

ÉLELMEZÉSI ÉS HÁZTARTÁSI IPARÁGAK

MALOM, MOLNÁROK

Történeti áttekintés

A gabonaórlés a szegedi tájon is már évszázadok óta malomban történik. Csak szükség esetén veszik elő az őrlőkövet, amelyet itt-ott máig őrizgetnek.

A Kálmány Lajostól megörökített majdáni archaikus mondai hagyomány szerint az első malom az ördög csinálása volt: *az ördög csinálta az első malmot. A vízre tötték, de a búzaeresztőt nem tudta mögcsinálni. A cigány csinálta mög, aztán őrlőni kezdött a malom.*¹ Ebben a hagyományban nyilván arról van szó, hogy a kézi őrlésről a fortélyos malomtechnikára való áttérést a primitív emberi gondolkodás hajlamos bűbájosok művének, ördögi téteménynek tulajdonítani. A nagyszerű találmánnyal már él ugyan, de szorongása, gyanakvása csak lassan oldódik föl. Ezt segíti elő az a szintén Kálmánytól följegyzett² temesközi hiedelem, hogy *Szent János áldásával*, azaz János evangélistához, a néphit szerint a sötétség hatalmainak rettegett ellenségéhez való fohászkodással, áldomással kell a malomba menni, mert ott a boszorkány a legkönnyebben megronthatja az embert. Erre a képzetkörre egy magyarszentmártoni mese³ is emlékeztet.

Az őrlésnek a molnár, szegediesen *mónár* a mestere. Az 1522. évi egyházi tizedjegyzékben előfordul a *Molnár* (6) és az azonos jelentésű *Molnos* (1). Lehetséges, hogy a közismert *Mónus* (3) családnév is ennek elhomályosult alakja.

Adatok híján nem tudjuk, hogy a kezdetleges, már a Gellért-legendából is közismert kézi őrlés nyomában a *szárazmalom* vagy a *vízimalom* bukkant-e föl népünk-nél hamarább.

Az említett magyarszentmártoni archaikus ízű mese mintha a szárazmalomnak adná az elsőséget. Hősének az elkárhozott malomban kell búzáat őrlőnie. Ennek a szárazmalomnak az ördög a gazdája, akit a mesehős befog és jó vastag bunkósbottal biztat a kerékhúzásra. Háromszor is végigvert rajta: gyí fecskehasú paripa!

*

A török defterek beszélnek ugyan malmokról, malomjövedelmekről, de kétségen hagynak, hogy vízi- vagy szárazmalmokról van-e szó.⁴

A szárazmalmokról szóló első följegyzett szegedi adatok a XVIII. századból származnak. Egy 1766-ból való végrendeletben olvassuk: *a minémű jószágom pedig, úgymint Szöllő egy egész Száraz Malom.*

A szárazmalom régebbi széles körű elterjedtségét igazolják találókérdéseink is.

¹ Kálmány L., Világunk alakulásai 14.

² EA 2816.

³ Kálmány L., Hagyományok I, 79. Miska.

⁴ Reizner III, 479.

Alól olyan, mint egy szűrű, fölül olyan mint egy föld. Más: *Zsizsi, zsizsi te, búza van a bögyibe, vas a bugójája.* Deszki változata: *Rő, rő, rőtlyike, búza van a tívibe, vas a bugójája.*⁵ Dugonics egy szólást is megörökít: *úgy pöröge számban nyughatatlan nyelvem, mint a neki indult Korong a szárazmalomban.*⁶

A szegedi szárazmalmokról kellő időben nem készült jellemzés. Őrlési módjukról, szakmai szókincsükről, lisztfajtáikról semmi biztosat nem tudunk. Mint a szélmalomknál még majd rámutatunk, a szegedi tanyavilágban több helyen a szárazmalom és szélmalom egymás mellett működött. Ha nem volt jó szél, akkor a lóvontatta szárazmalmon őröltek. Tanyai kovácsműhely is akadt mellettük, hogy a várakozó gazda kocsját megjavítsák, lovát megpatkolják. Tömörkény szerint mindig annak az embernek jószága húzta a malmot, aki odavitte a búzát a malomba. Tehát számár, ha juhász őröltetett.

