamara*), die eerst bitter, maar naderhand zoet smaken. Bij miele amaro is het net andersom: eerst het zoet, dan het bitter.

Miele (=honing) amaro (=bitter) is een erg gewilde en daardoor ook meteen de duurste honing van Sardinië. De combinatie zoet en bitter spreekt tot de verbeelding en wordt gebruikt als metafoor: Salvatore Cambosu schreef een boek over Sardinië met de titel 'Miele amaro', en een liedje met dezelfde titel is erg populair.

De honing wordt gewonnen van de bloemen van Corbezzolo, de aardbeiboom, *Arbutus unedo*. Dit is een struik tot kleine boom, uit de familie van de heide-achtigen, met leerachtige fel- en diepgroene bladeren. Tegelijk met de bloemen draagt de struik ook éénjarige (onrijpe) en tweejarige (rijpe vruchten), deze laatste lijken wat op aardbeien. *Arbutus* komt wijd verspreid voor in de mediterrane struikvegetaties op Sardinië, Sicilië, en Corsica die *maquis* worden genoemd (zie Asterix op Corsica), maar ook op het vasteland van Italië, in Spanje, Portugal en in Griekenland.



Zoet & bitter

Voor Sardijnse imkers valt het algemeen voorkomen van de aardbeiboom, en de speciale kwaliteiten van de honing en de daardoor te halen hoge prijs in de rubriek 'zoet'. Het 'bitter' komt om de hoek als het soms moeilijk blijkt om miele amaro te oogsten. Een imker op Sardinië vertelde me dat zijn oogst van miele amaro nu al drie opeenvolgende seizoenen misging. De oorzaak was dat de laatste winters + vroege voorjaren erg nat en koud waren, waardoor de bijen nauwelijks konden vliegen op de aardbeiboom (de winter is een goede honingdracht periode op Sardinië). Ook de zomers waren anders dan normaal, met veel meer hete woestijnwind vanuit de Sahara dan normaal. Deze imker dacht komend jaar een andere (bij-) baan te moeten zoeken. Maar volgens hem zul je geen negatieve verhalen horen over de bijen en honing, omdat de imkers hebben afgesproken "dat het goed gaat nu de toelating van neonocotinen twee jaar is opgeschort in Italië". Bitterzoet?

Bitterstoffen in miele amaro

Veel bittere stoffen in planten hebben een vraatwerende werking, doordat ze vies zijn, soms giftig en soms de vertering bemoeilijken door de vretende rups of geit. Dat laatste geldt bijvoorbeeld voor tanninen of looizuren, waarvan heel veel in de bladeren van aardbeiboom

zitten. De bittere stof in de honing is arbutine, dat is net als de bitterstof in Bitterzoet en in bittere amandelen een glycoside. Veel glycosiden zijn giftig, of worden dat bij afbraak in het slachtoffer pas, maar er zijn grote verschillen in giftigheid. Naast glycosiden werd in miele amaro veel 'homogentiscinezuur' gevonden, zoveel dat het de ouderdomsbepaling van de honing via HMF bemoeilijkte.

Is bitterheid van nectar nuttig?

Bij onverteerbare of giftige stoffen in bladeren kan iedereen zich het nut voorstellen, maar in nectar? Dat is toch de beloning (en dus het lokkertje) van de plant voor de bestuiver? Het kan natuurlijk zijn dat de beoogde bestuiver er geen hinder van ondervindt. Diverse functies van giftige of 'afstotende' (deterrent: zo bitter of zo vies of stinkend dat het een 'klant' afschrikt) nectar zijn geopperd. Het zou er bijvoorbeeld voor kunnen zorgen dat sommige (niet gewenste) bestuivers worden afgeschrikt (als de uitverkoren bestuiver er wel tegen kan), het zou nectarrovers kunnen weren of afbraak/bederf van de nectar door micro-organismen tegengaan. Het zou een voor de plant gunstig effect kunnen hebben op het gedrag van de bestuiver (een met lange tanden etende bij blijft langer, raakt misschien meer of langer de stamper). In een overzicht van de literatuur vindt Adler (2001) echter geen aanwijzingen voor dergelijke 'bedoelde' voordelige effecten. Zij stelt dat de mogelijkheid dat het 'per ongeluk' in de nectar komt omdat het domweg in het floeem-sap zit net zo reëel is en onderzoek verdient.

Slotsom

Mocht u op Sardinië komen, vergeet niet te zoeken naar Miele amaro, het is verrukkelijk. En met vijgen en in sommige lokale dolci, mmmmmmm!

Adler, L. S. 2001. The ecological significance of toxic nectar. - *Oikos* 91: 409-420.