



MÉHSZELÍDÍTŐ MÉZMESTER

▷ SZÖVEG ÉS FÉNYKÉP: SARUSI ISTVÁN

A Lehel Csarnok nyüzgésében találkozom a 90 esztendőes Szökendy Gézával, aki bő 70 éve a méz mestere. „Már édesapámnak is voltak méhei. Ahogy cseperedtem, segítettem kezelni a méheket: vittem a kasokat, jött a raj, és egy fa ágai közé telepedt. Én egy rúddal böködtem a lombot, majd édesapám meg-
rázta a fát, mirefel a méhek beleestek a kasba, ahol a méhviasz illata marasztalta őket.”

A méz emberi felhasználása közismerten ősi gyökerű. Barlangrajzoktól az ókori mézkultuszig számos sok évszázados-évezredes forrás mutatja jelentőségét. Egyetlen római katona hadi ellátmányából sem hiányozhatott a fügefalevélbe csomagolt lépesméz, amivel egy esetleges sebesülés során sérülését gyógyította. Mézzel készített gyógyszerek receptjei maradtak ránk az asszírok ékírásos tábláin, harcosaik pedig méhkasokat hajigáltak ellenségeik soraiba, hogy fellazítsák egységüket. Ibn Sina (latinul: Avicenna, 980–1037) perzsa polihisztortól tudjuk, hogy az arab világ a mézet kiváló orvossággént ismerte.

TAPASZTALATI ÚTON

Környezetünkben főleg Erdélyben volt régi szokás a méhvadászat. Általában nem tették tönkre a vadonban talált családokat, így többször is felkereshették azokat. 1015-ben a pécsváradi monostor alapítólevelében már szerepelnek mézeskalácsosok, majd az 1200-as évektől már mézkereskedelem is létezett: orvosok, patikusok és kuruzslók is vásárolták a mézet, Bécsbe, Prágába és Velencébe pedig szász kereskedők szállították a termékeket.

„Ma már nem kell okmány, csak gyakorlat, megfigyelés. Ha

◀ SZÖKENDY GÉZA 70 ESZTENDEJE MÉHÉSZKEDIK.

HISZI, HOGY AZ EGÉSZSÉGES ÉS HOSSZÚ ÉLET TITKA A GYAKORI MÉZFOGYASZTÁS

ezt bárki szeretné megtanulni, akkor fogékony méhészt kell keresnie, megkérni, hogy segíthesen neki a méhek gondozásában. Legjobb, ha tanyán méhészkedik az ember, mert falun méhei összekeverednek a szomszédéival” – tanácsolja a szakember, azzal kiegészítve, hogy a gyakorlati ismereteket elméleti tudással, tehát szakönyvek és -lapok böngészésével célszerű támogatni, így 4-5 családdal könnyedén elboldogul a lelkes növendék.

MÉZ A KÉZBEN

A korabeli gyakorlat szerint a mézszüret nem volt épp állatbarát folyamat. A legerősebb családokat nyár végén leölték, és a lépeket kivágták a kasból. Feljegyezték ugyanakkor, hogy Tessedik Sámuel például 1794-től már a családok leölése nélkül méhészkedett.

Ma a tragikusan megfogyatkozott méhállomány mellett már szó sincs ilyen beavatkozásokról. Miután a védőöltözetbe bújt mé-

hész felnyitja a kaptárat, szétválasztja a viasszal és propoliszsal összeragasztott, lépet tartó kereteket, majd óvatosan lerázza a méheket a lépről. Kerethordozó ládába pakolva szállítja el a kereteket a helyszínről, a feldolgozás pedig a kaptáraktól távolabb történik.

Első lépésként egy fésűre emlékeztető eszközzel, a fedelezővillával eltávolítja a sejtek viaszfedelét, amit a méhek a méz elkészülte után tettek rá. Pergetéssel nyeri ki a mézet: régebben kézzel forgatták a ke-

A korabeli gyakorlat szerint a mézszüret nem volt épp állatbarát folyamat. A legerősebb családokat nyár végén leölték, a lépeket kivágták a kasból.

retet tartó eszközt, hogy a centrifugális erő hatására kifolyjon a méz, ma viszont többnyire már gépésítve pergetnek, így akár több tucat kerettel is foglalkozhatnak egyszerre.

Az eredmény a friss méz. Bár ez még nem tiszta, ám miután kinyerték belőle a „szennyeződést” (pl. a lép darabjait, vagy virágpor-maradványokat), már konyhakésszé válik, és üvegekben mehet a piacra.

EGYSÉGES ELJÁRÁS, NAGY VÁLTOZATOSSÁG

Körülnézve a Szökendy-standon, van itt akácméz, repce- és hársvirágból való méz, de még fagyal is. Ez ahhoz képest nem rossz, hogy ugyanazzal az „eljárással” kapjuk. A finom, könnyű virágpor akár a méh egész testét képes beborítani. Ezt összegyűjtve a hátsó lábukra rakják, így könnyebben szállítják s porozzák be a többi virágot. Köz-

ben pedig a nektarint szívják fel, ami a mézgyomrukba kerül. Innentől kezdve a kaptárban folytatódik a mézgyártás: a visszatérő méh a magas víztartalmú nektárt a hatszögletű sejt valamelyikében raktározza el. Felada-

tát a nektárrelelő munkások viszik át: a nektár többszöri felszívása és leadása és szárnycsapások végeláthatatlan sora kell ahhoz, hogy elpárologjon a nektár víztartalma. Ha ez az érték 18% alá csökken, az érlelés véglegesnek tekinthető – elkészült a méz!

Mivel egy méh 5 km-nél ritkán repül messzebbre, emberi közbeavatkozással – vándorlatással – a kívánt növény közelébe viszik a kaptárat, s míg tart a jó idő, addig a méhek fáradhatatlanul gyűjtögetnek – egyedül télvíz idején pihennek meg, hogy aztán a következő tavasztól ismét munkához láthassanak.

▶ **GÉZA BÁCSI 1949-ES OKLEVELE, AMIVEL A MAGYAR TERMÉSZETTUDOMÁNYI TÁRSULAT TAGJAI SORÁBA FOGADTA**



SARUSI ISTVÁN
TUDOMÁNYOS ÉS
KULTURÁLIS TÉMÁKAT
FELDOLGOZÓ, SZABADÚSZÓ
FOTÓS, ÚJSÁGÍRÓ