

5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

1138-ban találunk először írásos emléket a dobozi méhészettel kapcsolatban. II. Béla Dobozról 60 méhkast ajándékozott a dömösi egyháznak. 1563-as tizedjegyzékből megtudhatjuk, hogy akkoriban egyvalaki foglalkozott komolyabban a méhészettel, a méhadó megváltására tizenkilenc dénárt fizettek. Ugyanakkor Alsó-Dobozon tizenöt méhészt találunk, ötven dénárt (azaz ötven méhkas után) adtak a méhadó megváltásáért. A méhészet terén összeírt 22 faluban a nyolcadik helyen állt ekkor a falu.

A XVII-XIX. században a község lakosainak zöme az erdőből élt, ide tartoztak a méhészek is. Ekkoriban adómentességet élveztek a méhészek, akik uradalmi alkalmazottak voltak. A méhészet adta a hagyományos édesítőszert a paraszti háztartásokban. Kezdetben a méhrajokat az erdőből zsákmányolták, kasokat borítottak rájuk, és hazavitték a családot. A korábbi századokra jellemző hagyományos formát, a kasos méhészetet Dobozon 1899-ben váltotta fel a kaptáros változat. A kasokat vesszőből vagy gyékényből készítették, kívül betapasztották, télen a földre helyezett deszkákra tették ki a kertbe, tetejükre rossz kalap került, hogy az eső leszaladjon rajtuk. A zsúptető vagy az összekötött kéve kóró is hasonló célt szolgált.

A méhészkedés eszközei meglehetősen egyszerűek. Fontos szerszám volt az ötven centiméter hosszú, kétélű sejtívágó, más néven méhészkés. A méhész arcát volt hivatott védeni a vesszőből hajlított, túllanyaggal bevont karika. A kaptárak megjelenésével terjedtek el a füstölésre használt, fából készült, harminc centiméteres méhészipák.

Dobozon a méhtartás évszázados múltra tekint vissza. Már 1138-ban a dömösi adománylevelé szerint Doboz lakosainak 60 családos méhkast kellett leadniuk. Göndöcs Benedek gyulai apátplébános – ki egyébként 1870 körül a megyei méhész-egylet egyik megalapítója – szerint Magyarországon az első, oklevélileg elismert méhészet Dobozon volt. 1563-ban a tizedjegyzék szerint Alsó-Dobozon 5, Szannán, Remeteházán 3-3 méhtartó jobbágy lakott, átlag 3-4 méhkassal. A XIX. Században is több család foglalkozott a méhtartással.

Povázsay András – 1848-1884 – békéscsabai mézeskalácsos 1838-1862-ig rendszeresen vásárolt a környék méhészeitől mézet. Az általa vezetett "Protokol" szerint 1848-ban egy akó mézért 40 osztrák ezüstforintot fizetve, az alábbi dobozi méhészekről vásárolt.

Vidó István (sz.:1905) gyulai lakos elmondása szerint anyai dédapja Emsberger József (1823-1900) az 1860-as években 80-100 kasból álló méhészettel rendelkezett. Hosszú éveken át, minden év tavaszán méheiket a szanazugi erdőben "legeltette", Stirling Ferenc faluhelyi erdész hozzájárulásával, ki maga is méhész volt, s a Békés megyei gazdasági egyesület tagja. Emsberger ősszel a gyengébb családokat Szanazugban "lefojtotta" méz és viasznyerés céljából, melyet mézeskalácsosoknak és gyertyaöntőknek jó pénzért eladott. A megmaradt 30-35 erősebb méhcsaládot Gyulán nádfedeles háza padlásán telettette ki.

Tavasszal a már megásott Kettős-Körös kompján az áttelelt családokat újra kivitte a szanazugi erdőbe. A kaptárak elterjedésével a XX. Századra az erdei méhészek száma lecsökkent, de néhány méhésznek a régi kasok kedvelt eszközei maradtak, így pl. Hoffmann Vince ókigyósi és Mold József remetei erdészméhésznek.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A dobozi méz története nagyon régre tekint vissza, ezért sem szeretnénk veszni hagyni ezt az értéket, hiszen a méz kitűnő ízesítő és édesítőszer, teákba, gyógyteákba, sütemények, cukorkák készítéséhez, kenyérre feltétnek is használják. Jó házi szere a meghűléses betegségeknek, a felső légutak hurutos elváltozásainak. Segít beállítani a vérnyomást: az alacsonyt emeli, a magast csökkenti. Gyógyító hatású légúti- és májbetegségekben is. Amellett, hogy kitűnő hatása van az egészségre, a szépségipar is előszeretettel használja különféle kozmetikumok alapanyagaként. Dobozon a méz téma köré szerveződik egy minden évben megrendezett, egyhetes, kulturális, művészeti és gasztronómiai ünnepeksorozat, amely nagyszerű kikapcsolódási lehetőséget nyújt a család minden tagjának. A programokon a látogatók megismerkedhetnek a dobozi méz történetével, különféle mézzel készült ételeket kóstolhatnak meg.