

Halász Péter

Hagyományos méhészet a moldvai magyaroknál

„Minél több, különböző vidék
méhészetét feldolgozó néprajzi leírásra van szükségünk.”
(Gunda Béla)¹

Az emberiség művelődéstörténetében a legkorábbi időktől kezdve nagy jelentőségű az édesítésre és gyógyításra használatos méz, valamint a világításra, kultikus célokra és az ugyancsak betegségek elhárítására szolgáló viasz. A magyar népnek, valamint a rokon népeknek ugyancsak nagy jelentőségű „ősi” foglalkozása volt a méhészkedés. Utal erre 'méz' szavunk finnugor kori eredete, 'viasz' szavunk szláv (szlovén) származása pedig arra vall, hogy szerepe fölehetően a kereszténység fölvétele és elterjedése után, a gyertya jelentőségének fokozódásával nőtt meg.² Moldvában pedig az ortodox egyház gyakorlata miatt jóval több viaszra volt szükség.

Magyarország keleti részén „a szászok földje mindig is az egyik legintenzívebben méhészkedő erdélyi táj volt”. Az 1880-as években 1000 lakosra 74 kaptár jutott, Magyarországon 40. A vegyesajkú falvakban az arány még kevesebb, mert „az oláh nem méhészkedik”.³ 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; a méhek és a méz tolvajlását szigorúan büntetik.⁴ Keserű szájjal állapíthatjuk meg tehát, hogy Mária Terézia, miközben tüzzel-vassal – ágyútűzzel és kardvassal – irtotta a székelyeket, féltő gonddal védte a méhészeket 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.⁵ Ismeretesek még a *méh*, *méhécske*, *méecske*, *méhe*, *mihe*, *méj* szavak, a románosodó településeken pedig – mint Szabófalva – *bandár*; *bindár*

Halász Péter (1939) – agrármérnök, ny. főtanácsos, Gyimesközéplek, tatrosmente@gmail.com

¹ Gunda Béla: *A gyűjtőgető és zsákmányoló gazdálkodás kutatása*. Kny. A magyar népkutatás kézikönyvéből. Bp. 1948. 7.

² Kerecsényi Edit, H.: *A népi méhészkedés története, formái és gyakorlata Nagykanizsa környékén*. Néprajzi Közlemények XIII(1969). 3-4. szám 3–275.

³ Enesei Dörner Béla: *Az erdélyi szászok mezőgazdasága*. Győr 1910. 169.

⁴ Uo. 72–78.

⁵ Gálffy Mózes: *A méh nevérol a moldvai csángó nyelvjárásban*. Studia Universitatis Babeş-Bolyai. Ser. IV. Fasc 2. Philologia. Cluj 1960. 87–89.

szóval jelölték az 1950-es évek elején.⁶ A méhkirálynő neve általánosan *mátka* vagy *albina*, *algina* a román ’albină’ nyomán, a here pedig ugyancsak a románból kölcsönzött *trintor*.⁷ A ’rajt’, mint a méhészet őskorában, Moldvában is *eresztésnek* nevezik, akárcsak Göcsejben.⁸ A méhekből van a *mátka*, a *trentur* (here) és a *hulegetur* (dolgos). A méh szó Jugánban ’*méhféreg*’ alakban ismeretes, mint Diószénban. „A dolgozót *bandárnak*, a herét *trántornak*, a királynőt *mátkának* nevezik, éppen úgy, mint az oláhok.”⁹

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 erdőszűrségével 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*”.¹⁰

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 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.¹¹ 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 – ez a jezsuita 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.¹² A művelődéstörténetész – bármennyire sajnálja is a károsultakat – a lelke mélyén örül ezeknek a több évszázaddal ezelőtti pörlekedéseknek, mert a panaszkodások nyomán következtethetünk az említett termékek fontosságára.

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 csángók lakta vidékei: a Szeret–Beszterce köze és mellette, 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

⁶ Gálffy Mózes–Márton Gyula–Szabó T. Attila: *A moldvai csángó nyelvjárás atlasza*. (CsángNyA) A Magyar Nyelvtudományi Társaság kiadványai 193. Bp. 1991.

⁷ Márton Gyula: *A moldvai csángó nyelvjárás román kölcsönszavai*. Bp. 1972.

⁸ Szabadfalvi József: *A magyar méhészet múltja*. Debrecen 1992.

⁹ Lükő Gábor: *Régimódú méhészet*. Néprajzi Értesítő XXVI(1934). 47 – 48.

¹⁰ Gazda László: *Csángómagyar falvak II*. Nap Kiadó. Bp. 2010. 186.

¹¹ Domokos Pál Péter: *A moldvai magyarság*. 19413. Kvár 501.

¹² *Moldvai csángó-magyar okmánytár. 1467–1706*. Második kiadás. Szerkesztette és a bevezető tanulmányt írta Benda Kálmán. Teleki László Alapítvány. Bp. 2003. 562.

való nagy bőség, a méhek csodálatosan gyors szaporodása.¹³ Dimitrie Cantemir, az amatőrként történészkedő fejedelem szerint a méhektől a moldvai lakosok a legbusásabb hasznot húzhatnak, „amennyiben az ékeesebnél ékeesebb virágoktól tarkálló mezők és az erdők mindenkor bővelkednek a méz és a viasz gyűjtésére alkalmas anyagokban.”¹⁴

A 19. század moldvai méztermelésére vonatkozó statisztikai adatok meglehetősen ellentmondásosak. Lahovari különböző helyekről származó 1890. évi adatai, ha csak Bákó megye néhány, csángók lakta települését nézzük, úgy is jelentős szóródást mutatnak. 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 köpük száma 13,4 és 39,7 volt a 19. század utolsó évtizedében.¹⁵ Tekintettel arra, hogy sem a szántó, kaszáló és erdőterület, sem a magyar lakosság aránya tekintetében nem találtunk összefüggést a méztermelés intenzitásával, megállapíthatjuk, hogy ennek oka alighanem a statisztikai adatok megbízhatatlansága.

Zsákmányoló méhészet

Györffy István szerint kezdetben az emberek a méheket *vadászták*, Kerecsényi Edit szerint *keresték*.¹⁶ A visszaemlékezések szerint rendszerint véletlenül akadnak rá az erdőt járó emberek, meglátják vagy meghallják a szorgoskodó méhecskéket. Ezt a *találást* persze elő lehetett segíteni, ha a méhlegelőről vagy az itatóhelytől különféle módszerrel *követték* őket. Az erdei méhekről általában úgy tudják Moldvában is, hogy értékesebb a mézük, mint a háziaké, aminek az lehet az oka, hogy az erdeiek változatosabb élőhelyekről gyűjthetnek, míg a falubeliek jórészt a monokultúras szántóföldekre szorulnak.

A csángó emberekkel való beszélgetéseim során is általában az derült ki, hogy ezeket az erdei „vad” méheket rendszerint nem keresték, hanem rájuk találtak. Persze a régi emberek sokkal többet járkáltak az erdőben, mint a maiak, s ha valamelyik rátalált az odúra, szólt annak, akiről tudta, hogy méhekkal 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 talált, a léppel lejöttek majdnem a földszintig. Alulról füstölte a méheket, átmentek a *budorojába* [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 kora tavasszal figyelni a napsütötte erdőszegélyeket, az erdei tisztások keleti és déli peremét, hogy nem talál-e a fák alatt az odúból kihordott törmeléket, szemetet, s ennek nyomán megtalálja az odút. Esetenként 50-80 métert követi a méheket.¹⁷

¹³ Dr. Kós Károly: *Csángó néprajzi vázlat*. = Uő: *Tájak, falvak, hagyományok*. Kriterion, Buk. 1976. 128–132.

¹⁴ Dimitrie Cantemir: *Moldva leírása*. Kriterion, Buk. 1973.

¹⁵ G. I. Lahovari–C. I. Brătianu–Gr. G. Tocilescu: *Marele Dicționar Geografic al României I–V*. Buc. 1898–1902.

¹⁶ Kerecsényi Edit, H.: *i.m.* 81.

¹⁷ Gunda Béla: *Méhészkedés a magyarságnál*. Agria XXVII–XXVIII(1992). 318, 321.

