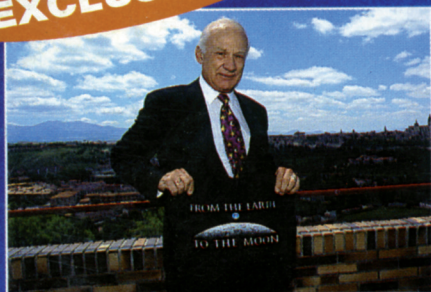


MAS ALLA

de la Ciencia

N.º 113/7/1998. Precio: 425 ptas. (IVA incluido)

¡EXCLUSIVA!



Edwin Aldrin (Apolo XI)
**“JAMÁS HE
CONTADO LO QUE
VI EN LA LUNA”**



**UNA MÉDIUM
SE COMUNICA
CON ANIMALES**

Entre la medicina de vanguardia y la tradición esotérica

CURAR POR LA LUZ



**ORDENADORES:
¿PUERTAS
AL MÁS ALLÁ?**

**Dossier
SÁBANA SANTA
CONTINÚA EL
MISTERIO**



LA MIEL, UN HOSPIT

Las abejas nos abastecen cada año con centenares de miles de toneladas de miel, producto que actualmente ocupa un lugar destacado no solamente en la medicina popular sino también en los hospitales modernos. Y la razón es fácil de entender: la miel eleva la resistencia del organismo a las infecciones -en especial en los niños- y es de gran utilidad en la vejez.

por Juan R. Villaverde

CON el transcurso de los siglos, el espíritu curioso de los hombres les llevó a descubrir el misterio del admirable trabajo desarrollado por las abejas. Sin embargo, incluso en nuestros tiempos sigue resultando bastante desconocido el valor curativo y profiláctico de la miel en estado puro. Hoy sabemos que el preparado obtenido del veneno de las abejas -la llamada *apitoxina*- puede aplicarse en aquellos casos en que fármacos y fisioterapia resultan ineficaces, en forma de inyecciones, ungüentos e inhalaciones. Además, las abejas producen gran cantidad de cera que sirve como base para ungüentos, emplastos y pomadas cosméticas, y elaboran propóleos (resinas) usados para tratar heridas y otras enfermedades. Paralelamente, el polen es un alimento rico en proteínas, vitaminas, sales minerales y hormonas. Y para culminar el recuento de las propiedades médicas de la miel, recordemos que hoy en día está adquiriendo una

importancia especial la jalea real, remedio polivitamínico y hormonal de alto valor en Geriátrica.

EL NÉCTAR DE LA NUTRICIÓN

Para preparar 100 gramos de miel, una abeja debe visitar cerca de un millón de flores. Con la ayuda de su probóscide (trompa), succiona el néctar y lo almacena en el estómago, regresando después a la colmena. Así, para obtener un kilo de miel la abeja debe llevar a la colmena de 120.000 a 150.000 cargas de néctar. Mientras una abeja sin carga vuela a 65 kms./hora, con peso en el cuerpo aún consigue alcanzar los 30 kms./hora. Al llegar a la colmena, las recolectoras pasan su néctar a las abejas jóvenes (receptoras), que durante algún tiempo lo guardan en su estómago, donde el néctar se somete a una transformación compleja.

Las variedades de miel difieren en color, aroma y sabor. Algunas -por ejemplo, las de acacia blanca- son in-

BENITO PÁRAMO



coloras, transparentes como el agua. Y son las claras las que se consideran mejores y más cotizadas en el mercado mundial. Aunque otros autores opinan que las de color oscuro contienen más sales y minerales, predominantemente hierro, cobre y manganeso.

Lugar importante lo ocupa la miel de mielato que las abejas elaboran

no del néctar de las flores, sino de las secreciones dulces de pulgones y cochinillas. Según las investigaciones llevadas a cabo por O. Garagsime, el mielato contiene refinosa, maltosa, melacitosa, sacarosa, glucosa, fructosa y todo un grupo de azúcares no identificados, además de aminoácidos. Por su parte, la miel de flores

AL EN LA NATURALEZA



la miel en el libro *Yadjour-Veda (Libro de la Vida)*, así como en el *Código de Manu*, donde se dice que la vida del hombre puede prolongarse hasta 500 años usando elixires a base de miel.

