

## NEREDE ANKARALILAR? NEREDE ANKARA BALI?

**Ankara Büyükşehir Belediyesi Sağlık İşleri Daire Başkanı**

**Veteriner Hekim Seyfettin ASLAN**

**Allah'ın günleri uzun, nimeti boldur;**

**Ankaralı tiftiği kadar yumuşak huylu, balı gibi tatlı kuldur.**

Diye güzel bir deyiş var, keza Kahraman Maraşlı Âşık Kul Ahmet 1932 yılında yazdığı İLİN ANKARA adlı şiirde;

**Başa bir hal geldi çekip gideriz**

**Senin olsun artık ilin Ankara**

**O nazlı yârimi elimden aldın**

**Bana zehir oldu balın Ankara, diyor.**

Ankara'da yaşayan kimle konuşsanız, Ankaralı olsun olmasın, Ankara'nın tiftiği, balı, armudu, kedisi, tavşanı, çiğdemi vb. meşhurdur diye söze başlar. Peki, nerede **başkent** **meşhur ürünleri**; satın almak istesek nerede bulup alabiliriz? Bu ürünlerin meşhur olduğunu nereden biliyoruz? Madem bu kadar meşhurdu neden hiç biri ortalıkta görünmüyor? Bu ürünlerin meşhurluğunu kimler tespit etmiş, kimler bizim gibi düşünüyor? Açıkca anlaşılıyor ki, bu konuda fazla bir araştırma yapılmamış. Bu günkü teknoloji çağında, internette yaptığım araştırmada hemen herkes birbirinden ve özellikle resmi sitelerden alınan basmakalıp bilgileri kullanmış. Biraz tiftik ve tiftik keçisinden, biraz kediden, biraz da Ankara tavşanından bahsediyorsa da, Ankara balından ciddi olarak bahseden hemen hiç kimse yok. Tarihte Ankara balından bahseden ilk kaynak nerede ve kim dedim ve araştırmaya başladım.

Türklerin Anadolu'ya gelmeye başlamasından itibaren XVIII. yy. kadar, Ankara balından bahseden bir belgeye rastlayamadım. Bu konuda bulabildiğim ilk belge.

DOMENICO SESTINI(18.YY./İTALYA. Prof. Dr. Mahmut Şakiroğlu Ankara hakkında iki İtalyan gözlemcinin notları. Ankara dergisi2(5)1883,57–60.ss.

Bütün Balkan Yarımadası'nı ve sonradan Anadolu'nun muhtelif yerlerini ziyaret etti ve gittiği yerleri kendi hayatta iken bastırıldığı kitaplarla çevresine tanıttı. Ankara ile ilgili eseri: 12 Temmuz 1787 tarihli mektubunda konu ettiği, "Viaggio de Costantinopoli ad angora per la starde di Brussa" başlığı altında, kaleme aldığı muhtelif Viaggi e Opuscoli (Seyahatler ve Risaleler) dizisindedir. Ankara gezisine 31 Mayıs 1787 günü İstanbul'dan Bursa'ya gitmekle başladı. Bir süre burada eski para ve madalya aradı.

Ankara'da istediği veya hayal ettiği antik kalıntıları bulamadı ise de Ankara keçileri ile Ankara'ya getirilip de yeni bir ırkı elde edilen Van kedilerinin güzelliği dikkatini çekti. Hayvanlar hakkındaki bu sempatisi yanında, **Ankara'nın balını da memleketindeki doğaseverlere ilettiler. 'Osset' ('Osset dediği mahalli şu an için tespit edemedim, fakat**

**küçük bir ihtimal olarak Etlik Bağlan diye ihtiyatla teklif edebilirim) kasabasında kaldığı sırada müşahede ettiği arılar 'pamuk kadar beyaz' çok namlı bir bal üretirler, bu yetiştirme tarzı hakkında edindiği bilgiler hakkında da bir Risale kaleme aldı. Burada ülkesi arıcıları için hararetle tavsiye ettiği Türk metodu: Yaralı arıyı un ile tedavi etmek, balı toplarken de hepsini almayıp bir miktar arılara bırakmak.**