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

Klézsén úgy mondták el, hogy *„elmész vasárnap, mikor több időd van, kimész oda, ahol vannak szádokfák, szátkenek. Lefekszel a nappal szemben, de úgy, hogy a nap ne süssön a szemedbe. Megnézed az irányt, amelyikbe mennek. Akkor elmensz, 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 hajtom, ütöm az oldalát, míg a mátka is kimenen. De állandóan füstölöm, mer ők annyit kivesznek a szájukba, hogy nem bírnak marni, amivel megtáplálják a gusáikat. Akkor kinyitom a lepényeket, bérakom külön, őket béteszem egy zsákba, békötöm a zsáknak a szádát. Neccsák, tehát nem műanyag, mert abban megfuladnak.”* Máskor kimentek az erdőbe az üres köpüvel. Kivették egy vadméh fészkeből a lépet, beletették a köpübe, 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 a méhfogó szarut, a *méhkaptányt*, vagyis a méhcsapdát. Gunda Béla 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 fejő *geláta* [vödör] vagy egy negyedzsáknyi mohát, s arra nyár folyamán rendszeresen rávizelnek. Ilyen mohára seregestől járnak a méhek, s repülésük irányát követve felkutatható a mézes *odu*.”*¹⁸

A méhkeresés hatékonyságának növelése érdekében tavasszal, *mikor meg voltak indulva a méhek*, az erdei *kipű, 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 méhköpű felé. Végül a fát elfűrészelték az odú alatt és fölött, s vitték haza a köpüt méhestül.”* Ha nem volt hó, akkor tányérba egy kis mézet tettek ki, amire rágyűltek a méhek. Egy kis kénporral meghintették az ide szálló méheket, amik hazamenve riadalmak keltettek: *„a méhek kijöttek a küpüből, amivel aztán elárulták magukat.”*¹⁹ Csikfaluban 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. *Druzbával* [láncfűrész] levágták az egész ágat, a rajt beletették egy kicsi faköpübe, odaerősítették a fához, mézes üveget tettek alá, s úgy szoktatták őket a köpühöz.

¹⁸ Gunda Béla: *A méh vadászata*. = *Ethnographica Carpathica*. Bp. 1966. 210, 225.

¹⁹ Dr. Kós: *i. m.* 129.

A már Székelyföld felé hajló Gyimesfelsőlokon az 1930-as években úgy keresték a méheket, hogy vesz „egy deci üveg tiszta mézet, egy kis darab tiszta lépet, amire rácsepegtetted a tiszta mézet, amibe tett egy kis darab száraz marhaganyét és 3-4 dkg fehér lisztet. Kimegy a hegyre ősszel vagy tavasszal és figyelni a virágon a méhek járását. A tenyerébe vagy a földre leteszi a lépet, rátesz egy kis mézet, megfogja a méhet, ráteszi a mézre s hagyja *szipolasolni*. Akkor meggyújtja s az füstölög. A méhre fehér lisztet szór, s figyelni, hogy az jön-e vissza? Az irányt megjegyzi, s hogy mennyi idő alatt jött vissza, ebből tudja, hogy milyen távolra ment. Mikor már 2-3 visszajött, látja, milyen irányból jönnek, s abba az irányba megy szembe velük, hogy közelítse a helyet, s így lassanként haladva eljut a lukhoz. Így sok családot meg lehet fogni.”²⁰

*Az élőfás méhtartás a szakirodalom túlnyomó többsége szerint a Kárpát-medencében és általában a magyarság körében ismeretlen volt. Ezekkel a korábbi vélekedéssel szemben Balassa M. Iván szerint a Dunántúl nyugati részén, a Tisza felső folyásánál, valamint Székelyföldön is ismerték. „A moldvai csángók 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 fákból éltek. *Házi méhek azok – mondták –, de elmentek a háztól.* Egy-egy méhtanyára visszajártak, hagyták, hogy gyűjtsenek télire, kiteleljenek, s a következő nyáron ismét elmentek.”²¹*

Méhlakások

A természetes méhlakások neve Moldvában *kas*, *köpű*, a mesterséges *szisztematik* [mesterséges] *köpű*. Gunda szerint a kasok anyaga rendszerint összefügg a tájjal, ezért Erdélyre a vesszőkasok jellemzők, s a szalmakasok nyugat felől terjednek kelet felé.²² A moldvai magyaroknál általánosan fából, fűzből, jegenyéből és hársfából készült a köpű. Gunda a henger alakú *küipűt* balkáni kulturális elemnek tartja,²³ 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, sárral tapasztott köpűbe nem dolgoznak olyan jól a méhek, mint a fából kivájt, tiszta köpűbe. A gyékénymunkákról ismert Klézsén és környékén, legalábbis az 1900-as évek végén már nem emlékeztek, hogy *páperből* fontak volna méhlakásokat. Nem emlékeztek szalmából font köpűre Magyarfaluban, Frumószában sem.

A vesszőből font és tapasztott, többnyire kúp alakú kasok Bátky szerint Erdélyre jellemzők, és a balkáni műveltség hatására terjedtek el.²⁴ Gunda a magyar ősfoglalkozásokról szóló kéziratában megjegyzi, hogy a vesszőből font kasok még jellemzők a moldvai magyarságnál. Ennek én az 1970-es években már nem tudtam utánanézni, bár kétségtelen, hogy azokon a vízparti településeken, ahol foglalkoztak fűzvesszőből font kosarak készítésével – mint pl. Pusztinán –,

²⁰ Gönye Sándor: *Vegyes néprajzi gyűjtés (Gyimesfelsőlok)*. EA 5435

²¹ Balassa M. Iván: *Élőfás méhtartás a Kárpát-medencében*. Ethnographia LXXXI(1970). 531–544.

²² Gunda: *i. m.* 1948. 8.

²³ Gunda: *i. m.* 1992. 332., 338.

²⁴ Bátky Zsigmond: *Kalauz a Magyar Nemzeti Múzeum néprajzi gyűjteményéhez*. Bp. 1929. 45.



1. kép. Erdei odú, amit levágtak és a méhekkel együtt hazavitték köpűnek (Külsőrekecsin, 1994)



2. kép. Csutakköpű (Külsőrekecsin, 1993)



3. kép. Budorj köpű (Magyarafalu, 1998)

az öregek úgy mondták, hogy régebben 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”.

Ötven esztendővel ezelőtt, 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. Az 1960-as években Külsőrekecsint, Csikfalvát, Somskát, 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 méhészcselekedő között. Azóta is moldvai gyűjtéseim elszalasztott lehetőségei között tartom őket számon.

Azt, hogy a moldvai csángók körében inkább köpűk voltak, mint kasok, mutatja Hegedűs könyvének szómagyarázata,²⁵ miszerint a (méh)köpű egyértelműen ’odvas, üreges fatörzsből készült méhkaptár’ (Gajcsána, Pokolpatak), ezzel szemben a *kas*: ’gabonatarató (láda)’.

²⁵ Hegedűs Lajos: *Moldvai csángó népmesék és beszélgetések. Néprajzi szövegek moldvai telepeseiktől*. Közkutatási Kiadó. Bp. 1952. 324, 329.

A Románvásár környéki, úgynevezett északi csángóknál is *köpű* volt a kivájt belü méhklás neve, bár Szabófalván újabbban 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 köpüt mellékelte képen mutatok be. Ez fatörzs, melynek belsejét *kiásszák*, falát 2-3 cm vastagra hagyják és felül deszkával zárják el. A köpű felső részében három botocska helyeznek el, végeikkel annak oldalába erősítve. A méhek ezekhez ragasztják a lépeket (foguri). A köpű *likja* félkör alakú, s kifelé tágul. A köpüt 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.”²⁶

A köpüket tavaszonként ki kellett takarítani, ilyenkor a megfeketedett, elszáradt, *feteke lép*et ki kell törölni, mert az mocskos, 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 köpűk.*” A *buturuk* [csutak] *köpűkből* úgy füstölték ki a méheket. „*Mámám elvette a tavált [tepsi], tett belé szentet, s egy kicsi potyószát [kénpor] beléhintett, vagy egy kicsi ribancot [rongy] megtekertünk, s annak füstjítő a méhek mind lebuktak. Az a köpű olyan nehéz volt, mikor megemeltük, de csak elgazoltuk. Minden lihánt [lávör] 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. Dr. Kós Károly, aki még az 1940-es évek végén gyűjtötte a moldvai magyarok méhészetére vonatkozó anyagát, azt írja, hogy „Az erdőből hazahozott természetes méhköpüt otthon szabadon tartották a kertben, valami lapos kőre állítva. Ugyanilyen formára készítik a mesterséges köpüt is, melybe az új rajokat fogják, s aztán hasonlóan lapos kőre, deszkára, székre borítva tartják a kertben.” Az Onyesten *küpű*nek, Klézsén *rajküpű*nek, Bogdánfalván *kípű*nek nevezett méhklást 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*.²⁷

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 fálvakban már az 1930-as években föl-föltünedeztek. A Kelgyesten 1930-ban született Domokos József nagyapjának még fából készült köpűi, *budurójai* 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. Télben nem lehet vizsgálódni. Az elsőket még úgy csinálták, hogy négy deszkát összeszegeztek, abba tettek 2-3 *átolvesszőt*, hogy legyen mihez kössék a lépeket.

²⁶ Lükő: i. m. 47.

²⁷ Dr. Kós: i. m. 129.



