

„...édes a méze, keserű a fullánkja.”

Hagyományos méhészet a moldvai magyaroknál

„Minél több, különböző vidék méhészetét feldolgozó néprajzi leírásra van szükségünk.” (Gunda 1948: 7)

Az emberiség művelődéstörténetében a legkorábbi időktől kezdve nagy jelentőséggel bír az édesítésre és gyógyításra egyaránt használatos méz, valamint a világításra, kultikus célokra és ugyancsak betegségek elhárítására szolgáló viasz. A magyar népnek, valamint a rokon népeknek nagy jelentőségű „ősi” foglalkozása volt a méhészkedés. Utal erre *'méz'* szavunk finnugor kori eredete; *'viasz'* szavunk szláv származása pedig arra vall, hogy szerepe föltehetően a kereszténység fölvétele és elterjedése után, a gyertya jelentőségének fokozódásával nőtt meg. (Kerecsényi 1969.) Moldvában az ortodox egyház sajátos gyakorlata miatt különösen sok viaszra volt szükség.

Magyarország keleti részén „a szászok földje mindig is az egyik legintenzívebben méhészkedő erdélyi táj volt”. Itt az 1880-as években 1000 lakosra 74 kaptár jutott, Magyarországon átlagosan 40. A vegyesajkú erdélyi falvakban az arány még kevesebb, mert „az oláh nem méhészkedik” (Enesei Dorner 1910: 169). A Habsburgok hamar fölismerték a méhészet gazdasági jelentőségét, Mária Terézia 1770-ben Bécsben nyilvános méhészeti főiskolát létesített. Az erdélyi gubernium 1775. április 8-án pátenst adott ki a méhészet fejlesztése érdekében. Eszerint Ausztriában örök időkre eltörlik a méhészetet sújtó tizedet, erre Magyarországon csak 1836-ban került sor; a vándorméhészek bárhol legeltethettek; a méhészetet és a mézzel való kereskedelmet gátolni tilos volt; a méhek és a méz tolvajlását szigorúan büntették. (Enesei Dorner 1910: 72–78.) Keserű szájjal állapíthatjuk meg tehát, hogy Mária Terézia, miközben tűzzel-vassal – ágyútűzzel és kardvassal – irtotta a székelységet, féltő gonddal védte a méheket és a méhészeket.

A moldvai magyaroknál a méh neve a moldvai csángó nyelvjárási atlasz szerint *méhbogár* (Bogdánfalván és Trunkon), *méhebogár* (Forrófalván és Trunkon), *rajbogár* (Bogdánfalván), *mézbogár* (Klézsén), *méféreg* (Gyoszenban), illetőleg *roj~rajj* (Bogdánfalván, Dormánfalván, Trunkon, Lujzikalagorban, Balanyásán, Ploszkucénban, Szabófalván, Borgovánban, Balusestben, Kalugarénban). A *'méhbogár'* régebbi alaknak látszik (Gálffy 1960: 87–89), Jugánban és Diószénban *'méhféreg'* alakban használatos. Ismeretesek még a *méh*, *méhëcske*, *méecske*, *méhe*, *mihe*, *méj* szavak, a románosodó településeken pedig – mint Szabófalva – *bandár*, *bindár* szóval jelölték az 1950-es évek elején (Gálffy–Márton–

„...édes a méze, keserű a fullánkja.” Hagyományos méhészet a moldvai magyaroknál

Szabó 1991). A méhkirálynő neve általánosan *mátka*, esetleg *albina*, *algina* a román ’albină’[méh] nyomán, a here pedig ugyancsak a románból kölcsönzött *trintor* (Márton 1972). A ’rajt’, mint a méhészet őskorában, Moldvában is *eresztésnek* nevezik, ugyanúgy, mint Göcsejben (Szabadfalvi 1992). A méheknél van *mátka*, *trentur* (here) és *hulegetur* (dolgos), mint Diószénban. „A dolgozót *bandárnak*, a herét *trántornak*, a királynőt *mátkának* nevezik, éppen úgy, mint az oláhok.” (Lükő 1934.)

A moldvai méhészet múltja

A moldvai magyar települések méhészetéről az egyik legkorábbi adat a 15. század utolsó éveiből való, noha nyilvánvalóan már a korábbi századokban is foglalkoztak ezzel az ősi mesterséggel, hiszen a moldvai táj, különösen eredeti, természetes állapotában domborzati tagoltságával, számottevő erdőszűléssel ideális méhlegelőnek volt tekinthető. 1498-ból való az a Ștefan cel Mare által Herlóban kiadott adománylevél, amely „a besztercei kolostornak adományozott egyebek között egy kalagori szőlőst egy *méheskerttel*...” (Gazda L. 2010: 186).

A 16. század végétől meg-megismétlődő háborúk, tatár és kozák támadások nyomában járó létbizonytalanság, az ország mezőgazdaságát és állattenyésztését egyre inkább tönkretette. Az 1600-as évek első felében küldött missziós jelentésekben még leginkább arról volt szó, hogy „Moldva gazdag gyümölcsben, gabonában és *mézben* és vajban”, s rendszerint kiemelik, hogy „*mézben* is nagy bőség van, de nem is csoda, mert egy méhkasból két, vagy még több méhraj származik egy nyáron, ezen felül a méhész ugyanezen méhkasból még bő mézet is kap” – ahogy Bandinus püspök 1646-ban készült jelentésében olvashatjuk. (Domokos 1987: 501.) A méz értékét és jelentőségét mi sem mutatja jobban, mint hogy 1663-ban Stefan Atanazy Rudzinski bákói püspök VII. Sándor pápának és a Hitterjesztés Szent Kongregációjának küldött jelentésében panaszkodik egy jezsuita laikus testvérre, hogy – bár ő, a püspök szigorúan eltiltotta a haldoklók befolyásolását – mégis felkeresett egy súlyosan beteg özvegyet, kinek néhány évvel ezelőtt elhalt férje után már örökölték a jezsuiták 100 aranyat, 16 tehenet, *százegynéhány kas méhet*, s bár a plébániatemplomban temették el, az örökségből a templom javára semmit sem juttattak (Benda 2003: 562). A művelődéstörténész – bármennyire sajnálja így utólag a károsultakat –, lelke mélyén örül ezeknek a több évszázaddal ezelőtti pörlekedéseknek, mert a panaszkodásból következtethet a szóbanforgó termék jelentőségére.

Kós Károly szerint a méhészkedés régen – ami itt a 17. századot jelentette – Moldvában nagy jelentőségű foglalkozás volt, az egykor fontos viasz- és méztermelés folytán. Különösen alkalmasak voltak méhészetre Moldva magyarok lakta vidékei: a Szeret-Beszterce köze és melléke, a mézelő virágokban gazdag vizenyős vidék és a Kárpátokból eredő patakok és folyók erdős-virágos völgyei. De az elmúlt századokban is feltűnt az erre járó idegeneknek a mézben való nagy bőség, a méhek cso-

dálatosan gyors szaporodása. (Kós 1976: 128–132.) Dimitrie Cantemir történész-kedő fejedelem szerint a méhektől a moldvai lakosok a legbusásabb hasznot húzhatnak, „amennyiben az ékeesebbnél ékeesebb virágoktól tarkálló mezők és az erdők mindenkor bővelkednek a méz és a viasz gyűjtésére alkalmas anyagokban” (Cantemir 1973).

A 19. század moldvai méztermelésére vonatkozó statisztikai adatok meglehetősen ellentmondásosak. Lahovari különböző helyekről származó 1890. évi adatai, ha csak Bákó megye néhány magyarok lakta települését nézzük, úgy is jelentősen szóródnak. Az egy köpüre jutó méz mennyisége 1,85 és 3,87 kg között, a viaszé 0,78 és 1,40 kg között alakul. A 100 család által tartott köpűk száma 13,4 és 39,7 volt a 19. század utolsó évtizedében. (Lahovari–Brătianu–Tocilescu 1898–1902.) Tekintettel arra, hogy sem a szántó, kaszáló és erdőterület, sem a magyar lakosság aránya tekintetében nem találtunk összefüggést a méztermelés intenzitásával, megállapíthatjuk, hogy erre ezek a statisztikai adatok alkalmatlanok.

A zsákmányoló méhészet

Györffy István szerint kezdetben az emberek a méheket *vadászták*, Kerecsényi Edit szerint azonban inkább *keresték* (Kerecsényi 1969: 81). A visszaemlékezések szerint rendszerint véletlenül akadtak rá az erdőt járó emberek, amikor meglátták, vagy meghallották a szorgoskodó méhecskéket. Ezt a *találást* persze elő lehetett segíteni, ha a méhlegelőről, vagy az itatóhelytől különféle módszerrel *követték* őket. Beszélgetéseim során általában az derült ki, hogy ezeket az erdei „vad” méheket rendszerint nem keresték, hanem rájuk találtak. Persze a régi emberek sokkal gyakrabban járkáltak az erdőben, mint a maiak, s ha valamelyik rátalált az odúra, szólt annak, akiről tudta, hogy méhekkel is foglalkozik. Mert úgy tartották, hogy *nem azé a méz, aki megtalálta, hanem aki hazaviszi*. A *likas fában* élő méhekért éjszaka mentek, a fát kivágták, s a méheket kiszedték belőle. Általában úgy gondolták, hogy ezek az erdei méhek azok, *amik a faluban nem tudtak megállni, s elmentek, keressenek maguknak helyet. Olyan nincs, amelyik ott lakik az erdőben, ezek mindcsak a faluból mentek el* – mondta az 1912-ben született Deák Katalin Pusztinában. A magyarfalusi Gyurka Ferenc pedig azt mesélte, hogy 1997-ben el volt *bercsogászni* – gombászni –, s hallotta, hogy a fa tövében valami *bezzeg*, így találta meg őket. 10 kiló mézet kapott, a léppel lejöttek majdnem a földszintig. Alulról füstölte a méheket, átmentek a *budorójába* – farönk, csutak –, kiszedte a lépeket, belerakta egy vödörbe és hazavitte. A mátkát is megkereste, hogy ne maradjon ott.

Gunda Béla szerint a csángó méh vadász koratavasszal figyel a napsütötte erdőszegélyeket, az erdei tisztások keleti és déli peremét, hogy nem talál-e a fák alatt az odúból kihordott törmelék, szemetet, s ennek nyomán megtalálja a rajt. Esetenként 50–80 métert követi a méheket. (Gunda 1992: 318, 321.)

Külsőrekecsinben sem keresték, hanem többnyire találták a méheket.

„...édes a méze, keserű a fullánkja.” Hagyományos méhészet a moldvai magyaroknál

Megvigyázkodtak a nagy fák között, ahol az odvik volt. Ha megtalálták, akkor a nyílás fölött kivágta, majd odatett valamit, egy tarisznyát, vagy zsákot. Megújított egy darab rongyot, s azzal füstölte, s akkor a méhek mind bémentek. Az anya is kiment, s mikor megkapta, akkor ki is szedte. Most is vannak az erdőn, csak most nincsenek hová kóccsának bé, nincsenek azok a nagy erdők. Ezek nem vadméhek, hanem háziaktól valók, csak elvesztek, s ha megkapta valaki, hazahozta. Nagyapám hozott haza tarisznyával is egy rajt – magyarázta Kotyor Péter.

Klézsén úgy magyarázták, hogy kimész oda, ahol vannak szádokfák, szálkenek. Lefekszel a nappal szemben, de úgy, hogy a nap ne süssön a szemedbe. Megnézed az irányt, amelyikbe mennek. Akkor elment, s lefekszel még tovább. Nézed onnan, merre mennek. Ha szerencséd van, rátalálsz. S amikor elérsz ahhoz a fához, amelyikben laknak, akkor az biztos hallik. Messze nem mennek, négy kilométernél többet nem repülnek. Ha rátaláltál, akkor felmész a likhoz, megnézed hol járnak bé s ki. Akkor fent vájsz egy likat, egy akkora likat, hogy ott ki tudjanak jönni. S fogod keményen füstölni őket. De azelőtt is megfüstölöd, mert nem tudsz vájkálni füst nélkül. S addig hajtod, ütöd az oldalát, míg a mátká is kimenen. De állandóan füstölöd, mer ők annyit kivesznek a szájukba, hogy nem bírnak marni, amivel megtáplálják a gusáikat. Akkor kinyitod a lepényeket, bérakod külön, őket béteszed egy zsákba, s békötöd a zsáknak a szádát. Neccsák, tehát nem műanyag, mert abban megfulladnak.

Máskor kimentek az erdőbe az üres köpűvel. Kivették egy vadméh fészkekből a lépet, beletették a köpűbe, otthagyták egy-két nappal s éjjel, hogy a méhek megcsinálják a lépet. Aztán hazavitték, akár 5-6 km-re is.

A zsákmányoláshoz szükséges méhkeresés fejlettebb, hatékonyabb formája volt Moldvában, amikor alkalmazták méhfogó szarut, a *méhkaptányt*, vagyis a méhcsapdát. Gunda így ír róla:

„Külsőrekecsinben ismerik a méhfogó szarut. Ősszel keresik vele a méheket, miután néhányat az erdei tisztásra kitett mézre csalogattak. Emlékezet szerint a XIX. század végén nyírkéregből hengerformájú csapdát is készítettek. Erdei tisztáson napos helyre összegyűjtenek egy *fejőgelátába* – vödör – negyedsáknnyi mohát, s arra nyár folyamán rendszeresen rávizeltek. Ilyen mohára aztán seregestől jártak a méhek, s repülésük irányát követve felkutatható a mézes *odu*.” (Gunda 1966: 210, 225.)

A méhkeresés hatékonyságának növelése érdekében tavasszal, *mikor meg voltak indulva a méhek*, az erdei *küpű* (faodú) körül bizonyos körzetben a havat ürülékük összefestette. „Mikor valamelyik méhkereső ilyen nyomra talált, ezt szarukürtjével jelezte társainak, s így egyre közelebb jutottak a nyomok alapján a méhküpű felé. Végül a fát elfűrészelték az odú alatt és fölött, s vitték haza a köpűt méhestül.” Ha nem volt hó, akkor tányérba egy kis mézet tettek ki, amire rágyűltek a méhek. Egy kis kén-

porral meghintették az ide szálló méheket, amik hazamenve riadalmak keltettek: „a méhek kijöttek a küpüből, amivel aztán elárulták magukat” (Kós 1976: 129). Csíkfaluban hallottam 1999-ben, hogy ki tudja honnan került raj a kertjük végébe, s az erdő szélén álló fa odvába költöztek. Az odú jó állapotban lévő fában volt, nem korhadt. *Druzsbával* – láncfűrész – levágták az egész ágat, a rajt beletették egy kicsi faköpűbe, odaerősítették a fához, mézes üveget tettek alá, s úgy szoktatták őket a köpűhöz.