A Városban a Víz előtt, a tanyákon a jelen század legelején még számos szárazmalom volt. Az utolsó ásothalmi malmot a két világháború között bontották le. A Wolford-családé volt. Még láttuk. A századfordulón Zákányban Berta Antalnak és Papdi Antalnak volt szárazmalma. Nyomuk sincs.

*

A szegedi vízimolnárság nyilván már a középkorban virágzik. Szinte bizonyosra vehető, hogy az 1522. évi tizedjegyzék hét *Molnár* neve elsősorban vízimolnár mesterségre utal. Elsőrendű életszükséglet kielégítéséről lévén szó, vízimalmaink a hódoltság alatt is őrölnek.

Forrásaink a török után egyszerre megsokasodnak. Így tudjuk, hogy az 1719. évi összeírás már 93 malmot talált Szegeden, megoszlás szerint azonban még nem részletezi. Juhász Antal állandóan fölhasznált levéltári kutatásaiból⁷ tudjuk, hogy 1750/51-ben 22 (Alsóváros 8, Felsőváros 11, Palánk 3), 1762/63-ban 36 (Alsóváros 15, Felsőváros 14, Palánk 7), 1777/78-ban 47 (Alsóváros 20, Felsőváros 15, Palánk 12) vízimalom őrölt a Városban. A felsővárosi malomhely volt a *Sárga*, illetőleg a mai Római körút parti része, a palánki a mai klinikák vonulata, az alsóvárosi pedig a Boszorkánysziget tája.

Vedres István szerint 1791-ben 71 vízimalom őrölt a Tiszán:

A Tiszán liszt-őrítő malom jár hetven-egy
Szárason pediglen vagyon tsak huszon-egy.⁸

Ez a nagy föllendülés szoros összefüggésben van azzal, hogy Szeged a múlt század folyamán hosszú ideig az ország egyik legfontosabb gabonapiaca. Békés, Csanád, Bánát, sőt a Kiskunság kocsí hátán ideszállított és értékesített gabonáját Szegeden hajózzák be. A felsővárosi Kistisza utca öreg polgárházaiban még manapság is több hatalmas gabonaraktárt láthatunk.

A gabona egy részét itt helyben, Szegeden meg is őrölték, és lisztként értékesítették. Ez magyarázza egyebek között a felsővárosi kenyérsütögetés évszázados virágzását is.

*

⁵ *Kálmány I.*, 102. II, 156. III, 312.

⁶ *Dugonics A.*, *Etelka II.*, 206.

⁷ *Juhász A.*, Régi víziélet és kihalt szegedi iparágak. A szegedi egyetem néprajzi tanszékén készült kéziratot doktori értekezés. 1961. Nyomtatásban megjelent részei: Történeti adatok a szegedi vízimolnárságról. NK. 1959. IV. Vízimalmok a szegedi Tiszán. Valamennyi a MFME 1958–59. Szeged 1960.

⁸ Vedres I., Tanátsház.

A múlt században a Városban is föltűnnek a *szélmalmok*, majdpedig a *gőzmalmok*, amelyek a vízimalmokat visszaszorítják. Kovács Jánostól tudjuk, hogy 1895-ben már csak 14 malom forgott a Tiszán: 5 Felsővároson, 9 pedig a Boszorkányszigetnél. [Ez utóbbiakból is 5 már csak paprikát őrlött.]

1907-ben egy hatalmas nyári vihar tesz pótolhatatlan kárt vízimalmaink között. Végre 1920 táján eltűnik az utolsó vízimalom is a szegedi Tiszáról. Emlékezetét Juhász Gyula (Vízimalom c.) verse is őrzi:

Tápé alatt halkan
Forog a malom,
Körülötte csönd van,
Csönd és nyugalom.
Unalom, nyugalom.
Álmodik a víz,
Mely messze hegyekből
Tengerekbe visz...