4. kép. Szisztematik (mesterséges) kőpük
(Diószen, 1996)



5. kép. Házilag készített mesterséges kőpük
(Frumósza, 1998)

A kaptárt, ha jó, télen csak az északi széltől kell őrizni. A lukakat be kell kicsinyíteni. A lik mindig legyen dél felé, vagy *napfeljövet* felé. Télire fontos, hogy *a teteje legyen jól lecsinálva, s alá teszen szalmát* – mondják Pusztinában. Télben be kell dugni az *ordinicsát* [röpnylás], s ha süt a nap, akkor *dugja ki*. Sokszor még a havat is úgy kell elhányi róluk, ha betemette. De be nem hozták őket a házba. Régebb még föltették a hiúba is, amikor *buturuk kőpük* voltak, *likasfából*, de ezeket a *szisztemátokat* nem kellett föltenni, meg nehezek is.

Diószenben már 1950-ben voltak *szisztematik kőpük*. Egy Hauzner nevű páter hozta be a faluba. Mondta: *mért tartod ezekben a csutkokban?* Nyári hőségben, hogy a lép meg ne olvadjon, a kőpüt – mint Lujzikalagorban mondják – *zódugóval* befedik, téli hideg ellen pedig rendszerint a *házijúba* [padlás] helyezik, ahol kereken *besikárják* sárral vagy marhatrágyával, a röplyukat meg *pujutyikával*, *csutkával* [kukoricacsutka] bedugják.²⁸

A frumósza Galaci János 1995-ban úgy mondta, hogy a kőpüket maga készíti fenyőfából: 30 cm széles és 90 cm hosszú, de volt más modell is, az *eszfátnál* [államinál] például 42x37 cm. *„Itt nem jók a nagy kőpük, mert nagy hegyek vannak, hamar jó a hideg, s későn menen el. S azoknak sok bogár kell hogy megtöccsék a kőpüt s befűccsék. Én cserkáltam [próbáltam] itt azt a kőpüt, de itt nem megyen. Kőpüi mind egyforma szélesek, de a hosszúságuk eltérő. Vannak kicsik, amikbe most került raj, abban csak 13 keret van, a nagyobbban 21 is elfér. A kőpük tetején háztetőszerű és zszindely van rajta. Tyár nem úgy, mint a nagyuraknál, hogy táblát [bádog] tesznek.”*

A méhészek és ismereteik

A recens anyag és az összeírások szerint a kasos méhészet az egész magyar nyelvterületen a paraszti gazdálkodás szerves részévé vált, beépülve a parasztagazdaságok 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 időszakába estek. Kotics József felhívja a figyelmet arra, hogy „a méhészet paraszti gazdálkodásba való beépülésének látszólagos akadályá, hogy a

²⁸ Dr. Kós: *i. m.* 129.

kasos méhészzel kapcsolatos tudás mindig konkrét személyek egyedi tudása, így ez nem épül be a közösségi tudás általános rendszerébe. Ebben az esetben ugyanis olyan speciális tudásról van szó, amely nem minden elemében, különösen nem a maga teljességében része a paraszti tudásnak.²⁹

Általánosságban elmondhatjuk, hogy Moldvában régebben, a 20. század első felében és azelőtt többen foglalkoztak kasos méhészzel, de kisebb tételekben, családonként 3-5 kassal bíbelődtek, főként a kevés földdel rendelkezők. *Általában mindenütt emlékeztek arra, hogy a 19. század vége felé a nincstelen vagy kevés földű parasztok közt több, sok méhcsaládot tartó méhész volt. A családon belül főként a napszámosmunkára már képtelen öregek dolga volt a méhekre való felvigyázás.*³⁰ Újabban kevesebben foglalkoznak ezzel a mesterséggel, de egy-egy méhész nagyobb, 20-30 köpűs tételben. Pusztinában például az utóbbi években 4-5 gazda tartott több méhet. Úgy tartják, hogy egy-egy jó dolgos ember 15-20 köpűt el tud látni. Az 1912-ben született Deák Katalin, amikor megözvegyült, 25 méhcsalád maradt rá a férjétől, de aztán szétesztotta a lányai között. Bár a méhészkedést elsősorban férfimunkának tartották, a méhészfeleségek sokszor eltanulták a férjüktől, mi több: meg is szerették a mesterséget, s mikor özvegyen maradtak, tovább is nagy kedvvel folytatták. Az imént említett pusztinai Deák Katalinnak a férje nyugdíjba menetelekor kezdett méhészkedni, mert szerződésre *zahart* adtak, nádmézet, vagyis cukrot. Aztán – mint mondja – „*huszonhat esztendő től élődünk mi a méhekkel*”. Amíg a *szondáknál* [olajkutak] dolgozott, két köpűcskékük volt, mikor kijött *penszinére* [nyugdíj], akkor *megszaporították*. A kelgyeszi Domokos József elmondta, hogy a nagyapja méhészkedett, de hatvan unokája közül csak ő kedveli a méheket, mert *keserű a fullánkja, de édes a méze*.

A régi világban, ha egy-egy nagybirtokosnak jelentős méhészete volt, külön szakembert tartott hozzá. *Onyesten* egy Laslau nevű bojárnak hatalmas köpűs méhészete volt, s a hagyomány szerint szakméhészt (*preszekárt*) tartott. Ilyen méhésze volt Albert József, akinek a leszármazottainak *Priszekár* lett a nevük.³¹

Bár a moldvai magyarok körében nem terjedt el a méhészeti szakirodalom használata, különösen 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 méheiket”.³² De a déli falvakban is előfordul, hogy egy-egy specialista megrendelte a *méhészeti rivistát*, s úgy méhészkedett.

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, s az időjárás is befolyásolja a méhek viselkedését. Ezzel együtt a méhcsípést a méhészkedéssel együtt járó, kellemetlen, de elkerülhetetlen jelenségnek tartják. Tüneteit igyekeztek enyhíteni: ecettel mossák, hideg vasat tesznek rá, de inkább csak nők és gyermekek esetében, komoly férfiméhész nem vesződik ilyesmivel.

A méhmarásról a frumószai Galaci János elmondta: sokszor megmártak a méhek, ezért *örözködöm, öltözök fel, füstölök. Mások kenik meg a kezüket ecetvel... én nem. Taplógombával füstölök, megszáritom a gombát, s darabokra töröm. Egyebvel nem tudom elhajtani őket, kezdjek*

²⁹ Kotics József: *Paraszti méhészet. = Magyar Néprajz*. Gazdálkodás. Főszerk. Paládi-Kovács Attila. Bp. 2001. 92.

³⁰ Dr. Kós: i. m. 128.

³¹ Uo.

³² Lükő: i. m. 47.

verekedni velük? *Ha mégis megmart, akkor azt a szulikáját [fullánk], a tüit kiveszem, s ha egy kicsit fáj, teszek rá meleget, s az a meleg vegyül össze azzal a fájással, s aztán még egy perccet 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 kell dörzsölni, de ügyes sérik. 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. 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, megdörzsölöd *petrezsemleppal*, vagy *bruszturof* [Arctium] *lapival*. A katonaságnál egy fálubelije nagyon beteg volt, s az orvos azt mondta, hogy *szerejz méhet, mert aztán ők meg tudnak marni tégedet, met neked a betegséged olyan, hogy a méheknek a szúrásától tudsz megjöni. S aztán ő hazajött, szerzett méhet, s most van negyven kaptárja.*

A méhek között van *mátka*, *here*, és *hordó*. Aztán még vannak a *dajkák*, amelyikék 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, 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 mindenesetre jellemző a méhekre vonatkozó moldvai ismeretanyagra.

A méhekkal foglalkozó moldvai magyaroknak szinte mindegyike ismeri vagy éppenséggel tudja a méhek néhány élettani tulajdonságát, és ez a „tudás” nem könyvekből származik, hanem – ha ilyesmit szabad egyáltalában kijelenteni – hagyományos tudás. Persze ma már, az internet és a médiumok közvetlen is közvetett hatása idején ilyesmiről nehéz egyértelműen állást foglalni. Általánosan elterjedt vélemény, hogy a méhek nem szeretik a *tubáknak a bűzit*. Rendszerint nem is cigarettáznak a méhészkedő emberek. *„Úgy kell, hogy mosdódjál meg, a kezed mosd meg igen finom szappannal, magyarföldivel. A részeg embert is megérik”* – mondta egy pusztinai asszony. Azt is tudja szinte minden méhészkedő ember, hogy a méh a *gusájában*, vagyis a torkában, garatjában hordja a mézet, a *polént*, a virágport pedig a lábán.

A méhészkedő csángók szerint *kétmódú méh van, feketébb és sárigabb, legtöbbször keveredve. Vannak dogosak, amik hordanak, mások helybe dolgoznak bent, s vannak herék, amiket akkor nevelnek, ha rajozni akarnak. Ezeket vágjuk le örökké, ne máj maraggyon, mert az csak eszi a vagyonságot a köpüben. 5-6 here elég, egy anyának, de ők ősszel megölik vagy kihajtják mind. Összehajtják őket egy kolcba, s nem adnak nekik enni, ki kell mennyenek* – 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, amelyikék betegek. Az egyik szomszédjának csak sárga méhei voltak, s azok nem voltak hamisak, de sok elveszett. Aztán ő eladott vagy tíz rajt, s azt mondja: ezek az újak jobban rajoznak. Az anyémek inkább rajoznak, mint az övéi. Az anyémek erőst serénynek.”* Mások szerint is *„az aprócska, sárigocska méhek serényebbek. De a fetekék, azok restecskébbek, 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 van szó.