A már Székelyföld felé hajló Gyimesfelsőlokon az 1930-as években úgy keresték a méheket, hogy vettek

„egy deci üveg tiszta mézet, egy kis darab tiszta lépet, amire rácsepegtettek tiszta mézet, amibe tettek egy kis darab száraz marhaganyét és 3-4 dkg fehér lisztet. Kiment a hegyre ősszel vagy tavasszal és figyelte a virágon a méhek járását. A tenyerébe, vagy a földre letette a lépet, rátett egy kis mézet, megfogta a méhet, rátette a mézre s hagyta szipolosolni. Akkor meggyújtotta s az füstölög. A méhre fehér lisztet szórt, s figyelte, hogy az jön-e vissza? Az irányt megjegyezte, s hogy mennyi idő alatt jött vissza, ebből tudta, hogy milyen távolra ment. Mikor már 2-3 visszajött, látta, milyen irányból jönnek, s abba az irányba ment szembe velük, hogy közelítse a helyet, s így lassanként haladva eljutott a lukhoz. Így sok családot meg lehetett fogni.” (Gönyei 1930.)

*Az élőfás méhtartás a szakirodalom túlnyomó többsége szerint a Kárpát-medencében és általában a magyarság körében ismeretlen volt. Ezekkel a korábbi vélekedésekkel szemben Balassa M. Iván szerint Dunántúl nyugati részén, a Tisza felső folyásánál, valamint Székelyföldön is ismerték az eljárást. A moldvai magyarok által lakott területeken, az élőfás méhészkedés emlékeivel csak elvétve találkoztam – írja –, mindazonáltal kizárni sem lehet ennek a méhtartási formának a meglétét. A leghatározottabb formában egy 1970-ből, Klézséről való adat szól erről a témáról, miszerint a méhek régi, odvas fákban éltek. *Házi méhek azok – mondták –, de elmentek a háztól.* Egy-egy méhtanyára visszajártak, hagyták, hogy gyűjtsenek téli-re, kiteleljenek, s a következő nyáron ismét elmentek. (Balassa 1970.)*

Méhlakások

A természetes méhlakások neve Moldvában *kas*, *köpű*, a mesterségeseké *szisztematik* – mesterséges *köpű*. Gunda Béla szerint a kasok anyaga rendszerint összefügg a tájjal, így Erdélyre a vesszőkasok jellemzők, a szalmakasok pedig nyugat felől terjednek kelet felé (Gunda 1948: 8). A moldvai magyaroknál általánosan fából, fűzből, jegenyéből és hársfából készült a köpű. Gunda a henger alakú *köpűt* balkáni kulturális elemnek tartja (Gunda 1992: 332, 338), de hát az élőfából készült méhlakás alakja nem is lehetett más.

A szalmából készült kasról Kelgyesten azt mondták, hogy náluk nem használták, mert hideg az éghajlat. Pusztinában pedig azt tartották, hogy a szalmából font,

„...édes a méze, keserű a fullánkja.” Hagyományos méhészet a moldvai magyaroknál

sárral tapasztott köpűbe nem dolgoznak olyan jól méhek, mint a fából kivájt, tiszta köpűbe. A korábban gyékénymunkákról ismert Klézsén és környékén, legalábbis az 1900-as évek végén, már nem emlékeztek arra, hogy *páperből* – gyékényből – fontak volna méhlikásokat. Nem emlékeztek szalmából font köpűre Magyarfaluban, Frumószában sem.

A vesszőből font és tapasztott, többnyire kúp alakú kasok Bátky szerint Erdélyre jellemzőek és a balkáni műveltség hatására terjedtek el (Bátky 1929: 45). Gunda a magyar ősfoglalkozásokról szóló kéziratában megjegyzi, hogy a vesszőből font kasok jellemzők a moldvai magyarságnál. Ilyenekre én az 1970-es években már nem találtam, bár kétségtelen, hogy azokon a vízparti településeken, ahol foglalkoztak fűz vesszőből font kosarak készítésével – mint pl. Pusztina – az öregek úgy emlékeztek, hogy *ennekelotte* vesszőből is fontak *köpűket*, majd sárral megtapasztatták; ezeket *méhesköpűnek* nevezték, de ilyen akkor már nem volt a faluban – mondta az 1922-ben született Erős József. Ugyanő emlegette, hogy „most már nem viszik be a házakba, csak a régieket vitték be, mert azok a köpűk *vesszőből* voltak”.

Az 1960-as években, amikor elkezdtem a moldvai magyar falvak néprajzi anyagának gyűjtését, nem gondoltam volna, hogy az azóta eltelt fél évszázad során mennyi minden megy veszendőbe a hagyományos paraszti életnek abból a teljességéből, aminek tárgyi és szellemi emlékei akkor még oly egységesnek és kifogyhatatlannak tűntek. Fél évszázada, Külsőrekecsint, Csíkfalvát, Somoskát, Klézsét, Diószént járva úgyszólván naponta láttam a régies házak *töltésén* sorakozó, fából készült, úgynevezett *csutakköpűket*, többnyire 3-5 darabot egy-egy helyen. Tudomásul is vettem meglétüket, elő is jegyeztem képzeletbeli munkatervemben ismeretanyaguk összegyűjtését. Csakhogy mindig akadt más, sürgősebbnek tűnő, vissza nem térőnek látszó alkalom, amik miatt a csutakköpűk részletes számbavétele hátramaradt. Míg aztán a csutakköpűk is eltűntek, s mikor már tudatosan kerestem őket, kiderült, hogy szinte teljesen elvesztek, jó, ha egy-két darab megmaradt néhány idős méhész ócska régiségei között. Azóta is moldvai gyűjtéseim elszalasztott lehetőségei között tartom őket számon. (10–13. képek)

Azt, hogy a moldvai magyarok körében inkább köpűk voltak, mint kasok, mutatja, Hegedűs könyvének szómagyarázata (Hegedűs 1952: 324, 329), miszerint a (méh)köpű egyértelműen 'odvas, üreges fatörzsből készült méhkaptár' (Gajcsána, Pokolpatak), ezzel szemben a *kas*: 'gabonatartó (láda)'. A Románvásár környéki, úgynevezett északi csángóknál is *köpű* volt a kivájt belüli méhlikás neve, bár Szabófalván újabban egyre inkább *tubnak* nevezik, a 'tubus' értelmű román szó után. De a Szabófalváról mintegy száz esztendeje kirajzott, Egyedhalmánál keletkezett Ploszkucény faluban még 1969-ben is *köpű* volt az effajta természetes odú neve. Lükő Gábor a jugáni méhészetéről írja:

„Egy régimódi köpűt mellékelt képen mutatok be. Ez fatörzs, melynek belsőjét *kiásszák*, falát 2-3 cm vastagra hagyják és felül deszkával zárják el. A köpű felső részében három botocskát helyeznek el, végeikkel annak oldalába erősítve. A méhek ezekhez ragasztják a lépeket (*foguri*). A köpű *likja*

félkör alakú, s kifelé tágul. A köpút minden évben *beszikárják* (tapasztják) sárral, hogy az esetleges hézagokon idegen bogarak ne jussanak bele, tetejére pedig nagy cseréptálat borítanak. Alul nem zárják el deszkával, hanem a földre állítva a szélére földet húzkodnak. Így felemelve alul be lehet nézni.” (Lükó 1934: 47.)

A köpüket tavaszanként ki kellett takarítani, ilyenkor a megfeketedett, elszáradt, *feteke lépet* ki kell törölni, mert az mocsos, abba nem gyűjtenek, csak az új részbe, ahol tiszta a lép – mondta a pusztinai Deák Katalin.

„A köpüket olyan helyre kell tenni, hogy ne legyen geledzsia – zaj –, azt nem állhatják. Árnyékos helyet szeretnek, a likja napfeljöttre álljon. 3 lépésre legyenek egymástól a köpük.” A buturuk – csutak – köpükből úgy füstölték ki a méheket. „Mámám elvette a tavált – tepsit –, tett belé szenet, s egy kicsi potyószát – kénpor – beléhintett, vagy egy kicsi ribancot – rongyot – megtekertünk, s annak füstjítő a méhek mind lebuktak. Az a köpű olyan nehéz volt, mikor megemeltük, de csak elgazoltuk. Minden lihánt – lavórt – megtöltöttünk mézzel, de olyan semmire sem való volt. Mert a viaszval együtt vettük ki.”

Voltak, akik ezeket a köpüket télen bevitték meleg helyre, mert akkor nem kellett nekik olyan sok *eleség*. *De most már nem viszem be, ott ülnek a kertben télen is* – mondta a pusztinai Erős József. Kós Károly, aki még az 1940-es végén gyűjtötte moldvai magyarok méhészetére vonatkozó anyagát, azt írja, hogy „Az erdőből hazahozott természetes méhköpűt otthon szabadon tartották a kertben, valami lapos kőre állítva. Ugyanilyen formára készítik a mesterséges köpűt is, melybe az új rajokat fogják, s aztán hasonlóan lapos kőre, deszkára, székre borítva tartják a kertben.” Az Onyesten *küpűnek*, Klézsén *rajküpűnek*, Bogdánfalván *kipűnek* nevezett méhla-kást rendszerint odvas *ficfából*, *plop-* [nyár] vagy *hársfából* készítik, mert ezeknek a belét könnyen kiszedhetik. A kibelezett, 80-90 cm hosszú fatörzsbe aztán lyukakat fúrnak, s abba *facskákat*, *keresztet* dugnak a lép számára. A köpű teteje egyszerű deszkadarab vagy pontosan beillesztett fedő, alján van a *küpű likja*. (Kós 1976: 129.)

Hozzávetőlegesen az 1960-as években tűnt fel és kezdett elterjedni Moldvában a gyárilag előállított, úgynevezett *szisztematik köpű*, bár Román környékén, Kelgyesten, Jugánban és a szomszédos falvakban már az 1930-as években föl-föl tűnedeztek. A Kelgyesten 1930-ban született Domokos József nagyapjának még fából készült köpűi, *budurojai* voltak, 1930-ban hagyta el ezeket a köpüket.

A külsőrekecsini Kotyor Péter is csutakköpűvel kezdte a méhészkedést, egy román paptól kapta az első új kaptárokat, illetve az csak elmondta, hogy kell csinálni, s ő elkészítette. Azért szereti, mert mikor akarja, akkor nézi meg. Csak nem szabad hideg legyen, mert akkor *lehullnak* a méhek. Télbe nem lehet vizsgálgódní. Az elsőket még úgy csinálták, hogy négy deszkát összeszegeztek, abba tettek 2-3 *átolvasz-szót*, hogy legyen mihez kössék a lépeket.

„...édes a méze, keserű a fullánkja.” Hagyományos méhészet a moldvai magyaroknál

A kaptárt, ha jó, télen csak az északi szélről kell őrizni. A lukakat be kell kicsinyíteni. A lik mindig legyen délfelé, vagy *napfeljövet* felé. Téltre fontos, hogy *a teteje legyen jól lecsinálva, s alá teszen szalmát* – mondják Pusztinában. Télbe be kell dugni az *ordincisát* – röpnylást –, s ha süt a nap, akkor *dugja ki*. Sokszor még a havat is úgy kell elhányni róluk, ha betemette. De be nem hozták a házba. Régebb még föltették a hiúba is, amikor *buturuk köpűk* voltak, *likasfából*, de ezeket a *szisztématokat* nem kellett föltenni, meg nehezek is.

Diószénben már 1950-ben voltak *szisztematik köpűk*. Egy Hauzner nevű páter hozta be a faluba. Mondta: *mért tartod ezekben a csutkokban?* Nyári hőségben, hogy a lép meg ne olvadjon, a köpűt – mint Lujzikalagorban mondják – *zölddugóval* befedik, téli hideg ellen pedig rendszerint a *házhiúba* [padlás] helyezik, ahol kerekken *besikárják* sárral vagy marhatrágyával, a röplyukat meg *pujsatytikával, csutkával* [kukoricacsautka] bedugják. (Kós 1976: 129.)

A frumószai Galaci János 1995-ban úgy mondta, hogy a köpűket maga készíti fenyőfából: 30 cm szélesen és 90 cm hosszú, de volt más modell is, az *eszfátnál* – államinál – például 42x37 cm.

Itt nem jók a nagy köpűk, mert nagy hegyek vannak, hamar jó a hideg, s későn menen el. Szoknak sok bogár kell, hogy megtöccsék a köpűt s befűccsék. Én cserkáltam¹⁰⁰ itt azt a köpűt, de itt nem megyen. Köpűi mind egyforma szélesek, de a hosszúságuk eltérő. Vannak kicsik, amikbe most került raj, abban csak 13 keret van, a nagyobbban 21 is elfér. A köpűk tetején háztetőszerű és zsindeley van rajta. Tyár nem úgy, mint a nagyuraknál, hogy táblát¹⁰¹ tesznek.

A méhészek és ismereteik

A recens anyag és az összeírások szerint a kasos méhészet az egész magyar nyelvtérületen a paraszti gazdálkodás szerves részévé vált, beépülve a parasztgazdaságok többé-kevésbé állandó termelési szerkezetébe. A kasos tartás alkalmával ugyanis csak a rajzási idő volt nehezen összeilleszthető a hagyományos paraszti gazdálkodás rendjével, egyéb munkafolyamatai a mezőgazdaság kevésbé leterhelt időszakai-ba estek. Kotics József felhívja a figyelmet, hogy „a méhészet paraszti gazdálkodásba való beépülésének látszólagos akadálya, hogy a kasos méhészetre vonatkozó ismeretanyag mindig konkrét személyek egyedi tudása volt, így nem épül be a közösségi ismeretek általános rendszerébe. Ebben az esetben ugyanis olyan speciális tudásról van szó, amely nem minden elemében, különösen nem a maga teljességében része a paraszti tudásnak.” (Kotics 2001: 92.) A moldvai magyaroknál azonban a hagyományos időkből a kasos méhtartás – és a hozzátartozó tudás – kevésbé korlátozódott a specialistákra, a visszaemlékezések szerint még a két háború közötti

100 próbáltam

101 bádogot

időben is inkább az volt a jellemző, hogy szinte minden család tartott néhány kast vagy köpút a belőlük nyerhető méz és viasz céljából.

