

Медът е бил една от главните храни на древните и е имал толкова значение за тях, каквото има захарта за нас. Развъждането на пчели е било познато на гърците много от рано и е заемало видно място в стопанството им. Множество антични съчинения свидетелствуват за това. Имало няколко вида мед: според годишното време /пролетен и летен/ и според цвета, от който бил събиран. Най-ценен е бил медът от мащерка и други ароматични растения. Най-лош е бил горският мед /*mel nemorense*/, събиран от различни горски цветя. Различавали меда и според страната, от която произлиза. Много прочут е бил медът от Атика, събиран по склоновете на Химет. Славата му се носела и във времето на Римската империя. Така през II век от н. е. в "Трималхион" на Петроний се говори за поднасянето на "мед от Химет". Сицилия и Атика произвеждали много мед и били снабдителни на цяла Италия. Пчеларството се разпространило твърде много в равнинните райони на Италия, Испания и Германия. Замествайки захарта, медът влизал в състава на всички подсладени ястия. За меда за обедите на Нерон били изразходвани годишно 400 000 сестерции. Използуван бил и за направата на някои подсладени питиета, например хидромел /т. е. смес от вода и мед/. Виното и млякото също били смесвани с мед. В руините на Помпей по съдовете се откриват следи от мед. Медът е влизал и

като съставна част на много ароматични масла. Във фармацевтията бил използван против рани, ухапване от отровни животни или отравяне с гъби, а също и против възпаление на очите, носа, гърлото и ушите. В антична Гърция при религиозни церемонии и погребения поставяли винаги върху кладата гърнета с мед. Нерядко намазвали с него и телата на умрелите. Най-прочути са случаите с труповете на Александър и Юстиниан - те били потопени в мед. Медът бил използван и в златарството за излъскване на някои скъпоценни камъни, най-вече на ахата.

Пчеларството заемало съществено място в стопанството на старите славяни, особено при благоприятните природни условия на Балканския полуостров. Наред с известната медовина от мед и други пчелни продукти се правели редица лекарствени средства. Всъщност т. нар. медолечение, станало популярно напоследък, има своите корени в традиционната медицина на българското средновековие. В гадателните книги, например в "Коледника", изобилието на мед е един от важните "показатели" за плодородието на дадена година - място, отделяно само на пшеницата и добитъка. През XIII и XIV в. България става една от най-известните страни - производителки на восък. "Загорският восък", особено червеният, почти няма конкуренция на италианския пазар, а високото му качество е

всепризнато. Българските едри земевладелци, манастирските стопанства и пр. винаги са притежавали свои пчелини. Не правел изключение и царският двор - известната рисунка в т. нар. Брашовски миней принадлежи на Димитър от с. Мусина, който, не без гордост, се е подписвал като "царски пчелар".

Масло древните гърци не са употребявали. Така е било и при древните римляни. Нужните за човешкото тяло мазнини са си набавяли чрез зехтина /маслинено масло/, производството на което било изключително голямо - маслинени гори имало много в Мала Азия, Елада, Италия. Старите българи знаели тайната за приготвянето на краве масло. Тъй като било скъпо, те много рядко го използвали за ядене, а в повечето случаи мъжете предпочитали с него да мажат доспехите си.

Хлябът е бил познат на древните гърци още през Омировата епоха /XI - IX в. пр. н. е./. На масата бил поднасян с кошнички. Храната на древните гърци се е състояла от много хляб, плодове, солена риба, сирене и съвсем малко месо. Древните римляни не познавали хляба, но използвали т. нар. *puls* - гъста каша от брашно и *polenta* - каша от тупа на булгура /но не царевична, тъй като царевицата е американско по произход растение, появило се в Европа след Великите географски открития/. Римляните консумирали повече месо от древните гърци, но по-късно, под гръцко влияние, започнали да

отбягват прекаляването с месото и да ядат повече хляб, подобен на гръцкия. Ето защо ранносредновековният латински автор Исидор Севилски /ок. 570 - 636 г. от н. е./ пише на едно място, че за храна са достатъчни само хляб и вино. Що се отнася до формата на хляба, той е бил печен в разнообразни форми.

Хлябът представлявал основната храна и за средновековните българи. Правели го толкова голям /колкото воденичен камък/, че един хляб бил достатъчен за десет яки мъже да се нахранят до насита. В повечето случаи бедняците приготвяли хляба си от ръж и просо, като го смесвали с желъди. При други случаи го правели от трици или просо - той бил полуопечен, тъй като малко време стоял на огъня. Този хляб не можел да се яде, защото засядал на гърлото и изглеждал сух и твърд като камък. Изворите говорят също и за "сладкия и приятен на вкус, овалан в пепел хляб", който, разбира се, се поднасял на господарската трапеза.