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.*”³³ 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. Tedd bele valami ketrecbe, s mézet is tégy mellé. Ez az anya két nap múlva kirágja magát, s akkorra olyan lesz a bűze, mint a többinek, s akkor nem ölik le.* Klézsei tapasztalat, de máshol is alkalmazzák, hogy *amikor két gyenge családot tesznek egy helyre, vaj nincsen reginájuk, vaj gyöngébbek, akkor egy kicsit meg kell pákomálguk. 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 [le] vitt az emberem anyát, de kihajtották*” – mondta egy pusztinai asszony.

Megoszlanak a vélemények a méhek *élettartamát* illetően. Úgy tartják, hogy a méhek dolgozóidőben 30-60 napot élnek, máskor 4-6 hónapot. Csak a külsőrekecsini Kotyor Mihály tartotta úgy, hogy 19 napig él a méh. Az anya élettartama 3-6 év.

A méhek általában 4-5 km távolságra röpködnek az odútól, ekkora körzetben ismerik a környezetet, s tudnak tájékozódni. 100-150 méter magasan repülnek, a völgyet a hajlata szerint követik. Messzebből is tudnak hordani, de akkor útközben fölemésztk, amit gyűjtöttek. Amikor a Szeret túloldalán virágzik a szálden, egy nap alatt átrepülnek Klézseről 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 összevissza, egymáshoz képest elmozdítva, akkor könnyebben hazatalálnak a méhek. Ha azonban napközben elmozdítják a helyükről, azt alkonyat 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 (csőr), s bűzőlik meg egymást*” – mondja 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 köpűs természetes 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 köpűket – ezzel szemben többféle munkát igényel, pontosabban tesz lehetővé, miáltal eredményesebb, hatékonyabb a méztermelés. E téren azonban már nincs számottevő eltérés a különböző települések méhészete között, még annyi sem, mint az eddigiek során, ezért csak ott ejtünk szót róla, 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

³³ Dr. Kós: *i. m.* 130.

akkoriban egy-egy család többnyire legfeljebb 3-5 köpűt tartott, ami könnyen elfért a *hiúban* vagy a *tyilérben* [kamra]. De akkoriban sem tette mindenki fedél alá télire a köpűit, soknak volt lehetősége, hogy a kert védett sarkában teletesse a méheket, ahol nem kellett őket különösebben féltetni. Hacsak nem a kétlábú tolvajoktól, akikre igen sokan panaszkodtak, mert azoknak télen könnyebb dolguk volt; a hidegben dermedt méhek nem martak. *„Ott teletnek 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 idehosszák. 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 kirakta februáréban. S akkor nem havazott, összetörték az egészset. Aztán ment a nyomokon és megkapta. „Más betette télbe a köpűket a házba. Tavasszal hallgatta a köpűket, hogyan telettek? Ha megkopantotta, és zúgtak, mint az erdő, akkor jól telettek; ha csak keveset zúgtak, azután elhallgattak, akkor gyöngén. Ha kopogtatás nélkül is zúgtak, azt jelentette, hogy rosszul telettek, s nincs mit egyenek. Mikor eltört 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 jönnek helyre” – mondják 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* őket. Nem számít, ha hó van, mert ha leesnek a hóra, visszarepülnek. Ki kell *takariccsák magikat*. Este be kellett *csánni az ordinicsuka* – mondják Pusztinában. Frumószában is úgy tartják, hogy a *kieresztésnek nincsen napja*. Külsőrekecsinben pedig: *mikor az idő melegszi, 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 sárگا, az első, amiről gyűjtenek.*

A méhet tavasszal, mielőtt kieresztik, megnézik. Az onyesti méhész „felfordítja a fenekét a küpűnek, tiszta *pétikából* (rongy) vagy száraz *ganéból 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”.³⁴

Nyáron a csutakköpűben tartott méhekkel kevés a dolog, ezért is illeszkedett jól a hagyományos méhészet a paraszti gazdálkodásba. Azonkívül, hogy ügyeltek a rajzásokra, s igyekeztek elfogni a kirajzott méheket, s kéthetente megemelték a köpűket, hogy lássák, jól telnek-e, egyéb munkálatokat nem igen igényelt a méhészkedés. „Télen, ha a méhe nem éri meg a mézzel, ezt arról tudta meg a méhész, hogy megemelte a küpűt, és könnyű volt.”³⁵

Mindazokat a munkálatokat, amikre a csutakköpűkben nem lehetett sort keríteni, de a hatékony méhészkedéshez szükségesek, a – ha nem is gyári, de „*szisztematikusan*” vagyis *–mesterségesen előállított köpűk* esetében megvalósíthatók. De ennek is megvan a maga mestersége, ami már nem annyira tekinthető közösségi, apáról fiúra szálló hagyományos tudásnak, inkább

³⁴ Dr. Kós: *i. m.* 130.

³⁵ Uo.

specialistáktól ellesett vagy más módon átvett mesterségnek. Ennek során többször előfordul a „falusi intelligencia”, a papok, tanítók közvetett vagy közvetlen szerepe, kézzől kézre járó román nyelvű méhészeti szaklapok, úgynevezett *revisták* közvetítése. Mindez hozzájárult a méhészetrel való foglalkozás specializálódásához, a méhcsaládok koncentrációjához.

A „szisztematik” köpükből álló méhesekben tavasszal nem szabad túl korán megnagyobbítani a *likat*, mert akkor még kevesen vannak a méhek s szükségük van a melegre. Május elején nagyobbítják a nyílást, amikor a *szálken* [akác] virágzik. Tavasszal többnyire etetni kell a méheket, ha kevés ételük van, *tékcakskába* [doboz] raknak 200-300 gr. szirupot, s ha szükséges orvosságot is, gyakran ürmöt. Ezt három nap alatt megisszák, ha kell, tesz még. Máskor nem *tékcakskába* teszi, hanem meghintí vele a méheket. De ha kijött a cseresznye és a szilvavirág, akkor nem kell többet etetni őket. Nekem van *turtám* – mondta a külsőrekecsini Kotyor Péter. *Veszem, vagy cukorból csinálom: megfőzöm a cukrot, s csinállok belőle valamilyen turtát, hogy kemény legyen erőst, aztán béteszem a taválba, a fenekén egy papírra, s mikor megaluszik, akkor teszem bé a köpübe. Vagy ha melepszik az idő, szirupot teszek be.* Amikor a hiányzó elemeget pótolják, azt is megnézik, hogy megvan-e a királynő. Amelyik köpüben nincs *redzsina*, egy másiktól, amelyik készül rajozni, kiteszi egy *kucskába* [anyaszoktató], s azt teszi abba a köpübe, amelyikben nincsen királynő. Néhány nap múlva aztán kiereszti.

Tavasszal megnézi, hogy vannak a méhek, mennyien vannak. Ha kevés, akkor *esszeparóztassa* egy másik családdal, mert így erősebbek lesznek, könnyebben szaporodnak. Ez az összepárosztatás úgy megy, hogy *megparisztozza* [megszója] egy kicsi szirupval az egyiket, másikat es: szájába veszi a méhészt a szirupot s ráfújja a méhekre. *S akkor ők már nem haragszanak egymásra, mert egyforma lesz a büziük.* 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 másikhoz.

Az öreg Kotyor Péter Mihály nevű fiától hallottam, 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 rajozik. Veszek ki anyaházat méhékvél, ebből a köpüből. Lerázom rólok a méhéket, s úgy teszem a másikba, fiason. Így tudjuk szaporítani jobban. A heréket le kell vágni minden hat napra.*

Az 1926-ban született klézsei Kertész Péterné azt magyarázta, hogy azért tartják egy *nyámuknál* [rokon] a méheket a szomszédos Csíkfaluban, mert ott közel van az erdő, s az erdőben minden módú virágocská akad. *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 köpübe 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 pujákkal, hogy szaporodjanak. Tizenkét naponta nézem meg a köpüket, s verem le a trenturokat, amik csak esznek. Nem várom meg, hogy kikeljen, verem le. A kivágott heréfiakat 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, plasztikból. Annak az egyik felébe tesznek iuszt, beteszik az anyát beléje, [...] mert az likas, s bécsánálják iuszval, s beleteszik abba a köpübe. Ők aztán megbűzőlik, megszokják, s ha befogadják, egy-két nap alatt kirágnak, 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 *gyútnak* jól, *polénval* [virágpor] 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 amelyikék maradnak el a mezőn, halnak le, legyen helyettük új. Télre kell pollen, kell hagynom nekik, mert az anya februárban már tojik a köpűben. Virággporral fedik le a tyerlulát, azt eszik a fiak.*

Június végén ügyelni kell, hogy ne menjenek el a rajok. Június közepétől kezdenek rajozni, de nem az egész, csak amelyiknél több erő van. Mikor megnézik, 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 megszőkitem 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 kúpűbe 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 rájja, 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 [vadon nőtt növények]: martilapiról, somról. Mikor jönnek, egész sárgák, mikor mennek be a köpűbe. 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 klézsei Kertész Péterné – nem eteti semmivel a méheket. „Hagyok annyi mézet, amennyi kell nekik. Nem is itatom, kapnak vizet mindenütt.”