Általánosságban elmondhatjuk, hogy Moldvában régebben, a 20. század első felében és azelőtt, többen foglalkoztak kassos méhészzel, de kisebb tételekben, családunként 3-5 kassal bibeledtek, főként a kevés földdel rendelkezők. „Általában mindenütt emlékeztek arra, hogy a 19. század vége felé a nincstelen vagy kevés földű parasztok közt több, néhány méhcsaládot tartó méhész volt. A családon belül főként a földműves és a napszámos munkára már képtelen öregek dolga volt a méhekre való felvigyázás.” (Kós 1976: 128.) Újabban kevesebben foglalkoznak ezzel a mesterséggel, de egy-egy méhész nagyobb, 20-30 köpűs tételben, ahogy Kotics József írja. Pusztinában például az utóbbi években mindössze 4-5 gazda tartott több méhet. Úgy mondták, hogy egy-egy jó dolgos ember 15-20 köpút tud ellátni. Az 1912-ben született Deák Katalin, mikor megözvegyült 25 méhcsalád maradt rá a férjétől, de aztán szétozottta a lányai között. Bár a méhészkedést elsősorban férfimunkának tartották, a méhészfeleségek sokszor eltanulták a férjüktől, mi több: meg is szerették a mesterséget, s özvegyiségükben is nagy kedvvel folytatták a mesterséget. Az imént említett pusztinai Deák Katalinnak a férje nyugdíjba menetelekor kezdett méhészkedni, mert szerződésre *zahart* adtak, *nádmézet*, vagyis cukrot. Aztán – mint mondja – *huszonhat esztendőtt élődtünk mi a méhekvel*. Amíg a *szondáknál* – olajkutaknál – dolgozott két köpűcskékjűk volt, mikor kijött *penszinére* – nyugdíjra –, *megszaporították*. A kelgyeszi Domokos József elmondta, hogy a nagyapja méhészkedett, de hatvan unokája közül csak ő kedveli a méheket, a többi nem, mert *édes a méze, de keserű a fullánkja*.

A régi világban, ha egy-egy nagybirtokosnak jelentős méhészete volt, külön szakembert tartott hozzá. *Onyesten* egy Laslau nevű bojérnak hatalmas köpűs méhészete volt, s a hagyomány szerint szakméhészt (*preszekárt*) tartott. Ilyen méhész volt Albert József is, leszármazottainak *Priszekár* lett a nevük. (Kós 1976: 128.)

Bár a moldvai magyarok körében általában nem terjedt el a méhészeti szakirodalom használata, a fejlettebb északi területeken (Jugán, Kelgyeszt) Lükő szerint már az 1930-as években „vaskos oláh szakkönyvek és a foksáni méhészeti intézet utasításai szerint rendezik be méheseiket” (Lükő 1934: 47). De a déli falvakban is előfordul, hogy egy-egy specialista megrendelte a *méhészeti rivistát*.

A méhekkel foglalkozók jól tudják, hogy az egyik embert minden különösebb ok nélkül megmarják a méhek, a másikat békén hagyják, továbbá, hogy az egyik raj haragosabb, csípősebb, mint a másik. De az időjárás is befolyásolja a méhek viselkedését. Azonban a méhcsípést általában a méhészkedéssel együtt járó, kellemetlen, de elkerülhetetlen jelenségnek tartják. Következményeit igyekeztek enyhíteni: ecettel mosták, hideg vasat tettek rá, petrezselyem zöldjével dörzsölték a szúrás helyét, de inkább csak nők és gyermekek, komoly férfiméhész fel sem veszi a szúrásukat.

A frumószai Galaci János elmondta: sokszor *megmartak* a méhek, ezért *örözködöm, öltözök fel, füstölök*. Mások *kenik meg a kezüket ecetvel... én nem*. *Taplógombával füstölök, megszáritom a gombát, s darabokra tö-*

„...édes a méze, keserű a fullánkja.” Hagyományos méhészet a moldvai magyaroknál

rom. Egyebvel nem tudom elhajtani őket, kezdjek verekedni velük? Ha mégis megmart, akkor azt a szulikáját – fullánkját –, a túit kiviszem, s ha egy kicsit fáj, teszek rá meleget, s az a meleg vegyül össze azzal a fájással, aztán még egy percet se fáj. Másoknak még megdagad, de nekem nem. Legtöbben nem tesznek semmit, ha megmarta őket a méh. Kell túrni, míg eltelik. Mondják, hogy ecetvel, meg petrezselyemmel, miheburjással – *Melissa officinalis* – kell dörzsölni, de úgyszéjjel.¹⁰² Van, hogy megdagad, másnak nem. Legkisebb lányomat megmarta a méh, két hétig rázta a hideg, lehet hogy nem is a marástól, hanem az ijedségtől – mondta a külsőrekecsini Kotyor Mihály. Mások szerint ha megmar valakit a méh, sóval kell bedörzsölni a helyét. Ecetvel is lehet, de jobb a só. De mikor kapnak a mezőn, akkor nem szúrnak – mondták Diószénben.

Pusztinában úgy tartják, hogy a méhszúrás ellen nem kell védekezni, mert az orvosság és jó. *Ha van betegséged, s ha nincs es, az nem árt. Hogy ne fájjon, megdörzsöld petrezsemplapival, vagy bruszuroj (Arctium) lapijával.* A katonaságnál egy falubelije nagyon beteg volt, s az orvos azt mondta, hogy *szerezj méhet, mert aztán ők meg tudnak marni tégedet, met neked a betegséged olyan, hogy a méheknek a szúrásától tudsz megjönni. S aztán ő hazajött, szerzett méhet, s most van negyven kaptárja.*

A méhek között van mátká, here, és hordó. Aztán még vannak a dajkák, amelyek táplálják a mátkát.

Azok örökké csak elejibe kerülnek, s adják az ételt az anyának. Azok nem hordanak. Pusztinában – s lehet, máshol is – úgy tartják, hogy *az anya egyszer egy hónapban kijő, megjárja magát, s a herék mennek utána, s melyik a legvojnikkabb,¹⁰³ legbátrabb, az párosít, az anya menen vissza, s egy hónapig rakja a tojást. Volt úgy, hogy jártam náluk, s az anya nem volt sehol, mert akkor éppen ki volt menve.*

Ez a vélekedés ugyan inkább a hiedelmekhez sorolható, de azért jellemző a méhekre vonatkozó moldvai ismeretanyagra.

A méhekkel foglalkozó moldvai magyaroknak szinte mindegyike ismeri, vagy éppenséggel tudja a méhek néhány élettani tulajdonságát és ez a „tudás” nem könyvekből való, hanem – ha ilyesmit szabad egyáltalában kijelenteni – hagyományos tudás. Persze ma már, az internet és a médiumok közvetlen és közvetett hatása idején ilyesmiről nehéz egyértelműen állást foglalni. Általánosan elterjedt vélemény, hogy a méhek nem szeretik a *tubáknak a búzit*. Rendszerint nem is cigarettáznak a méhészkedő emberek. *„Úgy kell, hogy mosdódjál meg, a kezed mosd meg ijen finom szappanval, magyarföldivel. A részeg embert is megérik”* – mondta egy

102 fáj

103 legerősebb, legvitézesebb (voinic, rom.)

pusztinai asszony. Azt is tudja szinte minden méhekkal foglalkozó ember, hogy a méh a *gusájában*, vagyis a torkában, garatjában hordja a mézet, a *polént*, a virágpport pedig a lábán.

A moldvai magyar méhészek tudásanyagában nem könnyű elválasztani a halomásból, az öröklött és a tapasztalatból való ismereteket a szóbeszédből származó föltételezésektől.

Általában úgy tudják, hogy *kétmódú méh van, feketébb és sárigabb, a legtöbbször keveredve. Vannak dógosak, amik hordanak, mások helybe dolgoznak bent, s vannak herék, amiket akkor nevelnek, ha rajozni akarnak. Ezeket vágjuk le örökké, ne máj maraggyon, az csak eszi a vagyonságot a köpüben. 5-6 here elég, egy anyának, de ők ősszel megölik, vagy kihajtják mind. Összehajítják őket egy kolcba – sarokba –, s nem adnak nekik enni, ki kell mennyennek* – mondta a külsőrekecsini Kotyor Mihály. A magyarfalusi Gyurka Ferenc szerint is kétféle méh van, *sárigabb és fetekébb. A fetekék mintha hamisabbak lennének, de én ezt nem tartom. Azok a hamisak, amelyiketek betegek. Az egyik szomszédjának csak sárga méhei voltak, s azok nem voltak hamisak, de sok elveszett belőlük. Aztán eladott vagy tíz rajt, s azt mondja: ezek az újak jobban rajoznak. Az enyémeink inkább rajoznak, mint az övéi. Az enyémeink erőst serények. Mások szerint is az aprócska, sárigocska méhek serényebbek. A fetekék restecskebbek, s nagyobbak is. A méhek megismerik egymást, hogy melyik családból való.*

A sárga és a fekete méhek természetét illető ellentétes vélekedések szerintem azt jelentik, hogy itt nem annyira tapasztalatról, mint inkább hiedelemről beszélhetünk.

A természet közelében élő ember finom megfigyelőkészségére vall az az általános tapasztalat, amely szerint: *„ha a johóknak jól megy a legelés, a méheknek is jól megy abban az esztendőben”* (Kós 1976: 130). Az is széles körben elterjedt vélekedés, hogy

a méhek a bűzükről ismerik meg egymást. Mindegyiknek más bűze van. Ha egy köpüből akarsz tenni anyát a másikba, amelyiknek nincs anyája, előbb tedd bele valami ketrecbe, s mézet is tégy mellé. Ez az anya két nap múlva kirágja magát, akkorra olyan lesz a bűze mint a többinek, s nem ölik le. Klézsei tapasztalat, de máshol is alkalmazzák, hogy amikor két gyenge családot tesznek egy helyre, vaj nincsen reginájuk – királynőjük –, vaj gyöngébbek, akkor egy kicsit meg kell pákomáljuk. Vettünk pálinkát, a szájunkba s az ember rájukfújta. Akkor nem érzik a bűzüket s nem verekednek. Más családból való anyát nem lehet hozzájuk szoktatni, mert nem primálják el, marják. Egyszer ötszáz frankért – lejért – vett az emberem anyát, de kihajtották – mesélte egy pusztinai asszony.

„...édes a méze, keserű a fullánkja.” Hagyományos méhészet a moldvai magyaroknál

Megoszlanak a vélemények a méhek *élettartamát* illetően. Úgy tartják, hogy a méhek dologidőben 30-60 napot élnek, máskor 4-6 hónapot. Csak a külsőrekecsini Kotyor Mihály mondta úgy, hogy 19 napig él a méh. Az anya élettartama 3-6 év – lehet. A méhek általában 4-5 km távolságra röpködnek az odútól, ekkora körzetben ismerik a környéket, s tudnak tájékozódni. 100-150 méter magasan repülnek, a völgyet a hajlata szerint követik. Messzebről is tudnak hordani, de akkor útközben fölemésztk amit gyűjtöttek. Amikor a Szeret túloladán, mintegy 3-4 km-re virágozik a *szálken* – vagyis az akác –, egy nap alatt átrepülnek Klézséról Diószénbe s vissza – vélekednek a klézseiek.

A köpű szája legjobb, ha dél felé néz, de keletre is jó. Ha a köpűket nem sorba teszik, hanem össze-vissza, egymáshoz képest elmozdítva, akkor könnyebben hazatalálnak a méhek. Ha azonban napközben elmozdítják a helyükről, azt alkonat után kell megtenni, különben a méhek este a köpűk eredeti helyére mennek vissza.

A méh úgy talál vissza, hogy mikor kijön a fészekből, megvigyázkodik, hogy visszataláljon. A gárda tagjai állnak a bejáratnál, s mikor valamelyik méh jön haza, akkor összeteszik a csókjukat – vagyis a „csőrüket” –, s búzólik meg egymást – mondta a magyarfalusi Gyurka Ferenc.

Eső előtt a méhek hazajönnek.

Sokszor még nem is látszik a felhő, de látom, jönnek haza. Né eső lesz, mondom, mert jönnek haza a méhek. S nem telik 10 perc, meg is jött a felhő – mesélte a frumószai Galaci János.

A méhtartás éves rendje

A természetes köpűs és a mesterséges köpűs méhtartás között alapvető különbség van, elsősorban a munkaráfordításban. Úgy is, hogy a *csutakköpűs* tartás sokkal egyszerűbb munkafolyamatokat igényel és úgy is, hogy kevesebb munkát igényel. A köpűs méhtartás – értve alatta a „szisztematik”-nak nevezett méhklásásokat – ezzel szemben többféle munkát igényel, pontosabban tesz lehetővé, miáltal eredményesebb, hatékonyabb a méztermelés. Etéren azonban már nincsen számottevő eltérés a különböző települések méhészete között, még annyi sem, mint az eddigiéik során, ezért csak ott ejtünk róla szót, ahol valami területi sajátosság mégis érvényesül.

Amíg a méheket kivájt fatörzsekből kialakított *kasokban* és *köpűkben* tartották, telente gyakran bevitték a ház esőtől, széltől védett, de fűtetlen részébe, vagy éppen a padlásra. Persze akkoriban egy-egy család többnyire legfeljebb 3-5 köpűt tartott, ami könnyen elfért a *hiúban*, vagy a *tyilérben*. De akkoriban sem tette mindenki fedél alá télire a köpűit, sokuknak volt lehetőségük, hogy a kert védett sarkában teletessék méheiket, ahol nem kellett őket különösebben féltetni. Hacsak nem a kétlá-

bú tolvajoktól, akikre igen sokan panaszkodtak, mert azoknak télen könnyebb dolguk volt; a hidegben dermedt méhek nem martak. *Ott telelnek az erdő szélén, mindig is ott maradnak* – halottam az 1932-ben született diószéni Pál Pétertől 1996-ban –, *sőt nem is teszek a köpűkre semmit. Még az otthon lévő köpűket is idehozom.* Ő itt lakik a közelben s őrzi őket. Volt, hogy elvitték egy köpűjét le a gödörbe s ott szórták össze a mézért, gyermekek. Testvérem tartotta a köpűket a házban, s kiarkta februárban. S akkor nem havazott, összetörték az egészet. Aztán ment a nyomokon és megkapta.

Más betette télbe a köpűket a házba. Tavasszal hallgatta a köpűket, hogyan teleltek? Ha megkopantotta és zúgtak, mint az erdő, akkor jól telelek; ha csak keveset zúgtak azután elhallgattak, akkor gyöngén. Ha kopogtatás nélkül is zúgtak, azt jelentette, hogy rosszul teleltek, s nincs mit egyenek. Mikor eltőtt a tél, jött március, akkor tették ki a köpűket a házból.

Télen nem kell megnézni a méheket, elég, ha meghallgatja. Előfordul, hogy a nagy hidegben elvesznek a méhek. De öt napon belül fel lehet őket támasztani. Vesz egy mézzel teli ráját, melléje teszi, beviszi a házba, s feltámadnak. Mennek a mézre s jónek helyre – mondták Diószénban.

Mikor nagy hó van és szép napfény tavasz felé, akkor tesz a hó tetejére a köpűk köré *pujszárát* [kukoricaszár], szalmát, egyebet hogy ne a hóra essenek le, ha leesnek a méhek.

Tél végén, ha egy kicsit melegebb az idő, *kicsapják* – kieresztik – őket. Nem számít, ha hó van, mert ha leesnek a hóra, visszarepülnek. Ki kell *takarícsák magikat*. Este be kellett *csánni* az *ordinicsukát*, a bejáratát – mondják Pusztinában. Frumószában is úgy tartják, hogy a *kieresztésnek nincsen napja*. Külsőrekecsinben pedig:

mikor az idő melegszik, a méhek kijönnek. Télbe is, ha jobb az idő, de olyankor nem mennek messze. Ha valami megzavarja őket, akkor elmennek messze, megfáznak, hullnak le, posztulnak el. Amíg a virágok elő nem jönnek, addig nem mennek ki gyűjteni, csak éppen megjárják magukat. A martilapinak (Tussilago farfara) a virágja, az a sárga, az első, amiről gyűjtenek.