Özet hâlinde verdiği bilgileri buraya sıraladığım D. Sestini Ankara'dan kısa bir süre sonra ayrılıp Kayseri'ye gitti ve orada çok merak ettiği Erciyes Dağı'nı gezdi. Roma devri parası aradı. **Ankara balı ve kedisi hakkındaki gözlemleri de en eski bilgiler arasında bulunmaktadır.**

A. D. MORDTMANNT

18. yy. - ALMANYA \*

Ankara'da Augustus mabedindeki meşhur kitabeyi bir defa daha kopya etmek üzere gönderilen, orientalist A. D. Mordtmann, 1859 yılının Ekim sonları ile Kasım başlarında gördüğü şehri: "Anadolulun incisi (der Perle Kleinasien) olarak vasıflandırır. Seyahatname Dr.Andreas David Mordtmann (1811-1879) tarafından yazılarak 1925 yılında F.Babinger (1891-1967) tarafından yayımlanmıştır. (Prof. Dr. semavi Eyice Ankara dergisinde, 1859 yılında Ankara'da bir alman seyyahı olarak tanıtmıştır.

Mordtmann, "... Gördüğüme ve bana bildirilenlerden **de öğrendiğime göre**, Ankara çok canlı bir şehirdir." dedikten sonra, bütün evleri kerpiçten olduğundan, dışarıdan bakıldığında güzel olmadığına işaret eder. İçeriden de bütün başka Türk şehirlerine benzer. Burada, Doğuda genellikle karşılaşılan işsiz güçsüz takımından insanlar birikimine rastlanmaz. Zira halk işlerinde, dükkânlarında olduklarından pek az kahvehaneye rastlanır. Böylece Ankaralılar bu çalışkanlıkları ile iyi para kazanırlar. Nitekim yılda iki buçuk milyon okka tiftik ihraç edilmektedir, okkası 40 kuruştan olduğuna göre bu altmış milyon kuruş yapar. Ve bu sadece tek bir malın getirdiği kazançtır. **Bunun dışında bal, meyve, şalî koyun ve keçi derileri ve daha birçok küçük şeyler de buna eklenebilir.** Çevrenin köylüleri fazla inatçı olmasalar, toprak verimli olduğuna göre daha pek çok ürünler elde edilebilir. Mesela burada mükemmel patates yetişmektedir. **Sebzelerden ise beyaz lahana**, yeşil ve beyaz fasulye, havuç ile kereviz vardır; fakat enginar, karnabahar bezelye vs.ye rastlanmaz.

İngiliz seyyahı F.Burnaby, 1873–1874 yılı kıtlığının yalnız Ankara dolaylarında 18.000 insanın ölmesine yol açtığını pek çok kimsenin de göç ettiğini bildirir. Başka kaynaklardan da bilindiği gibi,1873 Kasımında yağın şiddetli yağmurlar, etrafı göle çevirmiş ve 1874 Ocak ayında başlayan kar yağışı iki buçuk ay sürmüş, bunun neticesinde de zaten çevre ile bağlantısı kalmamış olan köylerde açlık başlamıştır. Köylü titizlikle sakladığı tohumluk buğdayını ekmek yapımında kullanmak zorunda kaldığından, **bir taraftan da soğuk**, açlık ve yemsizlikten çift hayvanlarındaki kayıplar da eklenince kıtlık baş göstermiştir.

Ankara ve çevresi 1874-75 kışında aynı güç şartlar içinde geçirdiğinden, ancak 1875 baharına doğru durumu düzelmiştir. Ankara'nın 19. yy. çöküntüsünü yaratan sebeplerin arasına, bu iki yıl süren kıtlık ve açlığı da katmak yerinde olur.

WALTHER von DIGEST ... 19. yy. Almanya

Diğer bir Alman subayı, birkaç defa Anadolu'yu enine boyuna dolaşan kurmay Binbaşı Walther von Digest, 1896 baharında (23 Mayıs) uğradığı Ankara'nın görünüşü hakkında hiçbir bilgi vermemekle beraber buradaki tiftik keçileri üzerinde durur.