Érdekes, hogy a Klézsvével szemközti Diószénban – talán mert kevesebb a természetes méhlegelő – olykor szükségesnek tartják a méhek tavaszi etetését. Mert „*ha nincsen mit gyűjtsenek a mezőről, mennek egyik a máshoz, hogy lopjanak. Akkor kell nekik ételt adni, hogy ne veszjünk. Veszünk zahart, nádmézet, 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 virágzik 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 tövéénél 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, meg tartós szárazság esetén is rászorulnak a mesterséges vízpótlásra. Ilyenkor vizet raktak ki a méheknek egy tálcskába, s bele vesszőcskéket tettek. Főleg tavasszal kellett nekik a víz. Ha hó volt, 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, befogása

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

Tavasszal Gyümölcsoltó Boldogasszony már kint találta a csutakköpüket a *priszákában* [méhes]. Úrnapja idején, kapáláskor pedig már kezdtek a köpük rajzani. A csutakköpük esetében nem lehet olyan gondosan ügyelni, hogy ne rajozzanak váratlanul. Lükő Gábor írja, hogy egy köpü egy évben rendszerint három rajt ereszt, ezért Illés-napon *nyírni* kezdik a köpüket, hogy ne rajozzanak többet. Egy hosszú nyélre derékszőgben erősített pengével levágják a lépek alsó felét, s ebből főzik a *sonkolyt*, ami gyenge minőségű méz, *zenticének* is hívják, és *ordát* főznek belőle.³⁶

Amelyik raj erősebb, az hamarabb *csinál* anyát. Ha nem akarja a méhész, hogy rajozzanak, akkor levágja a *bótkákat*, az anyaházat. *S akkor többet nem fognak szaporodni.* Ha marad egy *bótká*., azzal *mindcsak* elmegy egy raj. Három nappal előtte lehet látni, mikor kel ki a királynő az anyaházból. Ilyenkor kiveszik a *bótkát* s beleteszik egy másik, üres köpübe. Nem lehet összevegyíteni őket, csak ha *megfúvod* ecettel, pálinkával, hogy egymás *búzeit* 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* *hajtja ki* őket.

Akárhogy öröködünk, azért 4-5 család megrajozik – mondták Külsőrekecsinben. 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 köpübe, s estére a többiek is begyűlnek oda. Abba az új köpübe teszek két ráámát, s mindjárt fognak dolgozni. Beteszem egy ráámát iuszval s egyet mézvel, s mikor az anya fölhangott oda, akkor menen az élet. A rajzás május végén, június elején történik

³⁶ Lükő: i. m. 48.



6. kép. Lépvakarók
(Frumósza, 1975)



7. kép. Lépvágó
(Frumósza, 1975)

leginkább, ilyenkor e méhész elrendezi: kiveszi, elrontja az anyabölcsőket, vagy átteszi másik köpübe, úgy, hogy egy köpübe csak két *bótká* 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.

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 köpübe 3-4 rámaival, 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 botkát, s mikor az anya akar énekelni, akkor immá készül neki, hogy rajoljon, ako az anya a köpüben teszen így: mmmmmm-mmm-mmm... akkor hallgatom, s mondom: no, ez készül... Akkor még nem rajol, de készen van, hogy rajoljon.*

Diószénben 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.* Rajzáskor 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 kelteve – 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 elszökését úgy akadályozzák meg, hogy valamilyen módon zajt csapnak, vagy analógiás cselekedeteket végeznek, például az „asszony csupasz fenekével lapos köre ül s kaszát-kapát penget – hogy el ne szálljon a raj”.³⁷ 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. Füttyenteni is lehet, vagy vasat vernek, ez talán azt a célt is szolgálja, hogy a szomszédok felvigyeljenek a fontos eseményre. Külsőrekecsinben – és bizonyára máshol is –, amikor rajzanak, bodzafából készített *vízipuskával* locsolják őket, hogy összegyűljenek. „*A rajt öntözzük vízzel, hányuk porral, galjakval, mit találunk hirtelen. S ha uljanak, hogy van*

³⁷ Györffy István: *Gazdálkodás. Méhészet. = Magyar Néprajz II.* (2. kiad.) Bp. 1941. 13.



**8. kép. Mesterséges
köpükben élő méhek
„lehallgatása”
(Magyarfalu, 1998)**



**9. kép. Egy frumósza méhésztől szerint így
„énekelnek” a méhek rajzás előtt:
„Mikor ezt mind hallgatá, akkor ezt mondja a
méh” – csukott szájjal dúdolja Galaci János,
Frumósza 1998.
(Lekottázta Halmos Béla)**

keresve hejlik, akkor ügyes mennek elé. De ha sokat kénozkod őket, ügyes leszállnak egy fára. Még elmennék valami 400 méterre, egy olyan futóthelyre. A lányomval egyszer öntöztük, haligáltuk, galjakval dobáltuk, porval, nem akartak száljanak le. Aztán mégés leszálltak egy nagy gyortyánfa 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, lezsakitott azt az ágat, ott volt egy kicsike köpűcske, a rajt beeresztette a köpűbe, egy nagy hosszú mazdagval mekköttük a köpűt, 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 porval. „Ha leszállt az ágra, akkor menen a budurojval, s rázza bele.. Ha megtalálkozol velük a mezőn, hogy jönnek 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 munka, nem leheti otthon.”

Klézsében „Paciltam [jártam] 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 füstöltni. Én ahogy voltam így [szétvetett lábakkal állt], uljan hamar leszálltak, ha vizesek voltak, 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 köpűhöz, s beleráztam.”

A rajzó méhek megállítására nem településenként, hanem méhészenként változik a ten-nivaló. Frumószában például Galaci János nem füttyöget, 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 öszszementek egy helyre.” Diószénban vízzel vagy oglindával [tükör] állítják meg őket. Ha süt a nap, s az oglindába süt, onnan megy rájuk, tükörrel tükrözi őket, s a méhek azt hiszik, hogy villámlik az istennyila.

A kiröpült rajt a kelgyesti méhész nem biztatja semmivel sem a leszállásra, 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 egy kevés mézzel. Akkor megnyugszanak s bele lehet rázni a köpübe. „A kasba koppantják a moldvaiak nyelvén” – írja Gunda.³⁸

Pusztinában úgy tartják, hogy „ha egyszer a rajt elfogtad, az nem menen el. Ha reatetted a lépére, 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 miheburjánál (*Melissa officinalis*) dörgölik meg a kicsi köpüt, mikor „megtörzsölik a levelet, olyan szép büze van, s ezt szeretik a méhek”. Hasonlóképpen fogják be a rajzó méheket Onyesten, Lujzikalagarban is.³⁹

Ha a befogott rajjal nem hozták el az anyát is, akkor megvan a veszélye, hogy a méhek visszamennek oda, ahonnan elrajoztak, vagy ha nem mennek is vissza, ülnek egy darabig anya nélkül, s ha nincsen ilyen tojásik, miből tudnak anyát nevelni, akkor kezdenek nevelni, ahogy románul mondják, fals anyát – lányát –, ami aztán 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 kívágtam az összes anyát, s az öreg anya elment, akkor a raj maradt anya nélkül. Úgy is pacitam.”

Amióta mesterséges köpükben 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 köpüt a Pojánába. De a csángók ritkán vándoroltatták a méheiket, mert még a szisztematik köpüket is főként házilag készítették, nem lehetett biztonságosan szállítani.

A csángó magyarok által lakott moldvai vidéken meglehetősen differenciált a domborzat és a mikroklíma. A Tatros völgyében leghamarabb a sárigvirág, csúkvirág, szénafüvirágvirág, 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 van 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.

³⁸ Gunda: i. m. 1992. 351.

³⁹ Dr. Kós: i. m. 130 – 131.

A méhészt felszerelése

A *kasos, köpűs méhészt* 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 söprűvel legeztek a köpűbe. Mézkivétel vagy rajzás esetén egy közönséges *szitát* tartottak vagy erősítettek az arcuk elé. A mézzel teli lépeket pedig egy kisebbfajta *tekenyőbe* vagy *dézsáckába* tették, esetleg ritka szövésű zsákba tették, és kézzel szorították ki a *sonkolyból* a mézet.

