

## SZATHMÁRY LÁSZLÓ (1880–1944): A MÉZECET

**A szöveget és annak digitalizálását ellenőrizte: Gazda István**

A mézecet készítése szorosan összefüggött a méhészettel. Mivel a méhészet a régi magyar világban rendkívül fejlett volt, hiszen a nádcukrot nem ismervén, a méz volt majdnem egyedüli forrása az édesítő anyagnak, érthető, hogy ez az ecet az Árpádok alatt nagyobb szerepet talált, mint később. Írott emlékek bizonyítják, hogy nemcsak a magyar királyok, főurak, főpapok foglalkoztattak egész községeket méztermeléssel, hanem maguk a városiak és falusiak is szorgalmasan tenyésztették a méhcsaládokat. Királyi méhésznek lenni nem volt utolsó foglalkozás! Az Árpádok alatt, többek között Pécsváradon (Baranya vm.) laktak királyi méhészek, az Anjouk idejében pedig a később elpusztult Bod-völgyében. A török hódoltság idején még inkább fokozódott a méztermelés, mert a törökök mézadót vetettek ki a lakosságra. De mézdezsztát vettek a királyok, fejedelmek, főurak, főpapok, kolostorok egyaránt az uradalmukhoz tartozó parasztságtól. Nagyon sok rendeletet olvashatunk a levéltárakban, amelyekben figyelmeztetik a tisztartókat, hogy a mézdezsztát szigorúan hajtsák be.

Mindezt csak futólag említjük, mert nem célunk a méztermeléssel foglalkozni, mindössze annak jelentőségét akartuk kiemelni.

A méztermelés mellett szükségképpen nagyobb mennyiségű lép is összegyűlt. A lépét kezdetlegesen dolgozták fel viasszá. Kendőbe tették és összekötve vízben kifőzték. A viasz kiolvadt, a szenny a kendőben maradt, a rátapadt méz pedig a vízben feloldódott. A viasz kihűlve megfagyott, akkor a vízből eltávolították. A visszamaradó édes víz volt az egyik nyersanyaga a mézecetnek, de használtak erre mást is. A méztermelésnél használatos faedényeket és faeszközöket forró vízzel leöntötték, és a keletkező édes víz szintén bevált ecetnek. A mézből ritkán készítettek ecetet, legfeljebb, ha a méz valamely oknál fogva megromlott.

Hogy az első nyersanyagot mint alakították át ecetté, arról Kultsár a következőket jegyezte fel:

„Midőn a Sonkolból (lép) a méz kivagyon tisztítva, akkor kiöblítjük a sonkolt melegvizzel, ezen melegvizhez azután kevés pálinkát keverünk és az edényt a’ mellybe töltetik, bedugván, meleg helyre állítjuk, hol a’ midőn már forradása végbe ment és megsavanyodott, a’ házi szükségre használhatjuk.”

Az könnyen érthető, hogy az édes, langyos víz gyors erjedésnek indult, az is érthető, hogy a hozzá kevert pálinkával fokozták a keletkező ecet mennyiségét, nehézség csupán ott van, hogy ecetágyat nem alkalmaztak. Az átalakítást a levegőből belekerült ecetgombák végezték el.

Az utóbbi nyersanyagból, amint Fáy András feljegyezte, a következő módon készítették az ecetet:

„Midőn a’ köpükből a’ mézet ki-szeded, ’s holmi mézes edényeket, és eszközöket tiszta vízzel le-mosol, ezen mézes vizet tűznél melegítsd fel, és hordóba elébb ecet ágyat tévén,

öntsd rá a' fel-melegített mézes vizet, tedd meleg helyre, 's csak hamar jó eczet válik belőle. Még jobb, ha bor-követ savanyú kovásszal öszve gyúrva teszel belé.”<sup>1</sup>

A leírás nem szorul magyarázatra. Maga az ecet aligha lehetett túl erős, mézre emlékeztető illatú volt, és íze talán édesen savanyú lehetett.

A mézecetet házilag készítették, a szükségnek megfelelően.

A mézecetet meg kell különböztetni az ecetből és mézből készült 'oxymel'-től. Ez a termék gyógyszer volt, amelybe az említett anyagokon kívül, rendszeren még egy különleges anyagot is tettek, mint például grüspan, tengerihagymát, kökörcsint stb. Ezeket mint gyógyszereket az 1795-ös Pharmacopea írja elő.

---

<sup>1</sup> Fáy id. műve p. 32.