O'nun görüşüne göre, bir vakitler ağaçlık ve ormanlık olan bu bölgenin çıplak bir hâle gelmesinde baş suçlu, bu tiftik keçileridir. .

E. von Digest, Ankara'da, az önce sessizce iki bin başlık bir sürünün Bolu üzerinden Karadeniz kıyısına indirilerek götürüldüğünü öğrendiğini bildirir. **Mohair denilen tiftik**, Ankara'da çeşitli işlerde kullanılmaktadır. **Fakat Ankara'nın başka şöhretli ürünleri de çok iyi cins bir armut ile genellikle beyaz renkte olan mükemmel bir bal cinsidir.**

Bela HORVATH.(MACARİSTAN)

30–31 Ağustos 1913 de Ankara'dan şu şekilde bahsediyor.

Yüksek boğazdan döne döne inen yolu hızla kat etmeye çalışıyoruz. Arkamızda fırtına işareti olan bulutlardan önce kente ulaşmak niyetindeyiz. Üzüm bağları ve bağ evleri arasından geçerek, şehre doğru yaklaşıyoruz. Birden uzaklardan bir tren düdüğü duyuyoruz: Ne kadar ilginç ve tanıdık bir ses! Ben atımı dörtlüye kaldırıyor ve Bekir Efendi'nin Hürriyet Oteli adını taşıyan oteline bir an önce ulaşıyorum.

Antik çağlarda Suriye, İran ve Ermenistan'a yönelik ticaret yollarının önemli durağı olan Ankara 1913'te 50 bin nüfusa sahipti. 1892'de inşa edilen tren yolunun son istasyonu Ankara'da bulunuyor, Kayseri, Yozgat ve diğer kentlere mal taşıyan kervanlar buradan yola çıkıyor. **Bu nedenle Ankara'nın çarşısı çok büyük, Moher adı verilen Ankara yünü, balı, bal mumu, meyvesi ve afyonu çok ünlüdür.**

**Osmanlı saraylarının vazgeçilmezi olan ünlü Ankara balı, Ankara Vilayeti Salnamesinde ise şu şekilde anlatılmaktadır.**

**Türkiye'de en iyi bal Ankara da çıkar denilirse, bu söz mübalağa sanılmamalı. Kokusu, lezzeti, cinsinin güzelliği, beyazlığı itibariyle daima aranır. Vilayetin diğer taraflarında olduğu gibi Ankara'da zehirli bal yoktur. (Ankara Vilayeti Salnamesi S.35...1325 (1907)**

**Şeref Erdoğan Ankara'nın tarihi semt isimleri ve hikâyeleri adlı eserinde. ANKARA'NIN ETRAFINI GÖKKUŞAĞI GİBİ ÇEVİREN, ZÜMRÜT YEŞİLİ BİRBİRİNDEN GÜZEL İSİMLERLE ANILAN TAM OTUZ İKİ BAĞ VE BAHÇEYİ şöyle anlatıyor:**

**Yeryüzünde eşine az rastlanan bir doğa olayı, bir şehir düşünün içinde gölgesinde oturacak tek bir ağacı yok, ya bir karış ötesinde bağlar, bahçeler ve yine bağlar. Birbirinden güzel isimlerle anılan tam otuz iki bağ ve bahçe...**

**Ankara'nın etrafını gökkuşağı gibi çeviren o zümrüt yeşili bağları düşündükçe içime bir ateş düşer, yanarım, kahrolurum.**

**Bir hüznün, bir keder sarar her yanımlı.... Sadece tatlı anılar uçup giden benliğim, kitaplarda kalan, balım, armudum, üzümüm, örfüm, âdetim, görgüm, göreneğim insanoğlunun elinde gitti...**

**Gökkuşığından bir demet kıyıda köşede kalsaydı ne olurdu? Hepsi de beton yığınlarının altında kaldı.**

## **ANKARANIN ÜÇ DERESİNİ İSE**

Hele "Hıdırellez" gelmeye görsün yine gümüş dereler kenarı su içmek için eğilmiş söğüt dallarının gölgelediği yeşil çayırlarda bir "Sadabat" yaşanırdı. Sazıyla, türküsüyle, oyunlarıyla, türlü nevalelerle donatılmış sofralarda, biri, diğerine ikramda bulunur o güzel günlerin şerefine çay bardakları dolar, dolar boşalırdı.