Ezzel szemben a mesterséges *köpűkben* tartott méhekkel esedékes munkálatokhoz többféle eszközt használtak. Szükség volt egy kézzel működtetett *füstölőre*, egy éles *lépvágó kése*re, 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 lépkerekek némelyikének teteje vájúként van kialakítva, ahová az eleséget, *szirupot* elhelyezik, a szükséges mennyiséget, 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 *bótkát*. Az, mikor kikelnek, vagy ha több is kel ki, akkor elválasztják őket, s *teszi bé oda*. Ha *bótkát teszen bé*, ami ki kell keljen, akkor nincs semmi baj, mert ő kikel 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], *cseentrifuga*, *sokágú villa* és *hajfogó* az anyaneveléshez, illetve szoktatáshoz. *Kupka* a neve a vajúcskának, amiből eteti 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 *nehézsége* alapján melyikben gondolta az ember, hogy van benne méz. Lükő Gábor jugáni megfigyelése szerint a harmadszori rajzásnak nincs ideje eleget 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 bárai zsidó hordójába, aki 7 lejt adott kilójáért.⁴⁰

Dr. Kós Károly szerint „a *csutakköpűkből* úgy szedték ki a mézet, hogy levágták és kivették a lépeket, *lepalták* [levérték] 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 szitán szűrték. Mászor melegítették, és elvált a viasz. A *budurojokból* kivágottny anyagot *tekenyőbe* tették, a mézet *roskolták* [gyúrták] *a kezükvel*, aztán a viaszt tették be a *csáunba* (üstbe), cseppet melegítették, s leszűrték. Románvásár környékén volt viasznyomó

⁴⁰ Lükő: i. m. 48.

vászon kenderből, 40-50 cm hosszú, tölcser alakú, ebbe öntötték a megmelegített viaszt, s úgy szűrték meg. A köpüből kiszedett lépet késsel összevagdalták, beletették egy *kaszornyába* [kosárba], 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 vászonnál 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 fácskára tekert csepűn át megvizesített tálakba szűrik. Az utolsó tálakba került az üst alján leülepedett kevésbé tiszta, barnás színű viasz. A kitöltött, még forró viaszkaréjok szélébe kis céna *kötőt* helyeznek, melynél fogva a megkeményedett viasz falra akasztható lesz.”⁴¹

A Szeret mentén az üres lépet sokszor olvasztatlanul árulták, máskor meg a mézet viaszostul köpűszámra adták el a helybe jövő kereskedőknek. A kereskedő, miután a méhet kénfüsttel leölte, a köpüket kitakarította egy hordóba, benne deszkával a lépeket jól *összerocskolta* (összetörte), 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 gyertyának. Érdemes belegondolnunk, hogy a kereskedők mindezeket a műveleteket ott, a csángó parasztok szeme 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 nagyjából nyár derekáig tart, ekkor történik tehát 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-e) tájékán nézik meg, hogy „melyik küpű könnyűcske”. „E kezdetleges rablógazdálkodással szemben a Szeret mentén általában nem ölik meg 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 *puccoszával* (kénfüst) való leölését a csángók nem gyakorolták, ezt csupán a mézzel és viasszal hivatásosan kereskedő idegenek folytatták.⁴² A mézzel teli lépek kivágására azt mondták, hogy *nyirtük meg*. U alakúra meghajlított dróttal vágták le s húzták ki, mert késsel nem tudták kivenni. Mint a puliszkát a cérnával, úgy elvágták, s vette 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 műlépet tesznek be a köpűbe, annál ki van öntve viaszból a sejtek alapja, s arra építik a méhek 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.

⁴¹ Dr. Kós: *i. m.* 131.

⁴² Dr. Kós: *i. m.* 131.

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

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. Már a 17. század elején felfedezték a répában lévő cukrot és kivonásának módját, de kezdetben ez is költséges művelet volt. Napóleon kontinentális zárata, amikor nem hozhatták be Európába a nádcukrot, ismét fellendítette a méhészetet. Ványolós Miklós írja, hogy a 19. században a méhészet állandó élősdije volt a *musztikás*, aki „lován átvettett kettős tarisznyájával bejárta az erdélyi falvak méheseit és csekély értékű fűszerrel összevásárolta a kasokból kibarkácsolt lépet és mézet, ami aztán a *musztikástól* vagy egyenesen Moldvába került, vagy városi méz és viaszkereskedőkhöz.”⁴³

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

A *méz árát* a termékcseré időszakában rendszerint úgy számították, hogy 1 oka (liter) méz egyenértéke egy napszám, s ezt körülbelül ma is így tartják. Egy köpü méh ára mézestül-viaszostul 1914 előtt 10-12 frank (lej) volt. A méz kilója 1890-ben 80 bani, a viaszé 4 lej volt.⁴⁴ Egy kiló méz ára Kelgyesten azonos 1 kilo túróéval. Sok méhész úgy gondolkodott, hogy mézét 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. *Most* (1995. augusztus) *hatezer a litru* 1997-ben 25 ezer lej volt a méz kilója.

A Szeret menti csángó falvakból a méz nagy részét Bákóba vitték, vagy eljöttek érte a kereskedők s felvásárolták. Az onyestiek a felesleges mézet maguk viszik az aknavásári piacra *putyinyákban* [bödön] szekérrel vagy cserépedényben *kantárral*.⁴⁵ 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 méhekkal való foglalatosság ugyan elsősorban a férfiak dolga volt, de az értékesített mézből származó bevételt rendszerint a háziasszonyok osztották be és használták fel. *Úgy elvitték innen, hatvan lejért adtam kilóját, máskor*

⁴³ Ványolós Miklós: *Erdély méhészetének története*. Kvár 1912. 69, 86.

⁴⁴ Dr. Kós: *i. m.* 132.

⁴⁵ Dr. Kós: *i. m.* 132.

ötven frankért [lejért] (1994), annyi mindent vettem én a mézből, csináltam a parát [pénzt]... 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 éppen jól kelt meg. Ezért inkább a sütemények tetejét kenték meg vele, mikor a *kozonát* [kalács] vették ki a kemencéből. „A leszűrés után kimosott lép mézes levével ünnepre való tésztát készítettek, *mézespalacsintát, mézeskenyettet, mézeskozonákat*. Húshagyói tészta a fehér lisztből, tojásból és mézből gyúrt, majd *elsírtett*, pohárral kivágott és zsírban kisütött fánk, a *gogosel*.”⁴⁶ A mézet ették kenyérrrel is. A *lépesmézet* úgy ették, hogy *kiszípták* belőle a mézet, s a többiit 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 [1920-as évek], 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), *hülés*, *torokfájás* ellen. A népi tapasztalat szerint „*jó a méz minden urusságnak, mert mindenféle virágocskából van*” – amint Onyesten mondják. Mézzel és léppel kenték a beteg szemet, de jó a méz az *esztomágra* [gyomor], a *fikátra* [máj], az *asztmára* is. *A méz jó szütiéstől* [égés], ha *elszüti* magát. Érdekes adat Pokolpatakról, ahol a száj- és körömfájáskor az állatok gyulladásban lévő körmét kékkővel gyógyították, s „a szájukat mézzel kenték bé. Ulyan nagy fára felcsavartak rongyot, az emberek megfógták a tehennek a fejét, s akkor azt szúrták, amíg csak elért a torkáig, s avval a mézvel megkenték. S meggyógyultak, egy sem döglött meg.”⁴⁷

Nem lehet eldönteni, hogy mennyiben realitás, és mennyiben hiedelem az a gyakorlat, mely szerint Magyarfaluban szemfájáskor mézet tett a szemibe, egy *buszijuk* [Ocimum] szállal szenteltvizet hintett bele, s ráolvasott. Pusztinában szemfájáskor tojásfehérjét megsütve s méhmézet tettünk rá. Frumószán azt mondták, ha valaki kígyócsontba lépett, s az meggyült, akkor tettek rá szalonát, *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 parát*”. Ehhez *csiszkovinával*, vagyis törkölypálinkával keveri össze, meleg vizet ad hozzá, *hogy induljon meg, aztán kifőzi*. Máskor mézzel ízesítik a pálinkát, ahogy ők mondják: *megmézelik*. 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 *mézle* magától megecetesedett. „*Egészségesebb volt, meg tisztább is, mint a másféle ecet*” – mondta a pusztinai Erős József. Akár *lépesmézből* és készülhet.

A 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,*

⁴⁶ Dr. Kós: *i. m.* 131.

⁴⁷ Bosnyák Sándor: *A moldvai magyarok hitvilága.* = Folklor archívum 12. Szerk. Hoppál Mihály. Bp. 1980. 184.

amivel a méhek lefedik a lépet. Azt levágjuk, a mézhez vizet teszünk, s akkor megcsinálódik. De kapacitúra 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 megvénül, akkor csinálódik meg ecetnek.”