A méhet tavasszal, mielőtt kieresztik, megnézik. Az onyesti méhészfelfordítja a *fenekét a küpűnek, tiszta pétikából*¹⁰⁴ *vagy szárazganéból füstöt csinál, ettől a méhecskék feltakarodnak*, ekkor a lépvágó késecskével kivágják a rossz fekete lépet, amelyet aztán kifőznek *viaszkának*. „Szent József – tavasz első napja”, ekkor *teszik ki a méhet Onyesten, Bogdánfalván, Klézsén a napfényre, s „kezdi magát gazdagítani léppel, mézzel, fiúval”* (Kós 1976: 130).

Nyáron a csutakköpűben tartott méhekkal kevés a dolog, ezért is illeszkedett jól a hagyományos méhészet a paraszti gazdálkodásba. Azon kívül, hogy ügyeltek a

104 rongyból

„...édes a méze, keserű a fullánkja.” Hagyományos méhészet a moldvai magyaroknál

rajzásokra s igyekeztek elfogni a kirajzott méheket, kéthetente megemelték a köpűket, hogy lássák, jól telnek-e, egyéb munkálatokat nem igen igényelt a méhészkedés. „Télen, ha a méhe nem éri meg a mézvel, ezt arról tudta meg a méhészt, hogy megemelte a köpűt és könnyűd volt.” (Kós 1976. 130.)

Mindazokat a munkálatokat, amikre a csutakköpűkben nem lehetett sort keríteni, de a hatékony méhészkedéshez szükséges, a – ha nem is gyári, de „szisztematikusan” vagyis – mesterségesen előállított köpűk esetében megvalósíthatók. De ennek is megvan a maga módja, ami már kevésbé tekinthető közösségi, apáról fiúra szálló hagyományos tudásnak, inkább specialistáktól ellesett, vagy más módon átvett mesterségnek. Ennek során többször előfordul a „falusi intelligencia”, papok, tanítók közvetett, vagy közvetlen szerepe, kézről kézre járó románnyelvű méhészeti szaklapok, úgynevezett *revisták* közvetítése. Mindez együttjár a méhészetrel való foglalkozás specializálódásával, a méhcsaládok koncentrációjával.

A „szisztematik” köpűkből álló méhesekben más technológiákat kell alkalmazni, mint a természetes köpűk esetében. Így tavasszal nem szabad túl korán megnagyobbítani a *likat*, mert akkor még kevesen vannak a méhek s szükségük van a melegre. Április végén, május elején nagyobbítják a nyílást, amikor a *szálken* – akác – virágzik. Tavasszal többnyire etetni kell a méheket, ha kevés ételük van, *tékaeskába* – dobozba – raknak 200-300 gr. szirupot, s ha szükséges orvosságot is, gyakran ürmet. Ezt három nap alatt megisszák, ha kell, tesznek még. Máskor nem *tékaeskába* teszi, hanem meghinti vele a méheket. De ha kijött a cseresznye és a szilva virágja, akkor nem kell többet etetni őket.

Nekem van turtám – mondta a külsőrekecsini Kotyor Péter. *Veszem, vagy cukorból csinálom: megfőzöm a cukrot, s csinálom belőle valamilyen turtát, hogy kemény legyen erőst, aztán béteszem a taválba,¹⁰⁵ a fenekén egy papírra, s mikor megaluszik, akkor teszem bé a köpűbe. Vagy ha melegsik az idő, szirupot teszek be.*

Amikor a hiányzó eleséget pótolják, azt is megnézik, hogy megvan-e a királynő. Amelyik köpűben nincs *redzsina*, egy másikból, amelyik készül rajozni, kiteszi egy *kuckába* – anyaszoktató, parányi ketrec –, s azt teszi abba a köpűbe, amelyikben nincsen királynő. Néhány nap múlva aztán kiereszti.

Tavasszal megnézi, hogy vannak a méhek, mennyien vannak? Ha kevés, akkor *esszépároztassa* egy másik családdal, mert így erősebbek lesznek, könnyebben szaporodnak. Ez az összepároztatás úgy megy, hogy *megparisztossa* – megszórja – egy kicsi szirupval az egyiket, másikat es: vagyis a szájába veszi a méhészt a szirupot s ráfújja a méhekre. *S akkor ők már nem haragszanak egymásra, mert egyforma lesz a büzüik.* Ezt nyárba is meg lehet tenni, akármikor, ha az egyik család gyenge. Máskor, ha van erős családja, kivesz egy olyan lépet, ami *fiuval* teli, s beteszi a másikhöz.

105 tepsibe

Az öreg Kotyor Péter Mihály nevű fiától hallottam Külsőrekecsinben, hogy tavasszal, miután megindultak, minden hat napra meg kell nézni a méheket.

A botkákat – anyabölcsőt – le kell vágni, mert ha nem, ők csapják el, s mindjárt rajoznak. Veszek ki anyaházat méhékvel, ebből a köpüből. Lerázom róluk a méhéket, s úgy teszem a másikba, fiason. Így tudjuk szaporítani jobban. A heréket le kell vágni minden hatnapra.

Az 1926-ban született klézsei Kertész Péterné azt magyarázta, hogy azért tartják egy *nyámuknál* – rokonuknál – a méheket a szomszédos Csíkfaluban, mert ott közel van az erdő, s

az erdőben akad minden módú virágocska. Különösen ahol az erdőt levágták, s abban a vágásban, sok a virág. Tavaly volt 26 családjuk, abból a télen 16 elpusztult, az idén csántam még ötöt. Mikor láttam, hogy kelőben van a regina, akkor tettem külön köpűbe 3 rámával, s 12 nap múlva, mikor kimentem, az a mátká ki volt kelve. S újabb 12 nap múlva tojni fogott, s esént teszek be rámákat más köpüből. Egy erősebb régiből teszek egy rámát pujjakkal, hogy szaporodjanak. Tizenkét naponta nézem meg a köpüket, s velem le a trenturokat, amik csak esznek. Nem várom meg, hogy kikeljen, velem le. A kivágott herefiakat aztán megeszik a verebek.

Ha az anyát kiveszik és a méhek anya nélkül maradnak, akkor csak mézet gyűjtenek, mert nincs, ami fiakat tojjon. Így nem kell etetniük a fiakat, csak a mézet gyűjtik, ha van honnan. Ilyenkor 20-30 kiló mézet is összegyűjtenek, de gyöngülnek, öregednek, aztán más anyát kell tenni.

Ehhez van olyan hajfogó, mivel csánják az asszonyok a hajukat fel, plásztikból. Annak az egyik felébe tesznek iuszt, beteszik az anyát beléje, ...mert az likas, s bécsánálják iuszval, s beleteszik abba a köpűbe. Ők aztán megbúzólik, megszokják, s ha befogadják, egy-két nap alatt kirággják, s kiveszik onnat. Még olyan is van, hogy nem tudják elfogadni. Hogy talál a szerencse.

Nyáron 8-10 naponta kell megnézni a méheket. Meg kell vizsgálni, hogy vannak-e herék, kell tenni friss lépet, mert ahogy *feketednek le*, nem *gyűtnek jól*, *polénuval* [virágpör] telik meg, kell ügyelni, hogy legyen hova tojjon az anya. Mert hiába van méz, ha nem tojik az anya. Nyárba a méhecske csak 40 napot él, s akkor kell, hogy

keljenek a fiak, hogy amelyikek maradnak el a mezőn, hálnak le, legyen helyettük új. Téltre kell pollen, kell hagynom nekik, mert az anya februárban már tojik a köpűben. Virágpörrel fedik le a tyerlulát, azt eszik a fiak.

„...édes a méze, keserű a fullánkja.” Hagyományos méhészet a moldvai magyaroknál

Június végén ügyelni kell, hogy ne menjenek el a rajok. Június közepétől kezdnek rajozni, de nem az egész, csak amelyiknél több erő van. Mikor megnezik, s látják, hogy csánnak *anyaházat*, akkor ott fognak *rajolni*. Meg tudja mondani, hogy melyik fog rajolni, de csak ha meleg van. Júliusban a *feteke száldokról* gyűjtenek, mert az virágzik.

A külsőrekecsini Kotyor Péter szerint *mikor a nyár végén befejezik a méhek a hordást, akkor megszűkítem a likat, hogy éppen 2-3 férjen be egyszerre. Akkor jó nekik, s a lépeket is közelebb teszem egymáshoz. Így jobban tudják őrizni a kaptárt, hogy ne menjen be más. Mert vannak ezek a darázsok, ezek nem fáznak, s reggel mennek be a kaptárba, s veszik el a mézet. Ezért kell, hogy a küpübe keskeny helyt legyenek. Hogy gyűjtsék meg azokat a lépeket mézzel, s választékot kell tenni, hogy attól tovább ne menjenek.*

Ősszel megvizsgálják a méheket, nincsenek-e tetvesedve? Úgy tartják kétféle tetű van: az egyik a méh fején lévő szőröket rágja, a másik az egész testét belepi. Valami erre való orvossággal füstölik őket.

A méhek táplálása

Régen tavasszal nem etették a méheket, ha megélt megélt, ha nem, nem – mondta a külsőrekecsini Kotyor Mihály. De régen nem is szaporodtak olyan jól. Ahhoz, hogy a méhésztudja: mikor kell etetni, ismerni kell a méhek gyűjtési szokásait.

Leghamarabb polint gyűjtenek a dudókról: martilapiról, somról. Mikor jönnek, egész sárgák mikor mennek be a köpübe. Az első virág, amiről tavasszal gyűjtenek a pimpó, a ficfának a barkája, aztán jön a somfa. Meghagyom, hogy azt egyék télbe. Van, hogy félig megtöltik mézzel, s mikor a méz elfogy, eszik a polént. Ha kevés az ételük, tavasszal még kell nekik adni, mert ha étlen maradnak, elpusztulnak. Kotyor Mihály úgy számítja, hogy felit teszem mézet, s felit cukrot, összefőzöm jól. Ha tavasszal adunk ilyet, akkor jobban szaporítanak, fognak dolgozni. Mások – mint például az 1926-ban született Klézséi Kertész Péterné – nem eteti semmivel a méheit. Hagyok annyit mézet, amennyi kell nekik. Nem is itatom, kapnak vizet mindenütt.

Érdekes, hogy a Klézsével szemközti Diószénban – talán mert kevesebb a természetes méhlegelője – olykor szükségesnek tartják a méhek tavaszi etetését. Mert

ha nincsen mit gyűjtsenek a mezőről, mennek egyik a máséhoz, hogy lopjanak. Akkor kell nekik ételt adni, hogy ne veszejtsünk. Vesziünk zahart, nád-mézet, s 3 kg zahart 1 kg vízzel keverünk, meleg vízzel. Más úgy csinálja a szirupot, hogy tesz bele hagymát, murkot, pozsárnyicát [Hypericum], s

még más plántát is, ezeket hamarabb megfőzi, s aztán teszi bele a zahárt–mondta az 1932-ben született Pál Péter.

A legtöbb helyen ma már úgy tartják, hogy tavasszal etetni kell a méheket, hogy erősek legyenek mire virágozik a *szádok*, a *szálken*. Külsőrekecsinben ősszel beszűkítik a nyílásukat, s *amelyiknek látom kicsid van, azoknak adok enni*. Persze vidékenként, más-más mikroklímában eltérő a mézgyűjtés időtartama. *Itt nálunk – mondják a Kárpátok tövével fekvő Frumószán – a méhek akkor hagyják abba gyűjtést, amikor a kaszálók lefogynak, augusztus közepén*. Általában úgy tartják, hogy az utolsó a *száldokfa*, amiről gyűjteni tudnak az emberek számára, aztán a mezei virágokról már csak maguknak gyűjtenek.

Ahol van a közelben természetes vízfolyás, ott rendszerint nem kell a méheknek ivóvizet adni, de ha sebes vizű patakból kénytelenek inni, az gyakran elsodorja őket, tartós szárazság esetén is rászorulnak a mesterséges vízpótlásra. Ilyenkor vizet raktak ki a méheknek egy tálacskába, s bele vesszőcskéket tettek. Főleg tavasszal kellett nekik a víz. Ha hó van, arra szálltak, s onnan *szíptak* maguknak vizet. Nyárban csinálnak deszkából sáncokat, vágásokat, *tőtnek bele vizet, akkor mennek a méhek s szípnak onnat*.

A méhek rajzása

A csutakköpüs és a szisztematikus köpüs méhtartás körülményei közt ugyanúgy rajzanak a méhek, hiszen ez a „vérükben lévő” szaporodási kényszer, csak hogy a mesterséges köpük esetében könnyebben megfigyelhető, a méhészt fel tud rá készíteni s többé-kevésbé kézben tudja tartani a folyamatot. A rajzás idejét hagyományosan úgy tartják számon, hogy akkor kerül rá sor, amikor a *zab kezd hányni a fejét*, vagyis május végétől. Zabhányástól kell ügyelni, hogy legyen királynőnek helye. Mert ha újabb s újabb rámákat tesz be a köpűbe, akkor a méhek dolgoznak, s nem nevelnek anyát. Ha mégis, azt le kell vágni. A hagyomány szerint tehát május-tól Szent Illésig rajoznak.

Tavasszal Gyümölcsoltó Boldogasszony már kint találta a csutakköpűket a *priszákában*.¹⁰⁶ Úrnapja idején, első kapáláskor pedig már kezdtek a köpük rajzani. A csutakköpük esetében nem lehet olyan gondosan ügyelni, hogy ne rajozzanak váratlanul. Lükő Gábor azt írja, hogy egy köpű egy évben rendszerint három rajt ereszt, ezért Illés napján *nyírni* kezdik a köpűket, hogy ne rajozzanak többet. Egy hosszú nyélre derékszögben erősített pengével levágják a lépek alsó felét, s ebből főzik a *sonkolyt*, ami gyenge minőségű méz, *zsenticének* is hívják és *ordát* főznek belőle. (Lükő 1934: 48.)

Amelyik raj erősebb, az hamarabb *csinál* anyát. Ha nem akarja a méhészt, hogy rajozzanak, akkor levágja a *bótkákat*, az anyaházat. *S akkor többet nem fognak sza-*

106 méhesben (prisaca, rom.)

„...édes a méze, keserű a fullánkja.” Hagyományos méhészet a moldvai magyaroknál

porodni. Ha marad egy bótka, azzal mindcsak elmegy egy raj. Három nappal előtte lehet látni, mikor kel ki a királynő az anyaházból. Ilyenkor kiveszik a bótát s beleteszik egy másik, üres köpűbe. Nem lehet összevegyíteni őket, csak ha megfúvod ecettel, pálinkával, hogy egymás bűzét ne érezzék. Ha van benne anya, akkor elfogadják, ha nincs, akkor hiába ecetezed, pálinkázod.