Vízimolnárság

A vízimalmokat jó módú *mónárgazdák*, *malomgazdák* birtokolták. Előfordult ugyan, hogy a malom gazdája és molnársja ugyanegy személy volt. Leginkább azonban meggazdagodott hajósgazdák, superok, gabonakereskedők, esetleg más gazdag polgárok építtettek vízimalmot és úgy fogadtak bele molnáruul embereket.



Az utolsó felsővárosi vízimalom (XX. sz. eleje; Benedek L. fölvétele)

A malomgazdák foglalkozásbeli megoszlását 1828-ból Juhász közli: 7 kereskedő, 3 molnár, 3 csizmadia, 2 asztalos, 2 szűrszabó, 2 fazekas, 2 halász, 1 ács, 1 tímár, 1 szűcs, 1 super. Összesen 25. A statisztikából világosan kitűnik, hogy a vízimalmot jó módú emberek pénzbefektetésnek is tekintették.

A vízimalmokat természetesen örökölni is lehetett. Előfordult, hogy egy malmot nyolc örökös között osztottak föl, akik a maguk részével szabadon rendelkeztek, és idegennek, azaz nem családbelinek is eladhatták. Juhász Antal idézi özvegy Bódi Mihálynénak 1829-ben írt végrendeletét: *A Tiszán lévő Vízi Malomból mostanában gyermekeim egy-egy köblös részt, hatan 6 köblös részt kapnak, a többi két köblöst holtom napjáig megtartom a magam élelmére, holtom után pedig az egyik köblös légyen György fiamé magáé, a másik gyermekeim közt hat egyforma részre osztódjon fel.*

Mindig sokat vitatott kérdés volt a tiszai malomhely hatósági kijelölése. Ez a malombíró dolga volt.

A malmok horgonyzó helyének neve *malomré*. „Egy-egy révben — írja Juhász — több malom volt aszerint, hogy milyen széles volt a Tisza és mennyi helyet kellett szabadon hagyni a hajózás számára. Az első malomnak *tőkésmalom*, *tőkemalom* volt a neve. Ennek a gazdjáról nyerte elnevezését az egész malomrév. A tőkemalom után állottak a *lógósmalmok*.”

1801-ben Szilber János és Zombory Pál tanácsbeliek, továbbá Vékes Ferenc malombíró a felsővárosi malomgazdákkal egyetértésben, a réveket egymástól 300 lépésnyire, azaz 150 ölnyire jelölték ki. A mérést „a nagy Rhétül, a Felső Városi Lakatosok Banatusi Házátul” kezdték. Innen 300 lépést kimérve jelölték ki az első rév helyét, amelyet a tőkés malom gazdjáról Kőrösy Mihály révének neveztek. A második rév Török Jánosné, a harmadik Ádók Józsefé volt ugyanilyen távolságra. Ádók révétől 150 lépésnyire találták Cseh József malmát, „mint negyedik Rhében levő tőkés malmot.” Mivel ez akadályára volt Ádók révének, helyét az előző révtől 300 lépésnyire tették át, megparancsolva Boros Jakab molnárnak, hogy a malmot minél előbb vontassa a kijelölt helyre.

Egy bizottság 1805-ben elrendeli, hogy „a hajóknak bátorságos menetelére 12 öl a parttól a Tiszában minden malomrévnél szabadon hagyatik. Az Alsóvárosban is minden vízimalom révénél nagy vízkor 12 ölet, kis vízkor 8 ölet kell szabadon hagyni.”

A malomrévekhez a tisztatöltésről lejárók vezettek, amelyeken az örölni való búzát egészen a vízpartig kocsin levihették. Ezeknek a nép ajkán *mónárjáró* volt a neve. Legtöbbjüknek nyoma máig észrevehető, rendeltetését azonban már nem tudják.