—Ankara'nın neyi meşhur?" El cevap. "Balı".

Bu yeşillik bu çiçekler diyarında bal olmaz da ne olur?..

İçim burkularak yazıyorum. Beton yığıntıları arıları kovaladı, sepetteki oğul balını ağzımızın tadıyla aldı götürdü...

## **KURTULUŞ SAVAŞI YILLARININ ANKARASINI İSE BEKÇİ ALİ AĞA ŞÖYLE ANLATIYOR**

Hatip çayı bahçeleri, sanki suyu çekilmiş değirmen gibi sessiz ve sakindi. Yaz aylarının ortası olmasına rağmen, o yaz pek çok Ankaralı ne bağına ne de bahçesine göçmüştü. Hâlbuki bağların bahçelerin en güzel zamanı ve mevsimiydi...

Ayva ve dut ağaçlarının gölgesinden geçen bahçe yollarının iki tarafı yüksek taş duvarlarla çevrilmiş, bu duvarlar üzerinde kuşburnu çalılarının dikenli dalları ile ufak kırmızı tanecikli öksürük üzümü asmalarının, kolları birbirine sarılarak bir halı gibi sarkışı, bu şirin bahçelere ayrı bir güzellik veriyordu. Hatip çayına o yıl bir hal olmuştu. Gürül, gürül akan çay durulmuş yavaşlamış, ona da bir gariplik çökmüş, dertli bir hali vardı.

## **SEPET BALI**

Ankara'da yüzyıllardır geleneksel yollarla üretilen sepet balı, doğa dostu ürünlerin son örneklerinden. Geleneksel üretim sürecinde her bir adımı doğa ile uyumun en güzel örneği

Bir dalda iki elma adlı, Ankara türküsünde;

**Sepette arı gördüm**

**Bu gün ben yâri gördüm**

**Keşke görmez olaydım**

**Benzini sarı gördüm,** denilerek türkülerimize konu olmuş.

Sepet balının hikâyesi söğüt ağaçlarıyla başlıyor. Söğüt ağacının dalları kesilir önce. Bu dallardan ince belli bir sepet örülür. Ancak sepetin kovan niteliğini kazanması için iki önemli

adım daha gerekir. Yamaçlarda otlayan ineklerin tezeği ile killi topraktan yoğun bir harç karılır. Bu harçla sepetin etrafı sıvanır. Son olarak da sepetin bir ağzı ahşap bir kapakla (bazı yerlerde bu kapak da yine aynı harçtan yapılır) tamamen kapatılır, diğer ağzı ise arılar için kapı görevi görecek şekilde kapatılır. Bu hazırlık yaz sonunda yapılır. Bu işlemi genelde kadınlar yapar.

İkinci adımda ise sepetleri yerleştirmek için en iyi manzaranın seçilmesi gerekir. Arıların vadiyi görebileceği en uygun yere bir barınak inşa edilir. Etrafı açık, ancak üzerinde çatısı olan bir barınak. Manzaranın yanı sıra bu alanın kekiklere yakınlığı da önemlidir. Genelde kekiklerin yoğunlaştığı bölgeler seçilir. Tüm sepetler burada üst üste yerleştirilir. Uzaktan bakıldığında bu barınak dev bir bal peteği gibi görünür. Arılar petekleri örerken kenarlarında girip çıkacakları boşlukları da bırakırlar elbette. Petekler sepetin içinde birbirine paralel örülmüş vaziyettedir.

Sepet balının tadı da hikâyesi kadar kendine özgüdür. Bu balın tadı bir başkadır Ağızda eriyip gidiverir. Bu balın damakta bıraktığı tadı tarif etmek neredeyse imkânsızdır. [Vadiyi kuşatan kekiklerin](#), bu enteresan lezzetin temel nedeni olduğunu sanıyorum.