Ya en nuestra cultura grecorromana, la miel era elogiada por sabios como **Aristóteles**, **Hipócrates**, **Dioscórides**, **Claudio Galeno** y **Plinio el Viejo**. En la cultura musulmana es citada en los *Cánones de la Medicina* de **Abú Alí Husayn Ibn Sina**, más conocido como **Avicena**, donde se dice de ella que "es útil en el caso de exceso de mucus y fortifica el alma, eleva el ánimo, favorece la digestión, la eructación, abre el apetito, conserva eterna la juventud, refuerza las capacidades de memorización y reconstituye los recuerdos

de las cosas pasadas, agudiza el juicio, destraba la lengua..." En la misma línea, hace casi dos siglos, el biólogo ruso **P. Sumarókov** escribía que "la miel tiene la extraordinaria propiedad de preservar contra la putrefacción... Por ello, los habitantes de Ceilán, después de cortar la carne de los animales, la untan con miel y luego la colocan en agujeros de los árboles a un metro del suelo, cierran el agujero con ramas y la dejan así durante todo un año; pasado ese tiempo, la consideran perfectamente buena para comer y con un gusto aún mejor".

Muchos consideran que estas propiedades son causa de la acción combinada de enzimas y azúcares. También **Mladénov**, en 1963, descubrió en la miel sustancias antibacterianas que impiden el desarrollo de la flora microbiana como resultado de la actividad secretora de las abejas. A esta investigación se sumaron las realizadas por **F. Kagénova-Iorish**, colaboradora científica del Laboratorio

posee casi un centenar de sustancias y en su mayor parte está constituida por glucosa, levulosa, azúcares monosacáridos y enzimas. Contiene, además, sales de calcio, sodio, potasio, magnesio, hierro, cloro, fósforo, azufre y yodo, así como dosis microscópicas de sales de manganeso, silicio, aluminio y otros metales.

MIEL Y LONGEVIDAD

Desde hace mucho tiempo se sabe que la miel, en condiciones adecuadas, puede conservarse durante mucho tiempo. Las excavaciones arqueológicas llevadas a cabo en Egipto permitieron descubrir miel que se había conservado hasta la actualidad con todas sus propiedades y que los egipcios utilizaron para embalsamar a sus muertos. También cuando **Alejandro Magno** murió, durante la conquista del Oriente Próximo, su cuerpo

fue sumergido en miel para transportarlo hasta la capital de Macedonia.

El documento más antiguo de la medicina egipcia es un papiro descifrado por **George Ebers** titulado *Libro de preparación de medicamentos para todas las partes del cuerpo humano*, en el que se dice que la miel ayuda a curar heridas, enfermedades gástricas e intestinales, renales y de los ojos, y puede emplearse en forma de ungüentos, emplastos, fomentos, compresas, infusiones y píldoras, concediendo especial atención a las llamadas *píldoras de khaa*, elaboradas a base de miel. Y en otro papiro egipcio -descifrado por **Edwin Smith**- también figura la miel como uno de los remedios más eficaces.

Pero también en muchas otras culturas de la antigüedad se utilizaba la miel con fines curativos; por ejemplo, en la antigua China o en la medicina hindú, donde aparecen referencias a

Mladénov descubrió en la miel sustancias antibacterianas que impiden el desarrollo de la flora microbiana y la doctora Kagénovolorish que contiene sustancias antibióticas que evitan la putrefacción.

de Micología del Instituto de productos alimenticios de Kiev, quien concluyó que la miel contiene sustancias antibióticas y anticriptogámicas que impiden la putrefacción.

CICATRIZANTE Y ANTICATARRAL

En los citados papiros de George Ebers y Edwin Smith se aconsejaba "...aplicar sobre las heridas, cuatro días seguidos, un paño de lana empapado de incienso y miel". También Hipócrates, en las *Consideraciones sobre el tratamiento de las heridas*, aconsejaba tratarlas con miel, y Avicena escribe que "la miel es eficaz en el tratamiento de las úlceras profundas infectadas y cicatriza las heridas recientes". Del mismo modo, Plinio el Viejo consideraba que la mezcla de miel y aceite de hígado de bacalao era un remedio muy eficaz para tratar heridas.