Amikor rajzik a méhcsalád, az azt jelenti, hogy új anya kerekedett. Onnan lehetett tudni, hogy akkor kezdenek sírni, az összes hordó sír, mert az öreg anya hajlja ki őket.

Akárhogy örözködünk, azért 4-5 család megrajozik – mondták Külsőrekesinben. Olyankor azt kell tenni, hogy van az a kicsi buduroj, azt azért tartom, hogy szürom fel, hol vannak ezek, a fára, egy hosszú rúdon, hol van a gomoja összegyűlve, rázom meg, s hull belé oda. Aztán teszem más köpűbe, s estére a többiek is begyűlnek oda. Abba az új köpűbe teszek két rámát, s mindjárt fognak dolgozni. Beteszem egy rámát iuszval s egyet mézvel, s mikor az anya fölhágott oda, akkor menen az élet.

A rajzás május végén, június elején történik leginkább, ilyenkor a méhészlendézi: kiveszi, elrontja az anyabölcsőket, vagy átteszi másik köpűbe, úgy, hogy egy köpűbe csak két bótka legyen. Ilyenkor minden 3-4. napban meg kell nézni, hogy mit csinálnak? Mikor az anya már ki van kelve, vakkog, mint a ruca, akkor már hamarosan mennek el.

„Mikor ezt mind hallgatá, akkor ezt mondja a méh”

Kezdő sor $\text{♩} = 120$

előtte mondja: „Mikor ezt mind hallgatá, akkor ezt mondja” (csukott szájjal dúdolja)

Egy frumószei méhészlendézi (Galaci János, 1998) szerint így „énekelnek” a méhek, mikor rajzani készülnek, csukott szájjal dúdolja (kotta: Halmos Béla)

A fiatal mátkák kezdenek énekelni a helyükön, mielőtt kirepülnének. Kummognak, s arról lehet tudni, hogy készülődnek. Ilyenkor kiveszik az új mátkát, s beleteszik a másik köpűbe 3-4 rámával, s akkor nem futnak el.

Mikor rajozni akarnak, akkor gyűlnek ki, csinálnak bárját, ülnek kinn, onnan tudódik – hallottam Kelgyesten. Mikor járok náluk, s kapok olyan bot-

kát, s mikor az anya akar énekelni, akkor immá készül neki, hogy rajoljon, ako az anya a köpűben teszen így: mmmmmm-mmm-mmm... akkor hallgatom, s mondom: no, ez készül... Akkor még nem rajol, de készen van, hogy rajoljon. Diószenben úgy tartják, hogy a rajzást akkor lehet várni, mikor a köpü előtt sok méh jáccódik. Jáccódnak és csalják ki az anyát, benn pedig szoricsák az anyát, hogy fusson, mennyen ki. Mikor aztán kijött, mennek utána.

Rajzaskor az első rajjal kimegy a régi királynő, ha lesz második, akkor a korábbi új királynő rajzik. Rajzás után 3-4 nappal kerül sor a nászrepülésre. Ilyenkor színes papírokat tesznek a köpük tetejére, hogy könnyebben hazataláljon. Cukorszirupot tesznek a köpükbe s ezzel – az élelembőség látszatát keltve – serkentik a nászrepülést. Erre szép időben kerül sor, 11-16 óra között, az anya 1-1,5 km magasra is fölrepül, sok here megy utána, 10-12-vel párosodik. Mikor visszajön, ott a párosodás jele, a fenekén egy fehér pont.

A raj elsőkését úgy akadályozzák meg, hogy valamilyen módon zajt csapnak, vagy analógiás cselekedeteket végeznek, például az „asszony csupasz fenekével lapos kőre ül s kaszát-kapát penget – hogy el ne szálljon a raj” (Györffy 1941: 13). Ezt a mágikus szokást a 20. század második felében azonban már ritkán gyakorolják, inkább csak hallomásból ismerik a moldvai magyarok. Ehelyett inkább port hintenek közéjük és vizet szórnak rájuk, hogy leszálljon a raj. Fütttyenteni is lehet, vagy vasat vernek, ez talán azt a célt is szolgálja, hogy a szomszédok figyeljenek a fontos eseményre. Külsőrekecsinben – és bizonyára máshol is – rajzaskor bodzafából készített vízipuskával locsolják őket, hogy összegyűljenek.

A rajt öntözzük vízzel, hányjuk porral, galjakkal, mit találunk hirtelen. S ha uljanak, hogy van keresve hejik, akkor úgys mennek elé. De ha sokat kénozd őket, úgys leszálnak egy fára. Még elmennek valami 400 méterre, egy olyan futott helyre. A lányomval egyszer öntöttük, haligáltuk, galjakkal dobáltuk, porral nem akartak száljanak le. Aztán méges leszálltak egy nagy gyortyán fa tetejibe, tizenkét méteresre. A leánya elfutott a fiamért... haj, gyere, mert a rajok felültek egy fára, s apika nem tud felhágni értük. Fijam mindjárt eljött, felment a tetejibe, leszakította azt az ágat, ott volt egy kicsike köpűcske, a rajt beeresztette a köpűbe, egy nagy hosszú mazdagval mekköttük a köpüt, s leeresztett a földre nekem, s hoztuk vissza, tettük be más köpűbe.

Magyarfaluban úgy tudják: meg kell várni, míg leszáll a raj egy fára. Ha nem akar leszállni, öntözik őket vízzel, ha nincs víz, akkor porral.

„...édes a méze, keserű a fullánkja.” Hagyományos méhészet a moldvai magyaroknál

*Ha leszállt az ágra, akkor menen a budurojval,¹⁰⁷ s rázza bele. Ha megtalál-
kozol velük a mezőn, hogy jőnek hosszú útról, s veted velük szemközt a port,
akkor leszállnak. Ha olyankor megy a raj, mikor nem vagyunk otthon, még
menen el. Sokszor tudja előre, hogy rajozni fognak, de sürgeti a mezei mun-
ka, nem lesheti otthon.*

Klézsében mesélték:

*paciltam¹⁰⁸ úgy, hogy eljött egy eső, lerajolt nekem egy, Anna lányomnál is
egy, az enyémet levettem, s mikor eljött az eső, akkor ők bégyűltek ide a fa
alá, egy vastag krákra, mint a karom. Mikor ő is levette, de visszamentek,
eltelt az eső, akkor leráztam eccer, felzúdultak, s kezdtem füstölni. Én ahogy
voltam így [szétvetett lábakkal állt], uljan hamar leszálltak ha vizesek vol-
tak, s nekem így a lábam közé meggyűltek. Annám mondja: jaj tátám, a
fenekén vannak a méhek! Nem, semmi! Megálltam így, szépen elmentem,
mint a medve a köpühöz, s beleráztam.*

A rajzó méhek megállítására nem településenként, hanem méhészenként változik a tennivaló. Frumószában például Galaci János nem füttyögget, Bece Jóska szerint pedig igenis füttyögettek. Vas összeveréséről egyikük sem hallott, hanem ha nincs víz, akkor hajítják a port. *Most [július vége] száznál több család van itt, s eddig rajozott: egy nap nyolc két nap négy, aztán még hármat, még hármat, egyszer hetet, tegnap egyet... kettőből jött ki, de összementek egy helyre. Diószénban vízzel, vagy oglindával¹⁰⁹ állítják meg őket. Ha süt a nap, s az oglindába süt, onnan megy rájuk, tükrörrel tükrözi őket, s a méhek azt hiszik, hogy villámlik az istennyila.*

A kiröpült rajt a kelgyesti méhész nem biztatja semmivel sem a leszállásra, mint mondja: amelyik elmegy, elmegy. Van egy kb. 50 cm. széles vászonzsákja, 60 cm-es szájjal, azt teszi a raj alá, s belerázza. Majd egy keretet tesz bele, kevés mézzel. Akkor megnyugszanak s bele lehet rázni a köpűbe. „A kasba koppantják a moldvaiak nyelvén” – írja Gunda Béla (1991–1992: 351).

Pusztinában úgy tartják, hogy *ha egyszer a rajt elfogtad, az nem menen el. Ha reatetted a lépre, akkor kezdenek dolgozni s nem mennek el, ha az anya velük van, de ha nincs velük, akkor kételkednek.* Külsőrekecsinben – és valószínűleg még máshol is – *ha a szomszéd befogja a rajt s én észreveszem, elveszem, s ha nem, akkor veszi el ő.* A raj befogásakor *miheburjással* (*Melissa officinalis*) dörgölik meg a kicsi köpűt, mikor *megtörzsölik a levelét, olyan szép bűze van, s ezt szeretik a méhek.* Hasonlóképpen fogják be a rajzó méheket Onyesten, Lujzikalagarban is (Kós 1976: 130–131).

107 kicsi köpű

108 jártam (păți, rom.)

109 tükrörrel (oglină, rom.)

Ha a befogott rajjal nem hozták el az anyát is, akkor megvan a veszélye, hogy a méhek visszamennek oda, ahonnan elrajoztak, vagy ha nem is mennek vissza, ülnek egy darabig anya nélkül, *s ha nincsen olyan tojásik, miből tudnak anyát nevelni, akkor kezdenek nevelni, ahogy románul mondják fals anyát – ályanyát –, ami aztán – megtermékenyületlenül – csak heréket nevel.* A frumószai Galaci János elmondása szerint *az igazi anya, ahogy tojja a tojást, azt kell tojja a lik közepibe. De a fals anyák tojnak kettőt, hármat... ki a szélire, hármat-négyet is egybe-egybe, s abból jönnek ki a trentárok... a herék. Rajzaskor az öreg anya menen el, s hagyja az ifjat. S ha én kivágtam az összes anyát, s az öreg anya elment, akkor a raj maradt anya nélkül. Úgy is paciltam.*

Amióta mesterséges köpűkben tartják a rajokat, a méhészeknek módjuk van arra, hogy különböző szállítóeszközökkel oda szállítsák a méheiket, ahol jó legelőt találnak, tehát például akácost, hársfás helyet, vagy kaszálókat. Erre hamarabb egy-egy település határán belül került sor. Például Pusztinában oda vitték a méheket, ahol *szálken* volt. Kinek hol volt a helye, közel a *szálkeneshez*. Vittek 6-7 köpűt a *Pojánába*. De ritkán vándoroltatták a méheiket, mert még a szisztematik köpűket is főként házilag készítették, nem lehetett biztonságosan szállítani.

A csángómagyarok által lakott moldvai vidéken meglehetősen differenciált a domborzat és a mikroklíma. A Tatros völgyében leghamarabb a *sárigvirág*, *csúkvirág*, *szénafűvirágvirág*, majd március végén *cseresznye*-, *zárzár*- (barack), aztán *szilva*-, *alma*- és más *gyümölcsvirág* a méhek legelője. Tavasszal keresik a *repcsinyt*, *méhfüvet* s általában minden tavaszi füvet. A vizenyős Szeret-mentén a méhek legelőször a *port* (virágport) hozzák a lábukon a *martilapuvirágról*, a kerti gyümölcsfák közül a *szilvát* és *meggyet* szeretik leginkább. Június elején van az *akácvirágzás*, majd június 15. és július 15. között jön a *nagyszedés* a *szénafüvekről*, augusztusban van a *tökvirág*, a *naputánjáró* (napraforgó), majd ezután jön a *szőlő*, amit a *sárigméhe* (darázs) rágása nyomán szednek meg a méhek.

A méhész felszerelése

A *kasos*, *köpűs* méhészet gyakorlatilag nem igényel semmiféle speciális eszközt, amire mégis szüksége volt, az minden átlagos parasztgazdaságban rendelkezésre állt. A méhek hagyományos tartásában ugyanis az ember inkább passzív szemlélője, semmint aktív irányítója volt a méhek életének, munkásságának. A méhészek tevékenyen csak a rajzás és a méznyerés idején avatkoztak a méhek életébe. Ehhez pedig csak a csutakköpűkben lévő lépek *nyírására* szolgáló görbe, kaszor-szerű *késre* és *füstölőre* volt szüksége, aminek kezdetleges formája nem fújta a füstöt, hanem egy vaslapátra dobott parázsra tett rongyból, vagy taplóból keletkezett, amit rendszerint egy sóprúval legyezték a köpűbe. Mézkivétel vagy rajzás esetén egy közönséges *szitát* tartottak vagy erősítettek az arcuk elé. A mézzel teli lépeket pedig egy kisebbfajta *tekenyőbe*, vagy *dézsácskába*, esetleg ritkaszövésű zsákba tették és kézzel szorították ki a *sonkolyból* a mézet.

„...édes a méze, keserű a fullánkja.” Hagyományos méhészet a moldvai magyaroknál

Ezzel szemben a mesterséges *köpűkben* tartott méhekkel esedékes munkálatokhoz többféle eszközt használtak. Szükség volt egy kézzel működtetett *füstölőre*, egy éles *lépvágó késre*, egy darab *szermára* – drótra –, hogy ha beleesik valami a köpűbe, azzal húzza ki. Kell még egy *villa*, és egy jól vágó *kés*, amivel vékonyan leszedik a lép oldalát. A szisztematik köpűkbe való lépkeretek némelyikének teteje vájúként van kialakítva, ahová az eleséget, *szirupot* elhelyezik, amit aztán a méhek 1-2 nap alatt kiesznek. Az anyanevelésre szolgálnak azok a *kicsi köpűk*, amikbe csak egy lép fér, s abba tesznek egy-egy-egy *bótkát*. Mikor kikelnek, vagy ha több is kel ki, akkor elválasztja őket, s *teszi bé oda*. Ha *bótkát teszen bé*, ami ki kell keljen, akkor nincs semmi baj, mert ki kel ott, s fog a *bajnak* vagyis a dolognak. Szükséges még *jó vékony kés*, amivel a lép *tetejét* levágja, aztán *egy vastagocska kés*, amivel felpattantja a *rámát*, mert azt a méhek erősen leragasztják. Aztán *mászka* – védőálarc –, *csent-rifuga*, *sokágú villa* és *hajfogó* az anyaneveléshez, illetve szoktatáshoz. *Kupka* a neve a vajúcskának, amiből szükség szerint eteteti a méheket.

A méznyerés módja

A hagyományos csutakköpűs és a szisztematik köpűs méhtartás között leginkább a méztermés elvétele tekintetében mutatkozik eltérés. A csutakokban aszerint ölték ki a méheket, hogy *nehezsége* alapján melyikben gondolta az ember, hogy van elegendő méz. Lükő Gábor jugáni megfigyelése szerint a harmadszori rajzásnak nincs ideje elegend gyűjteni – télen elvesztek volna éhen –, ezért a könnyű köpűket kénnel megfüstölték, miután nyílásaikat bedugták. A lehullott méhekre földet húztak, hogy föl ne ébredjenek, a köpű tartalmát pedig belerázták a bára-i zsidó hordójába, aki 7 lejt adott kilójáért.” (Lükő 1934: 48.)