Ankara balı ile yapılan bir de tatlı vardır ki tadına doyum olmaz; 'ballı hoşmerim'. Süt ve undan hazırlanan harç, bol tereyağında 'bulgur bulgur' olana kadar sürekli karıştırılarak kızartılır. Alt kısmı yukarı gelecek şekilde bir tabağa alınır. Üzerine az su ile ısıtılan süzme bal dökülür.( Bu tatlı kristal şeker dökülerek de yenir. Bu durumda herkesin istediği kadar tatlandırması da sağlanmış olur.)

### **Bal neden besleyicidir? Neden enerji verir?**

Bal, vitaminler, [enzimler](#), mineraller, aminoasitler ve vücut için gerekli yaşamsal değerlerde diğer pek çok elementi içerir. Bu balı, şekerli ürünlerden ayıran en belirgin özelliktir. Başlıca glikoz ve fruktoz olmak üzere farklı şekerleri ihtiva eder. % 1 oranında bulunan mineral maddelerin en önemlileri Na, Ca, K, P ve Fe'dir. Balda ayrıca 11-12 çeşit amino asit ve vitaminler bulunmaktadır. Arılar, 1 gram bal için 4.000'den fazla çiçeğin nektarını toplarlar. Bal, [binlerce çiçeğin](#), bitkinin besleyici değerlerini ve şifasını taşır. Kişinin beslenme ve enerji ihtiyacına büyük ölçüde katkı sağlar. 100 gram balda, yaklaşık 304 kalori (kcal) vardır. Dünyada bozulmayan hiç bir gıda maddesi yoktur baldan başka Öte yandan bal, antioksidan ve anti bakteriyel özelliğiyle, vücudun direncini güçlendirir. Sağlığı korumaya yardımcı olur. Kısaca hem enerji hem de şifa kaynağıdır Balda mikrop üreyemez çünkü Şeker konsantrasyonu çok fazladır. Balın pH'sı 3.5-4.0 civarındadır.

### **Gerçek bal sahtesinden nasıl ayrılır?**

Balın kalitesi, arının bal topladığı çiçek çeşidine bağlıdır. Arının bal yaparken gezdiği çiçek çeşidi çok fazla ise bal kaliteli olur.

Kaliteli bal çekildiğinde uzar (ince kıl şeklinde), özellikle hemen kopan ve düşen (killaşmayan) bal alınmamalı. "Kaliteli bal sıcak su içinde hemen dağılmaz, kendine has bir aroması, kokusu ve damak tadı vardır."

Bal zamanla içinde bulunan dekstrozun kristal hale geçmesiyle şekerlenir. Şekerlenme olayı balın bileşimine ve depolama koşullarına bağlıdır.

İster petek, ister süzme olsun, gerçek balı sahtesinden ayırmak, uzmanlar için bile son derece zordur. Kıvamına [ya da rengine bakarak](#), koklayarak, hatta tadarak balın gerçeğini sahtesinden ayırt etmek neredeyse olanaksızdır. En doğru, sağlıklı ve emin yol, laboratuvar analizidir. İleri teknoloji ile donatılmış laboratuvarlarda, deneyimli uzmanlarca yapılacak analizler, gerçek balın sahtesinden kuşkuya yer vermeyecek biçimde ayırt edilmesini sağlar.

### **Has Balı Sahtesinden Nasıl Ayırırız?**

Balın polarize ışığı sağa ve sola döndürmesi balın kaynaklarına bağlıdır. Nektar balları ışığı sola, salgı balları ise sağa döndürmektedir. Sakkaroz denilen çay şekeri de ışığı sağa döndürür. Bu özellik sahte balın tanınmasına yardımcı olur. Balın içine bir çay kaşığı batırarak, kaşığın kırılma yönüne göre bir sonuca varabiliriz. İçine batırılan çay kaşığı sol yöne doğru kırılan balların has bal olduğundan şüphe etmeyiniz.

### **BALIN SAĞLIĞIMIZA ETKİLERİ**

\*Mideye [kuvvet verir](#), midedeki fazlalıkları dışarı atar. Sindirimi kolaylaştırır, sindirim organlarının düzenli çalışmasını sağlar. Hazmı gerektirmediği için kolayca kana geçer, baldaki şeker emilimi en kolay olan şekerdir.