Más recientemente, en Rusia, el cirujano Krinitski ha tratado a numerosos enfermos afectados de osteomielitis y quemaduras con un unguento de miel e hígado de bacalao. A. Budai, conocido médico ucraniano, utilizó miel en el tratamiento de heridas y úlceras rebeldes, y el premio Nobel de Medicina Albert Schweitzer estuvo utilizando la miel en hospitales de Gabón (África Ecuatorial) para el tratamiento de las heridas. Para concluir este rápido repaso, conviene citar que, actualmente, en varios hospitales de Australia se está utilizando la miel en los procesos de cicatrización rebelde.

Pero quizá sea el tratamiento de los resfriados lo que ha dado mayor

popularidad mundial a la miel. Con este fin, se puede tomar sola o mezclada, por ejemplo con jugo de limón o disuelta en una tisana. También resulta muy eficaz el jugo de rábano y miel, en cantidades iguales. Sin embargo, cuando se toma la miel como remedio para los resfriados conviene guardar cama durante 2 o 3 días. En el caso de afecciones pulmonares, ya Hipócrates indicaba que una bebida a base de miel es un estupendo expectorante y calmante de la tos; y Avicena recomendaba la miel mezclada con avellanas como remedio para calmar la tos crónica y favorecer la expectoración.

En el tratamiento de las afecciones del tracto gastrointestinal, la sabiduría popular dice que "la miel

es el mejor amigo del estómago". En el Instituto de Medicina de Irkutsk se han tratado más de mil casos de úlceras gástricas con miel, y la doctora M. Jótkina tiene publicado un estudio sobre 302 casos de hiperclorhidia con un éxito del 84,2 %. También en otro hospital ruso, concretamente en el *Ostroúmov* de Moscú, se ha podido constatar que la miel normaliza la acidez y la secreción del jugo gástrico, suprimiendo la pirosis, los eructos y el dolor; asimismo, favorece la cicatrización de las úlceras de la mucosa gástrica y fortifica el sistema nervioso. Los profesores N. Bogolépov y V. Kiseliova trataron con miel a enfermos con corea o *baile de San Vito* (contracciones convulsivas de

los músculos) con magníficos resultados. Por ello, a las personas nerviosas, extenuadas o fatigadas, con el fin de recuperar su estado normal, se les recomienda que tomen —por la tarde— un vaso de agua caliente con una buena cucharada de miel y el jugo de medio limón disuelto en ella. Según el profesor E. Tsánder, no existe un somnífero más inofensivo y eficaz que un vaso de agua con miel.

Tomada como medicamento, la dosis óptima de miel para el adulto es de 100-200 grs. como máximo —cada 24 horas—, cantidad que se deberá repartir en tres tomas, repartidas entre mañana, tarde y noche. Preferentemente se tomará media hora antes de las comidas o 3 horas después de comer. En el caso de los niños, bastará 30 grs. por día. Dosis mayores no sólo no resultan convenientes, sino que pueden ser perjudiciales.

EL VENENO DE ABEJA

El veneno de abeja o *apitoxina* es un líquido transparente de sabor amargo. Se supone que sus propiedades medicinales se deben esencialmente al fosfato de magnesio, pero además contiene aceites volátiles y muchas enzimas. Según el profesor G. F. Gause, el veneno de abeja es la sustancia antibiótica más activa entre las conocidas, mientras que los investigadores alemanes W. Neumann y K. Habermann han comprobado cómo una inyección de melitina (proteína extraída del veneno de la abeja)



produce un descenso de la tensión arterial y aumenta la permeabilidad de los capilares sanguíneos.

Son numerosos los testimonios de la acción benéfica del veneno de abeja en las afecciones reumáticas. Por ejemplo, los médicos vieneses **Filippe** y **Rudolph Tertsch** han tratado cerca de un millar de personas aquejadas de reumatismo aplicándoles veneno de abeja, en los que consiguieron éxito en el 80% de los casos. Pero, además, es un hecho confirmado que el veneno de abeja hace descender la presión sanguínea. En ese sentido, cabe destacar el trabajo del médico chino **Fan Tché-Yoy**, quien trató con gran eficacia a numerosos pacientes con veneno de abeja.