Kós Károly szerint a *csutakköpűkből* úgy szedték ki a mézet, hogy levágták és kivették a lépeket, *lepallták* róla a méheket, s *potyolták a kezükvel*. *Takarították* meg attól a viasztól, hová dugták a méhek a mézet, aztán *potyolták a kezükvel*. A viasztól úgy tisztították meg a mézet, hogy szítán átszűrték. Mászor melegítették és elvált a viasz. „A *budurojokból* kivágott anyagot *tekenyőbe* tették, a mézet *roskolták* – gyúrták – *a kezükvel*, aztán a viaszt tették be a *csáunba*¹¹⁰ cseppet melegítették s leszűrték. Románvásár környékén volt viasznyomó vászon kenderből, 40-50 cm hosszú, tölcser alakú, ebbe öntötték a megmelegített viaszt, s úgy szűrték meg. A köpűből kiszedett lépet késsel összevagdalták, beletették *egy kaszornyába* ez alá meg edényt helyeznek, melybe a méz nagyja kifolyik. A maradék mézet a lépből meleg vízben kimosták. Az üres lépet egy üst vízben *megfőzik*, majd a *vízzel* együtt gyári vászomból készült háromszögű *acskókba* töltik, melyen a víz átfolyik. A zacskóból egy hideg vízzel telt tekenyő fölé helyezett deszkán *bot* (Onyesten), *serítő* (Lujzikalagorban) segítségével *kifacsarják*, *legyúrják* a lépet, ami a hideg vízben viasszá áll össze. A viaszt üstben megolvasztják és egy kétágú fúcskára tekert

110 üstbe (ceaun, rom.)

csepűn át megvizésített tálakba szűrik. Az utolsó tálba került az üst alján leülepedett kevésbé tisztta, barnás színű viasz. A kitöltött, még forró viaszkaréjok szélébe kis cérna *kötőt* helyeznek, melynél fogva a megkeményedett viasz falra akasztható lesz.” (Kós 1976: 131.)

A Szeret menti Mezőségen az üres lépet sokszor olvasztatlanul árulták, vagy a mézet viaszostul köpűnként adták el a kereskedőknek, aki kénfüsttel leölte a méheket, a köpűket kitakarította egy hordóba, benne deszkával a lépeket jól *összerockolta*, majd zsákba töltötte s kiszűrte. Ezután a lépet kimosta vízzel, ebből a vízből lett az ecet, s a megmaradt viaszt „árulta a falusiaknak *gyorcsának*”, vagyis gertyának. (Kós 1976: 132.) Érdemes belegondolnunk, hogy a kereskedők mindezeket a műveleteket ott, a csángó parasztnak szemé előtt végezték el, azoknak mégsem jutott eszükbe, hogy maguk is kimoshatták volna a mézből a viaszt, s ez esetben nem kellett volna a saját viaszukat visszavásárolniuk. Nyilvánvaló, hogy itt a paraszti áruértékesítést szabályozó mentális gátak és serkentők működésének rejtett érvényesüléséről lehet szó.

A méhek igazi gyűjtési ideje a nyár derekáig tart, ekkor történik a méz szüretelése is. A Szeret mentén hagyományosan Szent Illéskor *veszik el a mézet*, a magasabb fekvésű Tatros mentén azonban csak Mária napja (augusztus 15.) tájékán nézik meg, hogy „melyik küpű könnyűcske”. „E kezdetleges rablógazdálkodással szemben a Szeret mentén általában nem ölik le a méheket, mert a méhe áldott portéka, amelynek jövő évi hasznát is nézik. Itt a nehezebb köpűkből – füst mellett – annyit vágnak ki, hogy egy arasznyi lép maradjon a méheknek az átteleléshez.” Kós Károly megemlíti, hogy a méheknek *pucoszával*¹¹¹ való leölését a csángók nem gyakorolták, ezt csupán a mézzel és viasszal hivatásosan kereskedő idegenek folytatták. (Kós 1976: 131.) A mézzel teli lépek kivágására azt mondták, hogy *nyírtük meg*. U alakúra meghajlított dróttal vágják le, s húzták ki, mert késsel nem tudták kivenni. Mint a puliszkát a cérnával, úgy elvágják s vették ki azokat a darabokat. Közben meg kellett a méheket füstölteni, hogy szédüljenek el.

A *szisztematik* köpűkből már tervszerűen tudják elvenni a mézet. Ha sokat gyűjtöttek, akkor el lehet venni a méz felit, ami egy évben 30 kg mézet jelent. Amikor *szálken* eltelik, akkor egy rend mézet el kell venni tőlük, mert ha nem, akkor csak sétálnak, s nem gyűjtenek.

Pergetés után újabban mülépet tesznek be a köpűbe, annál ki van öntve viaszból a sejtek alapja, s arra építik a méhe a lépet. Centrifugáláskor kijön a méz, s a lép megmarad, s nem kell újat építeniük. Azt a rámát, amelyben félig méz van, félig fiak, nem veszik ki, mert a csentrifuga megöli a fiakat.

A méhektől közepes esztendőben a méz 20%-át lehet elvenni, többet nem. Ha 80%-ot meghagynak, akkor nem kell őket etetni. A mézet a *szálken* és a *szádok* után veszik el. Egy köpűből akár 30 kg-ot is el lehet venni, de vannak esztendőök, amikor nincs semmi.

111 kénfüsttel

A méhészet termékei

Az erdélyi méhészet, de különösen termékeinek kereskedelme mindig erős kapcsolatban volt Moldvával, különösen azt követően, hogy a Kárpátokon belül elterjedt protestantizmus miatt már nem volt szükség annyi gyertyának való viaszra. A különböző források szerint Erdély felől jelentős mennyiségű mézet és viaszt szállítottak Moldvába, ami azt mutatja, hogy itt jelentősebb volt a méz- és viasztermelés. Magyarországon már a 15. században ismerték a cukrot, de nagyon drága volt, ezért a mindennapok során inkább mézzel édesítettek. A 17. század elején felfedezték a répában lévő cukrot és kivonásának módját, de kezdetben ez is költséges művelet volt. Napóleon kontinentális zárlata, amikor nem hozhatták be Európába a nádcukrot, ismét fellendítette a méhészetet. Ványolós Miklós írja, hogy a 19. században a méhészek állandó élősdije volt a *musztikás*, aki „lován átvettett kettős tarisznyájával bejárta az erdélyi falvak méheseit és csekély értékű fűszerrel összevásárolta a kasszából kibarkácsolt lépet és mézet, ami aztán a *musztikástól* egyenesen Moldvába került, vagy a városi méz- és viaszkereskedőkhöz.” (Ványolós 1912: 69, 86.)

A csutakköpűkből hagyományosan Szent Illés napján vették, *nyírték, herélték* a mézes lépeket. Ilyenkor ették a *mézesbúzá*t. *Felsírtették* a köpűt egy oldalára, benéztek s vágják ki. Ez a terminus később is megmaradt, s a *szisztematik* köpűkből is akkor vették ki a mézes kereteket, hogy kipergessék (centrifugálják) a mézet.

A *méz árát* a termékcsere időszakában rendszerint úgy számították, hogy 1 oka (liter) méz egyenértéke egy napszám. Egy köpű méh ára mézestül-viaszostul 1914 előtt 10-12 frank (lej) volt. A méz kilója 1890-ben 80 bani, a viaszé 4 lej volt. (Kós 1976: 132.) Egy kiló méz ára Kelgyesten azonos 1 kilo túróéval. Sok méhészt úgy gondolkodott, hogy mézet nem viszi sehova, idejönnek érte a házához. Frumószán úgy mondták, hogy *ha felviszem Tázlóra – a vásárba –, akkor ott még kezdenek alkudni: mennyi az üveg? Mondom, ennyi. Azt mondja: ej, ha odaadod ennyiért, elviszem, ha nem, nem. Mért hordozzam? Kinek szükséges, megkapja honn, ez az ára, ha tetszik, s ha nem...?* Egy család méhet 1992-ben 10 ezer lejért adott el. 1995. augusztusában *hatezer a litru*, 1997-ben 25 ezer lej volt a méz kilója, 2020-ban 30-35 lej.

A Szeret-menti falvakból a méz nagy részét Bákóba vitték, vagy eljöttek érte a kereskedők és felvásárolták. Az onyestiek a felesleges mézet maguk vitték az aknavásári piacra *putyinyákban*¹¹² szekérral vagy cserépedényben *kantáruval*. (Kós 1976: 132.) A pusztinai Deák Katalin úgy emlékezett, hogy a *kereskedők kicsibbet adtak, való, de elvették egyszerre*. A kommunizmus idején nem nagyon lehetett piacra vinni a mézet, hanem kényszerűségből az államnak adták el szerződéssel, vagy leginkább a házaktól. A méhekkel való foglalatosság ugyan elsősorban a férfiak dolga volt, de az értékesített mézből származó bevételt rendszerint a háziasszonyok osztották be és használták fel.

112 bődönkék

Úgy elvitték innen, hatvan lejért adtam kilóját, máskor [1994] ötven frankért¹¹³ annyi mindent vettem én a mézből, csináltam a parát... az öregnek nem mutattam meg... még eléattam, még nem attam elé... mint az asszony! Nekem nem kellett valami a házba? Változó, valami, nem kellett? Sokat kaptam mézből, sokat!

A tésztákat cukor helyett mézzel édesítették, de ha a tésztába tették a mézet nem kelt meg jól. Ezért inkább a sütemények tetejét kenték meg vele, mikor a *kozonát*¹¹⁴ vették ki a kemencéből.

„A leszűrés után kimosott lép mézes levével ünnepre való tésztát készítettek, *mézespalacsintát, mézeskenyettet, mézeskozonákot*. Húshagyói tészta a fehérlisztből, tojásból és mézből gyúrt, majd elsirített, pohárral kivágott és zsírban kisütött fánk, a *gogosel*.” (Kós 1976: 131.)

A mézet ették kenyérral is. A *lépés mézet* úgy, hogy *kiszípták* belőle a mézet, s a többi félretették viaszostul. A mézet tehát cukor helyett használták, mert nem volt cukor, illetve nem volt pénzük cukorra. Mint az 1922-ben született pusztinai Erős Péter emlékezett:

a cukrot nem is keresték régen, emlékszem, mikor gyermek voltam – az 1920-as években – a nagy tekenyőbe a lépek belé voltak rakva, a méz kifolyt a tekenyőbe, s attak egy-egy kanalat s egyed gyermek. Hát ettük, de édes volt, sokat nem tudtál enni. Aztán a lépet facsarták ki, s olvasztották ki viasznak.

A méz, mint orvosság. A maguknak megtartott méz egy részét a csángók régebben *urusságnak* használták, leginkább *szárazbetegség – tüdőbaj –, hűlés, torokfájás* ellen. A népi tapasztalat szerint *jó a méz minden urusságnak, mert mindenféle virágocskából van – mint Onyesten mondták. Mézzel és léppel kenték a beteg szemet, de jó a méz az esztomágra – gyomorra –, a fíkátra – májra – s az asztmára is. A méz jó szütesztől – égés –, ha elszüti magát. Érdekes adat Pokolpatakról, ahol a száj- és körömfájáskor az állatok gyulladásban lévő körmét kékövel gyógyították,*

s „a szájukat mézzel kenték bé. Ulyan nagy fára felcsavartak rongyot, az emberek megfogták a tehenek a fejét, s akkor azt szúrták, amíg csak elért a torkáig, s avval a mézvel megkenték. S meggyógyultak, egy sem döglött meg.” (Bosnyák gyűjt. 1980: 184.)

113 lejért

114 kalácsot

„...édes a méze, keserű a fullánkja.” Hagyományos méhészet a moldvai magyaroknál

Nem lehet eldönteni, hogy mennyiben realitás és mennyi a hiedelemtartalma annak a gyakorlatnak, mely szerint Magyarfaluban szemfájáskor mézet tett a szemikbe, egy *buszujuk* (Ocimum) szállal szenteltvizet hintett bele, s ráolvasott. Pusztinában szemfájáskor tojásfehérjét megsütve, s méhmézet tettek rá. Frmószán azt mondták, ha valaki kígyócsontba lépett, s az meggyűlt, akkor tettek rá szalonnát, mézet, édessajtot, s az kihúzta.

Pálinka kétféle módon készül a mézből. Lehet úgy, hogy közvetlenül kifőzi pálinkának, ez a ritkább eset. Olyankor fanyalodik rá a méhész, ha valamilyen ok miatt nem tudja értékesíteni a mézét, ezért kifőzi pálinkának és *mindcsak vesz belőle parát*. Ehhez *csiszkovinával*, vagyis törkölyvel keveri össze, meleg vizet ad hozzá, *hogy induljon meg, aztán kifőzi*. Máskor mézzel ízesítik a pálinkát, ahogy mondják: *megmézeli*. Ez általában úgy történik, hogy az üres üveg fenekére tesznek 2-4 ujjnyi mézet. Aztán félig megtöltik az üveget pálinkával, s erősen összerázzák, *mert az nem vegyül, csak ha rázod*. Mikor összevegyült, *olyan fehér lesz, hab lesz rajta, akkor a másik fele pálinkát reatöltöd, s nem kell melegítsd a mézet*.

Régebben *ecetet* is csináltak mézből. Amikor kimosták a *mézes tekenyőt*, az a *mézlé* magától megecetesedett. *Egészségesebb volt, meg tisztább is, mint a másféle ecet* – mondta a pusztinai Erős József. Akár *lépsemézből* és készülhetett.

Mézet sokféle formában fogyasztják, jó édes *bort* is csinálnak belőle. Magyarfaluban Gyurka István így mondta el a készítés módját:

Vesszük ki a mézet, s van az a kapacitura, amivel a méhek lefedik a lépet. Azt levágjuk, a mézhez vizet teszünk, s akkor megcsinálódik. De kapacitura nélkül nem megy, mert abban van a propolisz, ami kimosódik belőle. S mikor megerjedt, akkor lesz belőle hidramin, magyarul nem tudom a nevét, az ujan édesvíz. Mikor az a hidromil megvéniül, akkor csinálódik meg ecetnek.

A *viaszt* már a csutakköpűk idejében is nagy becsben tartották és igyekeztek minél eredményesebben elválasztani a méztől, természetesen nemcsak a viasz, hanem a méz tisztasága érdekében is. A viaszt addig nem adták el vagy át másnak, ameddig a raj szaporított, mert kellett az új családoknak, hogy építhessenek. Ezért a fejlettebb, északi településeken – mint például Kelgyesten – több gazdának már a 20. század derekától volt viaszolvasztó berendezése, ami napenergiával kiolvasztotta a régi keretekből a viaszt. Domokos József 1930-ban született kelgyesti csángó ember elmondása szerint ezt az eszközt *cserifikátornak* – viaszolvasztó – nevezik. Gyakorlatilag egy 60x60 cm-es, arasznyi magas doboz, ami lábakon áll s ferde a teteje, hogy a napfényt minél jobban befogja. Van benne egy vasrács, amire ráteszik a mézkiszedéskor levágott vagy lehullott viaszdarabkákat. A nap melegétől a viasz megolvad és lecsöpög, a hulladék s a piszok fennmarad a rácson. A viaszt aztán ismét odaadhatták a méheknek.