A viaszt már a csutakközpük 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 csángó településeken – mint például Kelgyesten – több gazdának már a 20. század derekától volt viaszolvasztó berendezése, ami napenergiával kiolvasztja a régi keretektől 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 mézkeszedéskor 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 hagyományörzőbb déli vagy a székelyes csángóknál a viaszt úgy választották el a méztől, hogy *tekenyőbe* gyúrták meg: a markában maradt a viasz, s az ujjai között folyt le a méz. Aztán megszárták szitán, amit feltették a *kártjának a szádjárara*, 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 köpükből kivágott lépekből *foklát* [fáklya] is készítettek. Volt egy kerek fa, két ágból összefonva, s egy nyele volt. Arra feltekerte a kendercsepűt keresztesen, hogy olyan volt, mint a szűrő. „Felcsodorta jól riva, s az első vijasszat, mikor kifőzte, átszűrte vízbe, az kiszűrte a méheket, s vijaszsnak 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.”⁴⁸

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 rá kevés vizet, megfőzték egy üstben, úgyhogy *gyetót* [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 *siritenek* 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* 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* [lavór] alján merevedett meg.

A fölösleges 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

⁴⁸ Hegedűs: *i. m.* 257–258.

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 iparcikkekért szerezték be. Gunda Béla is följegyezte, hogy Moldvában az üres lépet és viaszt a vándorkereskedőnél gyapjúért cserélték a csángók.⁴⁹ Kós Károly 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, viaszgyorcra kell”; „mikor erős nagy mennydörgő üdő van, szentelt gyorcstát gyújt, keresztet vet és égeti, míg elmúlik a rossz üdő”; „ha betegje van a háznál, akkor is gyorcstát gyújt”; számtalan alkalommal a papnak és a templomba is gyertyát kell „ajándékozni”. Ezt a gyertyát rendszerint otthon készíti el mindenki: a háromszoros *síritésű* bélfonalat addig mártogatják a megolvasztott viaszba, míg ez kellő vastagságban rátapad. Némely szegény falusi asszonyok *táblatipárba* [bádogforma] öntik a gyertyát pénzért, egyébért, mások számára.⁵⁰ 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 [menyasszony] voltak, akkor jártak a hívogatók a virágos pálcával, s tették rá négybe font gyertyát. Az meg volt szentelve, s abból csánták. De most nem csánnak virágospálcát a nyirászáknak. A tőkét egy láda fenekében őrizték. Az szentelt gyertya volt. Akiknek voltak köpüik, akkora tőkétet csántak, mit egy-egy kanna szádja*” – emlékezett a klézsei Lungu Kati. A síritett gyertyából csináltak tőkét. Mikor meghalt valaki, akkor a tőkéből vettek. Mert amikor meghal az ember, kell tegyenek viaszgyertyát, s mikor elnyújtják, kell mellé tegyenek egy nagy hosszú szálát, milyen hosszú az ember. Annak a neve: *lélekgyortya*. 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* [kelés], 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 forró vízbe, egy kicsit megfőzi benne, tesz belé egy kevés buzakorpát, s teszen egy kötőt a törött lábra. *Gyógyvíssza* a csontot. Jó fülfájás meg *bibirsók* [szemölcs] ellen is, kiveszi a fájást.

Mikor *olcsák* a fát, akkor is kell a viasz, a fát régebben viasszal kenték be de most már kátránnyal s faggyúval. Kátrányt, viaszt megmelegítve összekeveri, s mikor oltja a fát, ezzel keni be.

Mikor húsvétkor tojást írtak, akkor tettek abba az edénykébe viaszt, még tettek bele kormot.

Ha szóttek az osztovátával [szövöszék], viasszal kenték meg a fonalat, hogy ne *szálosodjon*.

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

A *propoliszt* (méhszurok), amivel a méhek lezárják a lépeket, a csángók *kopocsilonak* nevezik. Ezt természetesen csak azóta ismerik és használják, amióta a szisztematik köpük divatba

⁴⁹ Gunda: *i. m.* 357.

⁵⁰ Dr. Kós: *i. m.*

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 keresztülfűrjék, 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 ábrailata van, s a napsugaraknak ellenáll, jobb áron adják el.”⁵¹ A gyakorlatban úgy gyűjtik, hogy a rámák 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 rámák szélén lévő propoliszt. „*Azt megtörtem, összekevertem mézvel, s adtam a gyermeknek este, reggel, mert nagyon hiritelt, s eltört a hircselése. 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, sótalan disznózsírba keverik, s elteszik. Aztán ha valahol megsüti magát, azzal bekeni. Alkoholal keverve jó *innyani*, gyomorfájástól. Mikor veszik ki a mézet, egy-két vödörrel gyűjtenek belőle, jól megveszik.

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

A méhek betegségei, kártevői és az ellenük való védekezés

A román, a délszláv, a német nyelvben a méhek nem megdöglenek, hanem *meghalnak*. Hasonlóképpen a moldvai magyar nyelvjárásban is azt mondják a méhek elpusztulására: *el-vesznek, meghalnak*. Merthogy sokféle veszedelem leselkedik rájuk.

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 történt a permetezés, gyomirtás, és könnyen lett belőle környezetszennyezés. Csíkfalu mellett például még 1990-ben is megesett, hogy a patak 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 színek. De az olyantól lebetegednek. Az nem használ.*” Az a *mána*, mi esett az égből régebben. Azt a méhek gyűjtik össze, ahogy mondják: „*intelectuale nui chiar*

⁵¹ Cantemir: *i. m.* 61–62.

recomandat”, ez a legjobb méz a virágokról. „*Nekem teletek is a méheim ezzel az ízével, [...] mere de man*” – emlékezett a frumószai Galaci János. Mások szerint azonban ez „*nem jó nekik is, nem jó az embernek is, mérgezõ*”. A diószéni Pál Péter szerint „*a méh menen s nyalja, de nem éppen egészséges. Nem éppen jó a méheknek es.*”

Bizonyos körülmények között a méheknek a méhek is ellenségeik. Különösen a rosszul tartott, eleség nélkül maradt méhek hajlamosak arra, hogy a közelben lévő méhesek köpüiből mézet raboljanak. Ilyenkor a méhésznek ki kell derítenie, hogy honnan valók a tolvajok, s intézkednie kell. Frumószában a Lujzikalagarból való Galaci méhész így beszélt erről a bajról: „*Ha a szomszédnak vagyon köpüje, s tőle lopnak mézet tőlem, akkor én kicsinállok? Azokat, amelyiket megismerem, hogy lopnak, hintem meg búzaliszttal. 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 bemenni... amíg leszáll, akkor ezek bekapnak, akik őrzik, hogy ne tudjon bémenni. Meg kell kicsinyíteni az ordiniszt, s ha a méhek erősek, van anyájuk... mert ha egy köpünek nincs anyája, akkor őszszel reagynak, és megölik, ha van, akkor nem.*”

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

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

Sok kárt okoz a *méhtetű*. Ha *megetvesednek* orvosságot vesznek, s azzal megfűstölik a köpüt. Régebben, aki tudta, kézzel leszedte róluk a tetveket, most orvosságot adnak nekik: *terramicint, sztreptomicint, parachatat tetütől*. Ha nem tetvesek, akkor is adja őszszel és tavasszal, megelőzőképpen. Különösen sok tetű van a heréken, mikor kelnek. Az olyan felvilágosult méhésznek, mint Gyurka Ferenc Magyarfaluban, van egy *kártonkája*, erre csepeget 3-4 cseppet, meggyűjtja, és a bejárathoz, 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 félpohárnyit. A vizet felforraltja, lehűti, beteheti a lukaeskákba is, vagy ha van neki egy átlukasztott *dopu* [dugós] *üvege*, ezzel *összespriccolja* őket, majd lenyalják egymásról. A terremicint és a streptomicint összekeveri *fehér üörömmel*.

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

Van úgy, hogy belées a méhekbe az erdei betegség, árnyékbetegség, mikor feketednek meg, s hullanak el, egyik a másiktól kapja el. Volt egy nagy diófám, az alatt kezdtek hullani. Egész halom volt előttük, ahogy jöttek ki, hulltak el. Vittem belőlük Bákóba, s mondták: megtokszanyelődtek [megmérgeződtek] valamitől. Adtak egy rend uruságot, s megjöttek.

Régen édesapám adott nekik tiszta fehér bort, olyant, hogy ne legyen megöntözve, s csinált belőle szirupot, édesvizet, s mikor vette ki a rámákat, azzal öntözte meg. Ezt orvosságnak szánták: most is van ilyen sztereptomicin, pasztél szufotioazol, szulfamidol, csinállok szirupot, töröm össze azt a pasztélt, verem össze jól, s teszem a szirupba. Mint mondják: gyöngüléstől, hogy legyenek erősek, erősggyenek meg. Ha fosás van, fereg farkúból főz csajt, s édesítve adja nekik.