Y no podemos cerrar este capítulo sin aludir a las aplicaciones oftalmológicas de la miel. En la clínica del *Instituto de Medicina Kírov*, en la ciudad de Gorki, el veneno de abeja se utiliza con éxito en forma de un ungüento llamado *virapina* para tratar queratitis, iriditis y escleritis reumáticas.

CERA, PROPÓLEOS, POLEN Y JALEA REAL

Ya en 1707, el doctor **Mohr** escribía: "La cera natural destilada se transforma en aceite de un poder maravilloso. Este remedio es más bien un remedio de dioses que de simples mortales, pues en caso de heridas o de enfermedades internas produce verdaderos milagros". La cera de abeja es rica en vitamina A, cuya carencia produce ceguera noc-

El cirujano ruso Krinitiski ha tratado a numerosos enfermos afectados de quemaduras con unguento de miel e hígado de bacalao, demostrando que la miel es uno de los más poderosos cicatrizantes que existen.

turna y diversas alteraciones de la vista. El doctor **D. K. Yarwiss** recomienda mascar un preparado de cera y de miel para limpiar la nasofaringe, y como remedio insustituible en caso de sinusitis, asma y fiebre de heno.

Por su parte, el propóleo (o goma de abeja) es una sustancia resinosa, castaño-verdosa, constituida por resinas, bálsamos, cera, aceites etéreos y polen. Parece ser que las abejas preparan el propóleo a partir del polen. En medicina popular se utiliza para el tratamiento de tumores malignos, callosidades y heridas. **N. N. Prokopóvich** es autor de un informe sobre las propiedades anestésicas del propóleo en el que se afirma que una solución de estos elementos al 0,25% es más activa que una de cocaína y de novocaína, produciendo una anestesia total durante 12 minutos. Asimismo, el uso de propóleos para inhalaciones da excelentes resultados en las afecciones de las vías respiratorias superiores y de los pulmones.

En cuanto al polen, es sobre todo una fuente insustituible de proteínas. Contiene todos los elementos indispensables para la vida de los organismos vegetales o animales y es particularmente rico en vitaminas y hormonas de crecimiento. Por eso resulta muy eficaz en los casos de anemia perniciosa, normaliza el funcionamiento de los intestinos, abre el apetito, aumenta la capacidad de trabajo, reduce la presión arterial y aumenta el contenido de hemoglobina y eritrocitos en sangre. Uno de los tra-

bajos más importantes sobre el polen es la obra de **Alain Caillas** *Le pollen, sa récolte, ses propriétés et ses usages*, en la cual se aconseja su uso en la hipertensión arterial, las afecciones graves del sistema nervioso y endocrino, y en la prostatitis.

Por último, la jalea real cierra el grupo de sustancias elaboradas por las abejas que presentan propiedades terapéuticas. Durante mucho tiempo, a los investigadores que estudiaban las abejas les surgieron varios interrogantes. ¿Por qué la reina, criada de un huevo análogo al de las demás abejas de la colmena, es dos veces mayor y más pesada que las obreras? ¿Por qué es capaz de poner más de 2.000 huevos al día; y, por último, ¿por qué puede vivir cerca de seis años mientras las abejas obreras no viven más que 30 o 35 días?

El Dr. **Karl Dreer**, que dirigió el *Instituto de Apicultura de Alemania Federal*, ha indicado que la jalea es elaborada por las glándulas hipofaríngeas o supracerebrales de las abejas nodrizas. Esta sustancia contiene hasta un 18% de proteínas; además, es muy rica en el complejo vitamínico B, hormonas sexuales y vitamina E, que estimula la actividad sexual. Por todo ello, la jalea real se utiliza con éxito en afecciones cardiovasculares, gastrointestinales, tuberculosis y brucelosis, artritis y enfermedad de Parkinson. Pero dado que el jugo gástrico inactiva las propiedades de la jalea real, recomendamos antes de tomarla beber medio vaso de agua hervida con una cucharadita de bicarbonato de sodio disuelto. ☀