A hagyományőrzőbb déli, vagy a székelyes csángómagyaroknál a viaszt úgy választották el a méztől, hogy a *tekenyőbe* gyúrták meg: a markában maradt a viasz, s az ujjai között folyt le a méz. Aztán megszárták a szitán, amit feltették a *kártyának*

a szádjára, folyt ki a méz, s a viasz maradt a szitában. Vagy kitette a napra, vagy az apró melegházba. Így a méz nem tisztul meg annyira, mint a centrifugában, de ha állni hagyják, később megtisztul, mert a méz nehéz és minden idegenséget hajt a tetejére.

A hagyományos köpűkből kivágtott lépekből *foklát* – fáklya – is készítettek. Volt egy kerek fa, két ágból összefonva, s egy nyele volt. Arra feltekerte a kendercsepűt keresztiesen, hogy olyan volt, mint a szűrő.

„Felsodorta jól riva, s az első vijasszat, mikor kifőzte, átszűrte vízbe, az kiszűrte a méheket, s vijaszasnak maradt. Mikor átszűrte, akkor levette azt a csepűt, s abból a viaszos csepűből csinált ilyen vastagot, mint a kezem nyele. Akkor annak azt mondták bacsó, met meggyulladt, s úgy égett, mint a gyertya, csak vastag volt, viaszos csepű. Azzal világítottak, ha mentek a pincébe, vagy éjszaka az istállóba.” (Hegedűs 1952: 257–258.)

Vannak, akik elvetik a viaszt, s nem használják, pedig az sok mindenre jó. Ha valakinek fájnak a lábai, meleg vízbe teszi és ha azzal *megvontassa* nagyon hasznos. Ehhez tettek kevés vizet, megfőzték egy üstben, úgyhogy teljesen megolvadt. Aztán *belégyűjtötte* egy ruhába, s *ottagyon* nyomogatta egy vederbe. *Geleátába* tett vizet, s egy deszkán nyomogatta, amíg lé *folyt bé*. Ezt kétszer megcsinálta, majd újra melegítette, s akkor a viasz tiszta volt. Aztán abból gyertyát *sirítenek* most is, mert van ilyen szokás, hogy összefonják a *gyertyát*: négy gyertyát összefonnak, s mikor mennek a *nuntába*, akkor viszik. A temetéskor is adnak egy-egy gyertyát, Isten nevében.

Használt viaszból új lépet is készítettek egy préselő segítségével. Hogy ne ragadjon a viasz a préshez, *szaluciát*¹¹⁵ öltek a présbe. Aztán rátöltötte a megmelegített viaszt, összepréselte és kész lett a lép. A viaszt nagy, 50-60 cm átmérőjű, korongszerű alakban tartották, ami egy nagy *lián*¹¹⁶ alján merevedett meg.

A főlöles viaszt a Szeret mentén gyakran cserébe adták a kereskedőnek, 1 kg viaszért 2 kg gyapjút kérve. Kós Károly szerint nagy jelentősége volt a gyapjúnak akkor, midőn a kevés földű, jobbára részes munkából élő csángók, különösen pedig a méhészettel komolyabban foglalkozó legszegényebbek alig tartottak juhot. Viszont a gyapjú állandó cseretárgy volt a kereskedők számára, akik a juhtartó hegyi falvakban különféle iparcikkéért szerezték be. Gunda Béla is följegyezte, hogy Moldvában az üres lépet és viaszt a vándorkereskedőnél gyapjúért cserélték a csángók (Gunda 1991–1992: 357). Kós szerint „A viasz jelentős részét a csángók maguk használták fel, azonban nem annyira saját szükségletüket szolgáló világítóeszközre íráshoz-olvasáshoz, hanem a papjaik által megkövetelt fizetesként, a templomi szertartásokhoz...” *Így például ha valaki meghótt, viaszgyorcsa kell; mikor erős nagy mennydörgő üdő van, szentelt gyorcsát gyújt, keresztet vet és égeti, míg elmúlik a*

115 oldószet

116 lavór

„...édes a méze, keserű a fullánkja.” Hagyományos méhészet a moldvai magyaroknál

rossz üdő; ha betegje van a háznál, akkor is gyorsát gyűjt; és számtalan alkalommal a papnak a templomba is gyertyát kell „ajándékozni”. Ezt a gyertyát rendszerint otthon készíti el mindenki: a háromszoros *síritésű* belfonalat addig mártogatják a megolvasztott viaszba, míg ez kellő vastagságban rátapad. „Némely szegény falusi asszonyok *táblatipárba*¹¹⁷ öntik a gyertyát pénzért, egyébert, mások számára.” (Kós 1976: 132.) De a viaszból kézzel is készítettek régebben gyertyákat, *addig síritették, hogy az eszik ment el. A hótt megbüdösödött, mire készen lettek a gyertyák.* – emlékezett a frumószai Galaci János.

A *nuntába* csináltak gyertyakoszorút: négyesbe fonták, s tették a virágos pálcákra, mikor a *nyirászáért* mentek.

Amikor nyirászák voltak, akkor jártak a hívogatók a virágos pálcával, s tettek rá négybe font gyertyát. Az meg volt szentelve, s abból csánták. De most nem csánnak virágospálcát a nyirászákknak. A tőkét egy láda fenekében őrizték. Az szentelt gyertya volt. Akiknek voltak köpiük, akkora tőkétet csántak, mit egy-egy kanna szádja – emlékezett a klézsei Lungu Kati. A síritett gyertyából csináltak tőkét, s mikor meghalt valaki, akkor a tőkéből vettek. Mert amikor meghal az ember, kell tegyenek viaszgyertyát, s mikor elnyújtják, kell mellé tegyenek egy nagy hosszú szálat, milyen hosszú az ember. Annak a neve: lélekgyertya. Az addig ég, míg 3 napig a házban van a halott. Mikor kiviszik a házból, akkor a gyertyát összetörik, s otthagyják a darabot.

Orvosságként is használták a méhviaszt. Ha a kezén volt csomó, viasszal kenték, s *megjött*. Ha van az embernek valami *bibonája*,¹¹⁸ arra is meleg viaszt tettek, s attól leapadt A méz minden betegségtől jó, s ami még a viasz után megmarad, a *kosolin*. Mikor már kifacsarta, beteszi forróvízbe, egy kicsit megfőzi benne, tesz belé egy kevés buzakorpát, s teszen egy kötőt a törött lábra. *Gyógyíssa* a csontot. Jó fülfájás, meg *bibirsók*¹¹⁹ ellen is, kiveszi a fájást.

Mikor *olcsák* a fát, akkor is kell a viasz, az oltott fát régebben viasszal kenték be, de most már kátránnyal s faggyúval kenik. Kátrányt, viaszt megmelegítve összekeverik, s mikor oltja a fát, ezt keni rá. Mikor húsvétkor tojást írtak, akkor tettek abba az edénykébe *viaszt*, még tettek bele kormot. Ha *szóttek* az osztovátával, viasszal kenték meg a fonalat, hogy ne szálósodjon, szöszösödjön.

A méhek által összegyűjtött *virágport* meghagyják nekik. Úgy gyűjtik le a méhekről, hogy a bejárat elé ládácskát tesznek, a bejárathoz pedig *perforált lemezt*, aminek a lyukán éppen csak átfér a méh, s mikor átbújt rajta, lejön róla a pollen, s beleesik a gyűjtőládába.

117 bádogforma (tipar de tablă, rom.)

118 kelés

119 szemölcs

A *propoliszt* – méhszurok, amivel a méhek lezárják a lépeket – a csángók *propolisilónak* nevezik. Ezt természetesen csak azóta ismerik és használják, amióta a szisztematik köpűk divatba jöttek és módjuk van az elkülönítésére, bár elképzelhető, hogy a 18. századi történetíró is erre gondolt, mikor megemlítette, hogy

„Még nagyobb nyereségre tehetnének szert, ha annyi rajt lenne szabad befogniuk, amennyit a méhek évenként kibocsájtanak. A közönséges lépesmézen kívül ugyanis még egy bizonyos különösen jó illatú, feketés színű viaszt is termelnek, mégpedig nem a mézet befogadó lép számára, hanem a napfény kirekesztésére. E célból a méhészek oly módon teszik be a királynővel együtt újonnan befogott rajt a kasba, hogy azt szándékosan keresztülfúrják, számos helyen meglyuggatják. A méhek, mivel csak sötétben tudnak dolgozni, mielőtt ottan bármihez is fognának, az említett feketés viasszal bevonják a lyukakat, s aztán látnak munkához. Ezt a méhészek meghatározott időközben kiszedik, és tekintettel arra, hogy szinte ábrailleség van, s a napsugaraknak ellenáll, jobb áron adják el.” (Cantemir 1973: 61–62.)

A gyakorlatban úgy gyűjtik, hogy a rámak tetejére egy darab vásznat tesznek, s a méhek arra rakják a propoliszt. Aztán a vásznat beleteszik a hűtőszekrénybe, s mikor megdermedt, leveszik róla az anyagot. Vagy pedig egyszerűen levakarják a rámak szélén lévő propoliszt.

Aztán azt megtörtem, összekevertem mézvel, s adtam a gyermeknek este, reggel, mert nagyon hiritelt,¹²⁰ s eltött a hiricselése. Van még propolisz a ráma szélén a deszkán, az es jó eszirtba, összegyűjti a reumát gumóba, vagy ha elvágja a kezét, összeragasztja – mondták Frumószában.

Mások úgy használják, hogy tiszta, sótan disznózsírba keverik, s elteszik. Aztán ha valahol megsüti magát, azzal bekeni. Alkohollal keverve jó *innyani, gyomorfájástól*. Mikor kiveszik a mézet, egy-két vödörrel gyűjtenek belőle, mert azt jól megveszik.

A *méhempő* neve *laptisor de matka*. Ezt a királynő etetésére szolgáló ételt kiszedik azokból a nagy sejtekből, amelyek arra valók, hogy a királynő ételét gyűjtsék benne és orvosságnak használják.

A méhek betegségei, kártevői és az ellenük való védekezés

A román, a délszláv, a német nyelvben a méhek nem megdöglenek, hanem *meghalnak* (Gunda 1991–1992: 351). Hasonlóképpen a magyar nyelvben, csakúgy mint a moldvai magyar nyelvjárásban is azt mondják a méhek elpusztulására: *elvesznek, meghalnak*. Merthogy sokféle veszedelem leselkedik rájuk.

120 hurutolt, köhögött

„...édes a méze, keserű a fullánkja.” Hagyományos méhészet a moldvai magyaroknál

Ezek közül talán legveszedelmesebbek a különböző vegyszerek okozta mérgezések. Moldvában ugyan kevesebb vegyszert használtak a mezőgazdaságban az elmúlt évtizedekben, mint az e téren fejlettebbnek mondható vidékeken, másrészt azonban hanyagabb módon történik a permetezés, gyomirtás és könnyen lehet belőle környezetszennyezés. Csíkfalu mellett például 1990-ben megesett, hogy a patk partján teljesen szabálytalan módon keverték azokat a vegyszereket, amikkel aztán a gabonarozsda ellen permetezték a vetéseket, s hatalmas pusztításokat okoztak a vidék méhállományában.

Külön érdemes kitérni a mézharmat és a méhek viszonyára. Az ezzel kapcsolatos hagyományos paraszti ismeretanyagban erőteljesen keveredik egymással a tapasztalat, az innen-onnan felszedett tudás és a hiedelem. Így a moldvai magyarok nem ismerik a mézharmat és a levéltetvek közti összefüggést. A *mézharmat* neve mána, *mere de mana*. *Egyféle édesség jó a levegőből, s a méhek gyűjtik össze. Látszik, hogy fénylik a lapi a fán. S akkor nincs hordás, mert arról a lapiról szíznak. De az olyantól lebetegednek. Az nem használ. Az a mána, mi esett az égből régebben. Azt a méhek gyűjtik össze, ahogy mondják, ez a legjobb méz. Nekem teleltek is a méheim ezzel az ízével,... mere de man.* – emlékezett a frumószai Galaci János. Mások szerint azonban ez *nem jó nekik is, nem jó ez embernek is, mérgező*. A diószéni Pál Péter szerint *A méh menen s nyálja, de nem éppen egészséges. Nem éppen jó a méheknek es.* Tehát a levéltetvek cukortartalmú ürülékét jelentő *mézharmatról* igen ellentétesek a vélekedések.

Bizonyos körülmények között a méheknek a méhek is ellenségeik. Különösen a rosszul tartott, eleség nélkül maradt méhek hajlamosak arra, hogy a közelben lévő méhesek köpűiből mézet raboljanak. Ilyenkor a méhésznek ki kell derítenie, hogy honnan valók a tolvajok, s intézkednie kell. Frumószában a Lujzikalagarból való Galaci méhészt így beszélt erről a bajról:

Ha a szomszédnak vagyon köpűje, s azok lopnak mézet tőlem, akkor én mincsinálok? Azokat, amelyiket megismerem, hogy lopnak, hintem meg búzaliszttel. S akkor mész tova, nezed ott isz, elmennek-e liszteszen haza, vaj nem? Ha mennek liszteszen, akkor tőlem lopnak, s az övéi lopnak. Akkor ilyen motorinát, tettek régebben az ordiniszhoz, hogy ne tudjon sebesen bemeni... amíg leszáll, akkor ezek belekapnak, akik őrzik, hogy ne tudjon bemeni. Meg kell kicsinyíteni az ordiniszt, s ha a méhek erősek, van anyájuk... mert ha egy köpűnek nincs anyája, akkor ősszel reagynak és megölik, ha van, akkor nem.

A méh ellenségei a *darazsak* is, bemennek a kaptárba s lopják el a mézet. Ha erős a köpű, sok a méh, vannak őrzők, melyikek őrzik, hogy ne menjenek be idegenek, akkor megőrzik. De ha gyöngék, akkor bemegy a darázs. Tavasszal, mikor beteszik a méheknek az élelmet, a *darázsok* kilopják. Akkor a méhészt motorinával megfeni a *lik* körül, *hogy ne még menjenek bé*. Van *feteke darázs, cigányméhe* úgy mondják, nagyobb, mint a méh, s az is *bémegy*. A nyárba a *nagy bandár* is eszi a méheket.

A hangyák is kárt okozhatnak, ellenük *motorinás* rongyot tekernek a köpű köré.