A szegedi tiszaparton Kovács János szerint⁹ öt molnárjáró volt. Egy a Maros torkolata alatt, a Sárgán, a tápaiak részére. A második a Molnár utca torkolatánál. A harmadik a régi Makai utca előtt, a sóházaknál. A negyedik Alsóvárosban a Boszorkányszigeten fölül. Az ötödik a röszei parton.

Alacsony vízállás idején a felsővárosi malmok a Maroson öröltek, az alsóvárosiak pedig átmentek a bánáti oldalra.

A malomgazdák a molnárokat legszívesebben a *faragók* közül fogadták, mert ezek értettek a malomépítéshez, de a javításhoz is. A gazdák már csak akkor adták el vízimalmaikat a molnárjaiknak, amikor a gőzmalom hódításával, jövedelmezőségével nem versenyezhettek. Így érthető, hogy a vízimalom haldokló évtizedeiben a molnárok már egyúttal gazdák is voltak.

A vízimolnárok kötelességeit az 1771-ből való eskümintá (iuramentum molitorum) szabályozza, amelynek több változata van. Kéziratból¹⁰ közöljük a következőt:

⁹ Kovács J., Szegedi emlékek 116. Kálmány I, 124.

¹⁰ Tápay-Szabó László anyaggyűjtéséből.

Én N. N. esküszöm az Attya, Fiú, és Szentlélek Istenre, tellyes Szent Háromságra, Boldog Asszony Szűz Máriára, az Istennek minden szenteire, hogy én molnári hivatalomban híven és igazán eljárók. Legkissebb Búzát Gazdáim híre nélkül el nem mérek, sem el nem veszek, hanem minden méréskor az kit kenyérre ki veszek is, Gazdáimnak számban be adom, Jóságokra gondot viselek, az szegénységnek kezem alá bízattatott Búzáját, Lisztjét tehetségem szerint oltalmazni fogom, és abbul leg kisebbet magam szükségére el nem veszek, Szegénynek, Gazdának egyaránt szolgálók. Mindennemű Adományt, ígretet, haragot, félelmet, jó akaratot fere teszek és ha szánt szándékkal valakinek lisztiben kárt teszek, az olyan kárát megh térítem. Sem el nem rejtek. Isten engem úgy segéllyen, Boldog Asszony és Istennek minden Szentii.

A szolgálatot szabályozza (1803) A Mólnárok hivatallya iránt való Specificatió:

1. Hogy minnyájan a Mólnárok hitt alatt Szólgállyanak.
2. Hogy a midőn új késégh kívántatik, annak fel állításáért az Mólnárok fizetések elegendő legyen.
3. Hogy más egyéb munka, úgy mint kereket, korongot forgatni, úgy tombáciban való varrást tartozzanak véghez vinni.
4. Hogy a midőn Gerendát, Nagy Tengelyt, Kis Tengelyt kívántatik fel tenni, a Gazda fogadgyon Mester Embert a ki ért hozzá, a Mólnárok pedig tartozzanak segíteni.
5. Hogy az Mólnárt ha az Gazda részegen tanállya, akár korcsmán, akár Malomban, bizonyos büntetése legyen nekie.
6. Hogy ha az Mólnár gondviseletlensége miatt (kitül Isten őrizze) el tanálna az Malom süllyedni, az Mólnár az... tartozzék megfizetni.
7. Hogy azon naptul fogva, a mely napon megh Szegődik az Mólnár az Gazdával, gondgya legyen az vigyázásra, s ne bizza a Malom Pásztorra, és Malom Pásztor ne is légyen.
8. Hogy mivel egy-egy hétig Sorjával őrizik az Mólnárok az Malmot, azért egy personának egy hétre kenyérnek való búza másfél felöntő, azaz egy egész véka Sz. Mihály napig légyen, azontúl pedig, mint hogy az víz hidegülvén a vigyázásnak okáért mind ketten a Malomban legyének és úgy léssen Két Malom felöntő búza Kenyérnek való, de hogy azt is a Gazda híre nélkül ki ne mérjék.
9. Hogy Üress Zsákot az Gazdákén kívül a Malomban ne tarcsanak, ha pedig tanáltatik, légyen büntetése a Mólnárnak.
10. Hogy a midőn a Vám el mérődik, a Mólnár a maga Vámját tovább harmad napnál az Malomban ne tarcsa.
11. Hogy a melyik Mólnár ithon vagyon, leghfőképpen szélvészés üdőben tartozzék az Malmot megh látogatni, és tellyességgel társára ne bízni.
12. Hogy a mely napon az Malom az telelő helyrül el bocsájtatik, attul fogva Csörkének, Kasnak való Vesszőért tett kölcséget egyaránt fizessék nem különben mint hogy állandó helyeik nincsenek a Malmokk hanem idestova kívántatik hordozni, arra való kölcséget is Gazdák híre akarattya nélkül ne cselekegyék.
13. Hogy a mint az Vámnak harmadát el veszik az Mólnárok, úgy az Malom pornak is harmadával elégedgyenek.
14. Hogy a Mólnár a Tombácokat tisztán tarcsa leghalább minden héten egyszer szépen ki söpörje megh tisztítsa.
15. Hogy a hol kívántatik az Kőbe a Vasat bé süllyesztetni (úgy mint a Pörpönczét) ha maga nem ért hozzája, ha Mólnárnak meri magát vallani, a maga kölcségén avval, a ki ért hozzá vitesse véghez.