A madarak közül az a nagy, hosszú *csápuj* [Merops apiaster], 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 fészkekbe. Akinek van fegyvere, meglövi. Télen csak a *csokonyitor* [zöldküllő] rontja, ha odamegy, és *csokonyálja* a köpüt. Aztán van a *herkáj*, *ami a fa héját vájja*. *Azok még béásnak oda a köpűbe télbe, nyárba nem. S annak hosszú a nyelve, beszúrja, s húzza kifelé a méhet.*.. Négy módú *herkáj* [harkály] van: *nagy feteke, zód, egymódú tarka, s kicsikecske, mint a vereb, s barna*. Ezek kikezdi a köpű oldalát. Teszek csaptatókat, keptánt, megfogja a madarat, a macskát. De ha a házban teletetik a köpűt, akkor nem ront.

Ha benn telelnek a köpűk a házban, elrontja a fereg, mert belerág. Télbe bántja a cinege is: addig kopogtatja, míg kijön, s megfogja a méheket. A *herkájok csánnak* nagy *likat*. Olyan hosszú nyelve van, hogy szúrja be a lépbe, húzza ki, s eszi meg a méheket s a fiakat.

Az *emlősök közül* télbe a férgek [egerek] is járnak. A méhek nem bántják a férget, azok kirágnak a deszkát, s belémennek. 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 a szeder után, 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, felzavarják őket, s elpusztultak.

A méhészet hiedelmei

„A hiedelmek zöme apotropikus⁵² jellegű, az ártó erőket távoltartó, másrészt a méhek erejének, szorgalmának fokozására szolgál.”

(Gunda Béla)⁵³

A moldvai magyarok őregei azt tartották, 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 Timár József.

A *méhek tavaszi kieresztésének* 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 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 hiedelmesség a *farkasgégén való eresztés*. Györffy szerint „hazánkban az a babonás hit, hogy a méheket farkasgégén eresztik ki, még tartja magát, de csak az eldugott falvakban. Erdélyben,

⁵² Bajelhárító, gonoszűző

⁵³ Gunda: i. m. 1948. 8.

különösen a csángóknál,” – írja 1932-ben, és Gyergyóbékásra hivatkozik, ahol azért eresztik tavaszunként a méheket a faköpkéből farkasgégén, „mert így biztosan hazatalálnak.”⁵⁴ Lükő úgy gondolta, hogy „valószínűleg juhászberektől vette kezdetét az a babona, ami szerint a köpü nyílásaiba illesztett farkasgégén kieresztett méhek más köpübe járnak rabolni. Deszka Péter szerint ez a farkasgége bűn az Istentől, tolvajság.”⁵⁵ Ennek a hiedelemnek Moldvából a 20. század végéről is számos emlékével találkozhatunk. Dr. Kós Károly Onyestről közli a farkasgégén való méheresztés hiedelmét, mely szerint akkor a méh képes mások köpüinek megpróbálására.⁵⁶ A magam részéről Diószénban hallottam, hogy régen tavasszal farkasgégén keresztül eresztették ki a méheket a köpükből, 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 hamarabb, 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 köpüből, amikor mennek lopni. Azt is beszélik, hogy van, aki el tudja küldeni a méheket 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 [cukrosvíz], s betették a budu tetejibe. Két hét múlva a tyúknak csak a csontjai voltak, lerágták a méhek azt az édes húst.” Dr. Kós Károly írja Lujzikalagarból, hogy télen, „ha a méhe nem éri meg a mézivel, ezt arról tudta meg a méhészt, hogy megemelte a köpüt és könnyű volt. Süített tyúkot, pislenyt [csirke], azt tette be nekik; főzött edesszilvából cibrért és azt sztopilta [spriccelte] 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.⁵⁷ Kotyor Péter is hallotta, hogy a méhek megeszik a sült tyúkot is, de ő nem csinálta. Mihály fia pedig egyenesen azt mondta 1995-ben: nem jó higgyem, hogy az jó legyen. A diószéni Pál Péter pedig egyenesen 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 telettek 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, hogy fénylik a lapin a fán. S akkor nincs hordás, hanem arról a lapiról színek, s az olyantól lebetegednek.

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.”⁵⁸

Lükő Gábor hivatkozik Györffyre, aki szerint a moldvai csángók tavasszal hangyákkal szórják le a kasokat, hogy a méhek olyan szorgalmasak legyenek.⁵⁹

⁵⁴ Györffy: *i. m.* 1932. 84.

⁵⁵ Lükő: *i. m.* 48.

⁵⁶ Dr. Kós: *i. m.* 130.

⁵⁷ Dr. Kós: *i. m.* 130.

⁵⁸ Gunda: *i. m.* 1992. 357.

⁵⁹ Lükő: *i. m.* 48.

A moldvai déli csángóknál (és a háromszéki székelyeknél) a méhekkel ajándékba adott, mézzel teli kas a barátság megpecsételése, komaságféle. Ez a műrokonsági forma a fehéroroszknál is megvan.⁶⁰ 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 feltűnő moldvai búcsúzási formula, amikor a *priszákától* távozó jó barátnak azt mondja a méhesgazda „méhbogaram istene kísérjen”.⁶¹

Ha nem megy jól a méheknek, azt mondják: „rossz kézből vette”, amiben a *vette* szón van a hangsúly.

„A lopott raj jól mézel.”⁶²

A moldvai magyaroknál a menstruáló nő nem ejti ki a méh szót, helyette bogarat mond.⁶³

A méhek rajzásakor a moldvai magyar asszony ráül egy lapos kőre, és kaszát, kapát penget.⁶⁴

A viasz kultikus-mágikus alkalmazásával függhetett össze a viasz és méz adásvételének pénteki és hétfői tilalma.⁶⁵

Klézsén a méheknek nem mondják, hogy megdöglök, hanem elpusztul.⁶⁶ Hasonlóképpen vélekednek Diószénban, Pusztinán, Frumószán is.

„Szűzmáriát erőst sokat büntették, hogy ő heábalavó 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? Ó mind ült elrekesztvel setétbe, ült szenvedőbe. Kiszúrta a zújját a kócslikand, s elment egy méhecske, s megcsipte a zújját. S ő aztá bévette azt a csípést, s az neki csipte, sajagatt. S akkor ő lenyalta, s ő úgy nyalta bé Ézuskát, úgy primilte el, úgy fogatta el.” (Magyarfalu)⁶⁷

A csángók szemlélete több ponton is a juhászattal állítja párhuzamba a méhészetet: 1. a köpüket nyírják (nyírik), – míg az oláhok „*retează faguri*”; 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, elvész az egész. Így járt a jugáni Deszka Péter, kinek egy hadgyakorlat alkalmával háromszor meglopták a méhesét.⁶⁸

Ez a dolgozat azt az ismeretanyagot 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 szájhagyományból átvett ismeretek. Hogy aztán a hiedelmekkel keveredett népi tapasztalatot elválaszthassuk az egzakt tudományos adatokkal alátámasztható tudásanyagtól, az már egy másik tanulmány témája lehetne.

⁶⁰ Gunda: *i. m.* 1992. 357.

⁶¹ Gunda: *i. m.* 1992. 347.

⁶² Gunda: *i. m.* 1992. 358.

⁶³ Gunda: *i. m.* 1992. 358.

⁶⁴ Györffy: *i. m.* 1932. 85.

⁶⁵ Dr. Kós: *i. m.* 132.

⁶⁶ Bosnyák: *i. m.* 45.

⁶⁷ Iancu Laura: *Johófiu Jankó. Magyarfalusi csángó népmesék és más beszédek.* Szerk. Benedek Katalin. Velence 2002. 63.

⁶⁸ Lükő: *i. m.* 48.

Traditional Beekeeping at the Moldavian Hungarians

Keywords: Moldavian Hungarians, traditional beekeeping, honey, wax, catching beekeeping, artificially churns

In recent centuries Moldavian Hungarians brought the basics of the traditional beekeeping from Transylvania to their homeland, because this peasant craft was more advanced in Transylvania than in the former Etelköz (Moldavia). In the 17th and 18th century, by spreading of Protestantism in Transylvania, wax trade directed to Moldavia, where Greek Orthodox was the major religion, had a great importance. Within Moldavia the area inhabited by mainly Roman Catholic Hungarians (Bacău County) had a prosperous honey and wax production. Until the beginning of the 20th century *catching beekeeping* was usual, when honey of bee colonies found in tree burrows of the forest were stolen, or the honey was taken home together with the bees, and was held and reproduced in wood churns gouged out. From these *churns* (made of wad) the honey was taken out so that the bees were driven out or killed by smoke, then the honey combs, or part of them were cut off by a knife and the honey was filtered out from the wax. A more effective solution was possible by artificially produced, framed churns, at which the beekeepers could follow-up and control the life of bees, and the quantity of their food. The honey was used by the Moldavian Hungarians mainly for food seasoning and as a medicine, and from the wax they twisted especially wax candles. Both products have a great importance, because their uses were linked to many beliefs and habits, from that most served as *eliminating of troubles*.