Sok kárt okoz a *méhtetű*. Ha *megtetvesednek* orvosságot vesznek, s azzal megfüstölik a köpűt. Régebben, aki tudta, kézzel leszedte róluk a tetveket, most orvosságot adnak nekik: *terramicint*, *sztreptomicint*, *parachatat tetűtől*. Ha nem tetvesek, akkor is adják ősszel és tavasszal, megelőzőképpen. Különösen sok tetű van a heréken, mikor kelnek. Az olyan felvilágosult méhésznek, mint Gyurka Ferenc Magyarfaluban, van egy *kártonkája*, erre csepegtet 3-4 cseppet, meggyújtja és a bejáráshoz, az *ordinishoz* teszi. Ettől a tetűk lehullanak. 10 percre bedugja az ordinist, hogy bent rekedjen a füst, az elszédíti őket, de nem ártalmas a méhekre. A terramicint sziruppal adja, egy liter sziruphoz fél pohárnyit. A vizet felforralja, lehűti, beteheti a lukacsákba is, vagy ha van neki egy átlukasztott *dopu* – dugós – *üvege*, ezzel *összespriccolja* őket, s azok lenyalják egymásról. A terremicint és a streptomicint összekeveri *fehér ürömmel*, s úgy eteti.

Van egyfajta pillangó, a viaszmolaj, az *török bé oda*, s mikor kikelnek a hernyói, akkor köpik be a lépeket.

Van úgy, hogy beléés a méhekbe az erdei betegség, árnyékbetegség, mikor feketednek meg, s hullanak el, egyik a másiktól kapja el – hallottam Diószénban. Volt egy nagy diófám, az alatt kezdtek hullani. Egész halom volt előttük, ahogy jöttek ki hulltak el. Vittem belőlük Bákóba, s mondták: megtokszanyelődtek¹²¹ valamitől. Adtak egy rend uruságot, s megjöttek. Régen édesapám adott nekik tiszta fehér bort, olyant, hogy ne legyen megöntözve,¹²² s csinált belőle szirupot, édesvizet, s mikor vette ki a rájákat, azzal öntözte meg. Ezt orvosságnak szánták: most is van ilyen sztereptomicin, pasztél szulfotiazol, szulfamidol, csinállok szirupot, töröm össze azt a pasztélt, verem össze jól, s teszem a szirupba. Mint mondják: gyöngüléstől, hogy legyenek erősek, erősöggyenek meg. Ha fosásuk van a méheknek, féregfarkúból főz csajt,¹²³ s édesítve adja nekik.

A madarak közül az a nagy, hosszú csápuj [Merops apiaster, gyurgyalag], a martba csánja a fészket, ahogy menen a méhe, kapja el. Úgy tartják Magyarfaluban, hogy a fészket is méhekből csinálja. Elfogja a méhet s szíjja ki belőle a mézet, s a szárnyát viszi a fészekbe. Akinek van fegyvere, meglövi. Télen csak a csokonyitor (Picus viridis, zöldküllő) rontja, ha odamegy és csokonyálja a köpűt. Aztán van a herkáj, ami a fa héját vájja. Azok még béásnak oda a köpűbe télbe, nyárba nem. S annak hosszú a nyelve, bészúrja, s húzza kifelé a méhet.. Négy módú herekáj¹²⁴ van: nagy feteke, zód, egymódú tarka, s kicsikecske, mint a vereb s barna. Ezek elkezdik a köpű oldalát. A herekájok csánnak nagy likat. Olyan hosszú nyelve van, hogy szúrja be a lépbe, húzza ki, s eszi meg a méheket s a fiakat. Tesznek csapta-

121 megmérgeződtek

122 permetezve

123 teát (ceai, rom.)

124 harkály

„...édes a méze, keserű a fullánkja.” Hagyományos méhészet a moldvai magyaroknál

tókat, keptánt, s az megfogja a madarat, a macskát. Ha a házban teleltetik a köpűt, akkor nem ront. Ha benn telelnek a köpűk a házban elronthatja a *féreg* – vagyis az egér –, mert belerág. Télbe bántja a cinege is: addig kopogtatja, míg kijön s megfogja a méheket.

Az *emlősök* közül télbe a *férgek* – egerek – is járnak. A méhek télen nem bántják az egereket, azok kirágták a deszkát, s beennek. Ezek ellen mérgezett búzával védekeznek, a sarokba betesznek 3 szem ilyen búzát. Mert télen a méhek gyengék és nem tudják megmarni. Amikor Poiana Saratán volt a méheivel egyik nyáron a diószéni Pál Péter, éjjel gyakran jártak oda a *medvék*, földhöz verték a köpűket, s ették ki belőle a mézet. Még az is megtörtént, hogy kettészakították a köpűket.

Sokszor maguk az emberek, legtöbbször gyermekek zavarják meg a méheket, ami télen nagy veszélyt jelent számukra, mert felzavarják őket, s elpusztultak.

A méhészet hiedelmei

„A hiedelmek zöme apotropikus¹²⁵ jellegű, az ártó erőket távoltartó, másrészt a méhek erejének, szorgalmának fokozására szolgál.” (Gunda 1948: 8.)

A moldvai magyarok között az a beszéd járta, hogy *az oláhok úgy csinálták a határt a magyarval, hogy elcsapták a méheket, s ameddig mentek, ott lett a határ. S berepültek a Száraz Szeretig, addig mentek a méhek. A magyarok csapták el, ott Palánkánál. A Száraz Szeret Bákón túl van, valahol a Dnyisztru mellett* – mondta 2000-ben az 1919-ben született pusztinai Timár József.

A *méhek tavaszi kieresztésének* Moldvában általában nincs pontos ideje, a legtöbb helyen úgy tartják, hogy az időjárástól függ. Ám a konkrét adatok azt mutatják, hogy nem a földrajzi helyzethez igazodik a tavaszi méheresztés ideje. Ugyanis a hűvösebb Tázló-mentén (Pusztina, Frumósza) hamarabb, Szent Gergely-napján (III. 12.); a melegebb Szeret völgyében (Bogdánfalva, Klézse) egy héttel később, Szent József-napján (III. 19.) röpködnek ki a népi vélekedés szerint első ízben a méhek. Ezek a hozzávetőleges dátumok elsősorban a csutakköpűs tartás idejére voltak érvényesek. A mesterséges (szisztematik) köpűk elterjedésével, csak nagy hidegek idején zárják le teljesen a köpűket, egyébként csak annyira, hogy 1-2 méh kiférjen a nyíláson.

A méhek tavaszi kieresztéséhez kapcsolódva az egész Kárpát-medencében ismert hiedelemszokás a *farkasgégén való eresztés*. „Hazánkban az a babonás hit, hogy a méheket farkasgégén eresztik ki, még tartja magát, de csak az eldugott falvakban. Erdélyben, különösen a csángóknál...” – írja Györffy István 1932-ben és Gyergyóbékásra hivatkozik, ahol azért eresztik tavaszonként a méheket a faköpűkből farkasgégén, „mert így biztosan hazatalálnak” (Györffy 1932: 84). Lükő úgy

125 Bajelhárító, gonoszűző

gondolta, hogy „Valószínűleg juhászemberektől vette kezdetét az a babona, ami szerint a köpű nyílásaiba illesztett farkasgégén kieresztett méhek más köpűbe járnak rabolni. Deszka Péter szerint ez a farkasgége bűn az Istentől, tolvajság” (Lükő 1934: 48). Ennek a hiedelemnek Moldvából a 20. század végéről is számos emlékével találkozhatunk. Kós Károly Onyestről közli a farkasgégén való méheresztés hiedelmét, mely szerint akkor a méh képes mások köpűinek megrabolására (Kós 1976: 130). A magam részéről Diószénban hallottam, hogy régen tavasszal farkasgégén keresztül eresztették ki a méheket a köpűkből, mert akkor serényebben gyűjtöttek, s annyi méz lett, hogy nem tudta mit csináljon vele. Frumószán úgy tartják, hogy *tavasszal farkasgégén csapják ki a méheket, hogy legyenek hamisak. Mikor az urdiniszon kicsapják hamarébb, hogy legyenek hamisszak, mász méheket marjanak le. De ezt csak a gonoszok csinálják.* Külsőrekecsinben az öreg Kotyor Péter hallotta, hogy megfognak egy farkast, azt a gégét a torkából kivágják, s odateszik, hogy azon járjanak ki a köpűből, amikor mennek lopni. *Azt is beszélik, hogy van, aki el tudja küldeni a méheit máshova lopni. Hallottam, de nem nagyon hittem.*

Amikor Gyurka Ferenc, Magyarfaluban gyermek volt – az 1950-es években –, akkor *„egy ember kapott egy rajt egy nagy buduban, akkora volt, mint egy asztal. Tavasszal kapta. Hívta egy idősebb rokonát, s attól kért tanácsot. Azt mondta, fogjon neki és vágjon el egy tyúkot. Megfőzték erős zaharlében – cukrosvízben –, s betették a budu tetejibe. Két hét múlva a tyúknak csak a csontjai voltak, lerágták a méhek azt az édes húst.”* Kós Károly írja Lujzikalagarból, hogy télen, *„ha a méhe nem éri meg a mézivel, ezt arról tudta meg a méhész, hogy megemelte a küpűt és könnyűd volt. Sütött tyúkot, pislenyt¹²⁶ s azt tette be nekik; főzött édesszilvánból cibré¹²⁷ és azt sztropil¹²⁷ta be a szájából a méhek közé.”* Régen tavasz felé Onyesten is sült csirkével táplálták a legyengült méheket, és *„napfényen aszalt som cibréjét pricskolták bé”*; ettől a méhek megtakarodtak (Kós 1976: 130). A külsőrekecsini Kotyor Péter is hallotta, hogy a méhek megeszik a sült tyúkot, de ő nem csinálta. Mihály fia pedig egyenesen azt mondta 1995-ben: *nem jó higgyem, hogy az jó legyen.* A diószéni Pál Péter pedig csak nevetett az ötleten, hogy embernek való ételt adjanak a méheknek.

Az a mána, amelyik esik az égből az a mézharmat, meglátod, hogy fényesedik a lapin. Azt a méhek gyűtik össze, s az a legjobb méz. Nekem már teleltek ki méheim olyannal – mondták Frumószán. Ezzel szemben a szinte szomszédos Pusztinán azt hallottam, hogy a mézharmat a mana. Az nem jó. Esik a fákra, a levelekre. Egyféle édesség, jó a levegőből, s a méhek gyűtik össze. Látszik, ahogy fénylik a lapin a fán. S akkor nincs hordás, hanem arról a lapiról színak, s az olyantól lebetegednek.

126 csirkét

127 permetezte (stropi, rom.)

„...édes a méze, keserű a fullánkja.” Hagyományos méhészet a moldvai magyaroknál

A méhek feltűnően sokszor szerepelnek a moldvai magyarok különböző hiedelmeiben, ami egyrészt talán a régóta tartó együttélésből fakad, de összefügghet az ember és a méhek megkülönböztetetten szoros, bizonyos titokzatosságot is rejtő érzelmi kapcsolatával is. Ennek egyik szembetűnő jele, hogy a méhek nyelvünkben ha úgy hozza a sorsuk, nem döglének, hanem *meghalnak*. Aztán: Gunda Béla följegyezte, hogy „A déli csángóknál külön tartották a méheknek szánt aszalt szilvát, s ezt a tavaszi kieresztés után a rokongyerekeknek adták, idegen nem kaphatott belőle” (Gunda 1991–1992: 357). Lükő Gábor hivatkozik Györffyre, aki szerint a moldvai csángók tavasszal hangyákkal szórják le a kasokat, hogy a méhek olyan szorgalmasak legyenek, mint azok (Lükő 1934: 48). Gunda szerint a moldvai „déli csángóknál” – és a háromszéki székelyeknél – a méhekkel ajándékba adott, mézzel teli kas a *barátság megpecsételése*, amolyan *komaságféle*. Ez a műrokoncsági forma a fehér-oroszoknál is megvan (Gunda 1991–1992: 357). Méhet nem szoktak eladni, mert az nem hoz szerencsét, inkább cserélnek. Frumószában azt mondják, hogy *ha hozol méhet, ne vidd lefelé, hanem felfelé. Mert a víz folyik lefelé, s elviszi a szerencsét. Ha felfelé viszed, akkor mincsak jó, akkor szerencsés leszel*. Trunkban hallott feltűnő búcsúzási formula, amikor a *priszákától* távozó jóbarátnak azt mondja a méhesgazda „*méhbogaram istene kísérjen*” (Gunda 1991–1992: 347). Ha nem megy jól a méheknek, azt mondják: „rossz kézből vette”, amiben a *vette* szón van a hangsúly. „A lopott raj jól mézel.” (Gunda 1991–1992: 358.) Megfigyelték azt is, hogy a moldvai magyaroknál a menstruáló nő nem ejti ki a méh szót, helyette bogarat mond (Gunda 1991–1992: 358). A viasz kultikus-mágikus alkalmazásával függhetett össze a viasz és méz adásvételének pénteki és hétfői tilalma (Kós 1976: 132).

Magyarfaluból való az a hiedelem, mely szerint

„Szűzmáriát erőst sokat büntették, hogy ő heábaavaló lenne, edike rossz, jár félre, nem tiszta leán... S őt akkor elrekesztették, bérekesztették egy rekeszbe. S ő ült elrekesztvel. S akkor azt mondta anyóm, hogy hol fogta el Ézuskát? Ő mind ült elrekesztvel setétbe, ült szenvedőbe. Kiszúrta a zújját a kócslikand, s elment egy méhecske, s megcsípte a zújját. S ő aztá bévette azt a csípést, s az neki csípte, sajagatt. S akkor ő lenyalta, s ő úgy nyalta bé Ézuskát, úgy primilte el, úgy fogatta el.” (Iancu összeáll. 2002: 63.)

Végezetül elgondolkodhatunk azon az összefüggésen, hogy a moldvai magyarok szemlélete több ponton is a juhászattal állítja párhuzamba a méhészetet: 1. a köpüket nyírják (nyírik), – míg az oláhok „*retează faguri*”¹²⁸; 2. zsendicét főznek és ordát vesznek ki belőle (sombokoly); 3. babonás hitük, hogy az esztenára és a priszákára nagyon kell ügyelni, mert ha egyszer meglopták, elvesz az egész. Így járt a jugáni Deszka Péter, kinek egy hadgyakorlat alkalmával háromszor lopták meg a méhesét (Lükő 1934: 48).

*

Ez a dolgozat azt az ismeretanyagot rögzíti és igyekszik több-kevesebb tökéletességgel összefoglalni, ami a moldvai magyarok 20. század végi állapotban lévő tudását rögzíti a hagyományos méhészetre vonatkozóan. Mindebben természetesen keverednek a tudományos és a szójhagyományból átvett ismeretek. Hogy aztán a hiedelmekkel keveredett népi tapasztalatot elválaszthassuk az egzakt tudományos adatokkal alátámasztható tudásanyagtól, az már egy másik tanulmány témája lehetne.