A szegedi vízimólnárok nem éltek céhben, de közösségi tudatuk eleven volt. Ünneplő posztóruhájuk jellegzetes színe a *mólnárkék, mólnárszín*.¹¹

Közös mulatságuk volt István király napján a *mónárbál*, amelyet más összefüggésben mutatunk be.

A vízimólnárok közösségi világára jellemző, hogy elhalt társukat ünneplőben, égő fáklyával és saját zászlajuk alatt kísérték ki a temetőbe. A torát is ellakták, valamelyik felsővárosi kocsmában, leginkább *Masa szülém* híres bormérésében. Amíg ivogattak és énekeltek, égő gyertya állott előttük az asztalon.¹²

Több helyen is említettük, hogy a szegedi vízimólnárok hajdani házai előtt faragott hajóorr volt a földbe ásva, a bejárat elé pedig kopott malomkövet raktak le. Ez volt mintegy a mesterségük címere.

¹¹ SzegSz. II, 164.

¹² *Juhász A.* nyomán.

A ráérős vízimolnárok ezermesterek voltak. Nemcsak a malomfaragáshoz értettek, hanem hangszereiket is maguk készítették. Ezek közül a citeráról és bőrdudáról más összefüggésben emlékezünk meg.

A tiszai életre annyire jellemző *víziduda* mintegy másfél méter hosszú, 5—15 cm-ig szélesedő átmérőjű, fűzfaháncssal vagy dróttal összeszorított fűzfaágból készített kezdetleges, síptalan hangszer volt. A molnárok vagy maguk készítették, vagy tuta-jos románoktól kukoricalisztért cserélték. Estéenként a duda szélesebb végét a víz tükrére tartva, nagyokat fújtak bele: kellemetlenül sikongó hangja a víz fölött megszire elhallatszott.

„Lehet — írja Tömörkény¹³ — ez a víziduda afféle ellenőrző óra lehetett régi kiadásban. A molnárlegény így tudatta a parton belül lakó gazdával, hogy nem a vízparti csárdában mulatja az időt, hanem fent van a malmon. Mert meg lehetett ismerni valamennyinek a szavát külön-külön, amiként ma a gyárkémény gőzdudáját meg lehet ismerni, hogy melyik, mikor bődül.”