\*Kabızlık vakalarında sıcak bal, ishalde ise soğuk bal şerbeti çok faydalıdır. Bal şerbeti karın ağrısını dindirir.

\*Kansızlığı ve zaafi giderir. Hastalıktan yeni kalkmışlara kuvvet verir.

\*Şerbeti içilirse damarları açar, kalp adalesine faaliyet ve zindelik verir, kalp hastalıklarına faydalıdır, diğer şekerlerin aksine, oksijen ile reaksiyona girdiğinde tam bir yanma meydana geldiği için kanda daha az atık madde bırakır.

\*Romatizmal hastalıklarda haricen kullanmak hastayı kısa sürede iyileştirir, romatizmalı yeri arıya sokturmakta faydalıdır, hafif ateşte ısıtılmış bal mumu ağrıyan bölgeye bağlanırsa iki üç saat sonra ağrı ve iltihabın geçtiği görülür.

\*Alerjik vakalarda, özellikle bahar alerjisine yakalanan kişiler hangi koku ve tozun kendilerinde alerji yaptığını bilir veya bulursa o çiçek balını ya da bal şerbetini yerlerse giderir.

\*Bal ısıtılıp buharı buruna çekildiğinde, hastanın ağrı ve sızısı birkaç dakika sonra dinmeye başlar.

Ülkemiz, geniş flora sahaları, çiçeklenme için uygun mevsimleri, topografik yapısı, bal verimi yüksek kır çiçekleri, endüstri bitkileri, akasya, kestane, ıhlamur, kızılçam ormanları gibi doğal kaynaklar yönünden arıcılık için son derece şanslı bir ülkedir.

Arıcılığımız, mevcut durumu itibari ile önemli bir potansiyele sahip olmasına rağmen potansiyel tam olarak kullanılıyor sayılmaz.

Bal üretimimiz 70.000 ton, kovan başına ortalama bal üretimimiz de 16-17 kg. seviyesindedir. Dünya bal üretiminde %5,7 paya sahip olan ülkemiz bal ve balmumu dışındaki; arı sütü, polen, propolis, arı zehiri gibi ilaç ve kozmetik sanayinde kullanılan ürünlerin üretiminde yeterli değildir. Dünyada arılı kovan sayısı itibariyle 2. sırada, bal üretimimiz itibariyle de 4. sırada yer alan ülkemiz bal verimliliği açısından yeterli değildir. Son yıllarda arı sağlığını korumak amacıyla kullanılan ilaçların balda kalıntı bırakmaları ve bala ticari glikoz katılması, bal ihraç şansımızı azaltmaktadır.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının çalışmaları ile 1994 yılında kurulan Arıcılık Danışma Kurulu ve 2003 yılında kurulan Arıcı Birlikleri sorunlara çözüm bulmak amacıyla çalışmalarını sürdürmektedir.

Osmanlı saraylarının vazgeçilmezi olan ünlü Ankara balını organik olarak üretmek üzere, Sayın Valimiz Kemal ÖNAL'ın direktifi, İl Genel Meclisi Üyelerinin desteği ve İl Özel İdaresi Genel Sekreterliği'nden sağlanan parasal kaynak ile Ankara İli kuzeyinde yer alan organik tarıma uygun Çamlıdere İlçesi, Dört Konak köyü, Çukur Ören Köyü ve Güney Köyleri ile Kızılcahamam İlçesi Semer ve Ortaköy Köyleri sınırları içersinde bulunan bakir 1000'lerce dekarlık havzalarda uygulamaya başlamıştır. Bu proje, daha sonraki yıllarda projenin çiftçiler tarafından benimsenmesi durumuna göre, uygun olabilecek diğer İlçe havzalarında da uygulanması planlanmaktadır.

Ünlü Ankara balı Ankara kırlarında bulunan çeşitli bitki ve meyve ağaçlarının çiçekleri bakımından özel bir lezzet ve kokuya sahiptir. Ankara balı zehirsiz olup, bu gün maalesef bu saf ve güzel balı bulmak pek güçtür. Ankara balını bu gün en çok yetiştiren Elmadağ, Çubuk, Beypazarı gibi bir kaç ilçe kalmıştır. Bahar aylarında İdris Dağından Elmadağ'a doğru baktığımızda yabancı yonca ile örtülü ovanın renk cümbüşünün yok olduğu görülmektedir

Birde Âşık Mahzuni Şerif in ‘‘Dolunaya Tül Düştü ‘‘Kitabında Ankara'm redifli bir şiiri var.