*

A szegedi vízimalmok¹⁴ a múlt század második felében kizárólag *vasmacska* segítségével horgonyoztak a Tiszában. Előtte azonban gugorával kötötték ki őket, de ezeket a hatóság tiltja. 1822. *Mínthogy... az első Malom pedig minden Révekben kötélen a partra ki-kötve, vagy tulajdonképpen szolván gugorán tartódott, arra a végre, hogy a jövő s menő vízenjáróknak a Malmot be eresztve elegendő utat adhasson: a mostani Főlséges Rendelés szerint pedig a gugorás malmok eltiltattak...*

A malom helyének a vízállás ingadozásai miatt való megváltoztatását *macskázás* néven emlegették molnárjaink. Ilyenkor — írja Juhász — a molnárok egy külön, erre a célra épített *macskaszödő csónyikba* ültek, amely egyfából kivájt, hatalmas, 6—8 m hosszú csónak volt. A farát nem faragták ki, ezért *topafarú* jelzővel is emlegették. A molnárok a macskázásnál segítettek egymásnak. Négyen-öten is csinálták egyszerre, mert nehéz munka volt. A csónakkal ügyesen odafaroltak a malom tartólánca alá. Itt egyikük egy vastag dorongot dugott bele a láncszembe, és nekifeszítette a csónak tompa végének, a másik ember meg a következő láncszembe dugta a dorongot. Ez így haladt addig, amíg a vasmacska föl nem szakadt a folyó fenekéről. Ezután ott vetették ki újból, ahol a hely legalkalmasabbnak bizonyult.

Mínthogy sűrűn kellett macskázni, a csónak mindig ott ringott a malom mellett a vízen. Rajta kívül a part felőli oldalon még egy-két *kijáró csónyik* is oda volt a malomhoz kötve. Ezeket is egyfából faragták, de kisebbek voltak, mint a macskaszödők.

Az *őrnivaló* gabonát legtöbbször a gazda vitte a partra, és hangosan beszólt a molnárnak: *gyék kend ki a darabért!* Ez csónakra ült, és átvette a darabot. A neve onnan van, hogy a gabona nem volt tele zsákkal, mert őrlés után a liszt úgyis megtöltötte. A molnár megmérte és beírta a malomkönyvbe. Miután nehézkesen mozgott, és különösen ősszel, amikor elhalmozták munkával, alig akart új darabért kimenni. Innen az a máig élő szegedi szólás arra, aki nehezen akar valamit tudomásulvenni: *nagyot hall, mint ősszel a mónár.*

Voltak azonban olyanok is, akik az őrnivaló fuvarozására vállalkoztak. Ezeknek *csúvár* volt a nevük. Kovács János visszaemlékezései szerint a szállítás valamikor kétkerekű kordén történt, amelyet számár húzott.

Már fejlettebb volt a lovaskocsin való szállítás. Vagy egyes vízimolnárok fogadtak erre a célra kocsisembereket, vagy fuvarosok önállóan vállalkoztak, *csúvárokodtak*: csöngős kocsijukkal jelentgették magukat a Város, olykor Tápé utcáin.

¹³ *Tömörkény I.*, Hajnali ködben. 196.

¹⁴ A következőkben majdnem egészében *Kovács János* és *Juhász Antal* vizsgálataira támaszkodunk. A magunk adalékai itt nem jelentősek.

Ezt a szállító hagyományt az első világháború előtt a gőzmalmok is átvették: a kocsi, ló a malomgazdáé volt, aki kocsist fogadott hozzá.

„A kocsinak leginkább fából szokott lenni az oldalcserénye, az egész oldala pedig molnár-szín kekre van festve. Ennek a neve *csúvárkocsi*. A lisztesképu ember, aki rajta ül: a *csúváros*, a lovak a *csúvárlovak*. Kocsi, ember, meg a ló együtt szoktak *csúvározni*. Az egész foglalkozás neve pedig: *csúvározás*... A munkájuk abból áll, hogy reggeltől-estig járják az utcákat. Akinek őrletni valója van, ki szól a kocsisnak, hogy álljon meg, majd felhajt a kocsira egy zsák búzát. Hát jól van. Azután megy tovább. Más ház előtt meg leáll egy zsák liszttel. Így megy ez egész nap” — írja Tömörkény.¹⁵

A malmos járatta a búzáért a csúvározót és ugyancsak ő küldte haza a lisztet. Pénzbeli elszámolás nem volt, mert vámra őröltek és ezt a vámot már a malomban kiszedte a molnár.