Ahşap sarayların gizemli köşkün

Nice beyler geçmiş keyfine düşkün

Gözlemesi yağlı, çöreği pişkin

Derde derman tarhanası Ankara'm

Kavganın dögüşün yahut barışın

Ortasında dünyadaki yarışın

Der Mahzuni her doğruya varışın



Çok dertlinin dert babası Ankara'm

Bal hem gıda, hem ilâç maddesidir. Üretildiği yörelerin bitki örtüsüne göre çeşitlilik gösterir. Balın bileşiminde şekerler (monosakkaritler, disakkaritler, polisakkaritler), asitler, proteinler, amino asitler, enzimler, mineraller, vitaminler, bitki fenoller, fitonsitler ve su bulunmaktadır.

Arılar bu maddeleri çiçeklerden elde etmektedirler. Baldaki bu maddelerin insan beslenmesinde çok mühim bir rolü vardır. Yorgunluğun önlenmesinde birebir uyarıcıdır. Çeşitli hastalıkların tedavisinde kullanılmaktadır. Nezle, sinüzit, akciğer hastalıkları, sindirim sistemi rahatsızlıkları, kadın hastalıkları, idrar yolu hastalıkları, kalp ve damar hastalıkları, şeker hastalığı, göz rahatsızlıkları, diş yaraları, solunum sistemi hastalıklarında bal, önemli bir tedavi aracı olarak kabul edilmektedir.

Türkiye flora bakımından çok zengindir. Onun için ülkemizde çok eski yıllardan beri arıcılık yapılmaktadır. Arıcılık, Osmanlı imparatorluğu tarafından çıkarılan değişik kanunlarla teşvik edilmiştir. Bu sektör yüklü bir maliyet ve işgücü gerektirmemektedir. Herkesin, az bir sermayeyle yapabileceği bir iştir. Bu iş, daha çok ekilebilir toprağı olmayan kesimler tarafından tercih edilmektedir.

Türklerin çok köklü bir arıcılık ve bal kültürü mevcuttur. Büyük araştırmacı rahmetli Bahaeddin Ögel'e göre Türkler, kanatlı kanatsız bütün böceklere "kurt" derlerdi. Bu nedenle bal arısına da "bal kurdu" demişlerdir. Çuvaşlar arıya sadece "hort" diyorlardı. Derleme Sözlüğü'nden elde ettiğimiz bilgilere göre eski Türkler arı beyine "beyarı", kaliteli bal yapan arıya "boğa", bal vermeyen arıya "göde" çalışan arıya "köstengi", deli ve tembel arıya "börenek", erkek arıya "saka arı", iğnesiz büyük arıya "dongulca", yabancı arıya da "ilinti" ismini veriyorlardı.

Orta Asya Türkleri bala "arı yağı" diyorlardı. Yine Türkler bal için "arı boku", "arı sütü" ifadelerini kullanıyorlardı. Yine Altay Türkleri bala "pal" demektedirler. Uygurlar bu değerli gıda maddesine "mır" ismini vermektedirler.

Türkler vaktiyle çok kaliteli ballar üretiyorlardı. **Koyu bal**, ak bal, gömeç balı ve deli bal diye adlandırılan bal çeşitleri mevcuttu. Bunun yanında balmumu ve ağır mumu değişik alanlarda kullanılmaktaydı. Bulgar Türkleri balmumuna "avus" diyorlardı. Bunlar gece aydınlatmada ve tıp sahasında kullanılıyordu.

Kırgız Türkleri bal arısı besleyen insanlara "bal çekekçi" namını veriyorlardı. Anadolu'da arıların barındığı kovanlara "arı evi" denilmekteydi. Bu ifade geniş kitlelerce sevilerek ve de benimsenerek kullanılmaktaydı.