A zsákokat *zsákhordó fa* segítségével vitték a kocsiról a csónakba, majd a malomba, illetőleg vissza. A gabonát őrlés előtt megrostálták, majd egyfából, vagyis egy darab fából vajt teknőbe öntve vízzel *möglesztölték*, azaz meghintették, összeforgatták. Ettől a korpa könnyebben elkülönült, másrészt pedig a surlódás okozta égés veszélye kisebb volt. Ezután kezdődött a *fölöntő*, vagyis félvékás egy-nyelű dézsa, vagy *véka* segítségével a garatra való felöntés, majd az őrlés. A vízimalom a gabonát csak parasztra, más szóval *egy tallóra* őrölte meg. Ha a gazdasszony kalácsot, rétest akart belőle sütni, sokszorosan át kellett szítálnia.

A *vám* fejében: kétvékás zsákból 2—3 *köpőce*, később egy mázsából 8 kg-ot vehetett el a molnár. A *malompor* a molnárt illette, amelyet egyébként gondosan elvegyített a gazdák őrleményében.

A korpához néhány régi szegedi szólás, hagyomány is fűződik. Kitérő felelet, ha azt kérdezik, hol van valaki: *fönn van a palláson, korpa van benne*. Válogasd meg, kivel barátkozol, mert *aki korpa közé keverődik, mögöszik a disznók*. Akit valami csekélységgel sikerült megvesztegetni, lekenyerezni, azt *mögfejték egy kosár korpán*. A szegedi meseelőadásban a fantasztikus messzeség éreztetésére sűrűn előfordul: *az üveghögyekön innen, a korpakazalokon túl*.

A három régi malomfajta csak *parasztra* őrölt, vagyis nem őrölték külön a korpát a liszttől. Tudjuk, hogy a gabona megőrölt és leginkább jószágtáplálékául szolgáló héja a *korpa*. Van, illetőleg volt *búzakorpa*, *rozskorpa*, *árpakorpa*. A nagyszeműre hagyott korpának *bodorkorpa*, Tápén *nagykorpa*, a kisszeműnek pedig *kiskorpa* a neve. A gőzmalomban kiőrölt korpát inkább *derce*, molnárok nyelvén *fehérderce* névvel illették. Ha az őrlés parasztra történt, akkor a korpa bennmaradt a lisztben. Ez volt a *korpalüsz*, *parasztlüsz*, amelyből az öregektől dícsért *korpakinyér* sült.

*

PAPRIKAÖRLÉS. A múlt század utolsó évtizedeiben az alsóvárosi vízimalmok *paprika* őrlésével is foglalkoztak. Ennek jellegzetes sajátága volt, hogy a kőről lefolyó paprika apraját, porát kiszitálták. Csak azt öntötték újra föl, ami még további őrlésre szorult. Ez szükség szerint négyszer is megismétlődött. A szítálás sűrű lyukú *lángszita*, másként *lószőrszita* segítségével történt, amely a puhát átejtette, de a nagyobb szemcséket fölfogta. Ezeket azután fölöntőbe, vékába gyűjtötték, és újra felvitték a garatra. Ezt többször is megismételték.

A kiszitált paprikapornak *láng*, *lángpaprika* volt a neve, amely azonban nagyfokú csípőssége, maró íze miatt nem örvendett széles körű keresletnek. Ellenben az apróra, de nem porrá őrölt *csörmő*, *csörmőpaprika* finomabb íze, dúsabb olajtartalma és élénk piros színe miatt igen kapós volt.

¹⁵ Tömörkény I., Munkák és napok 351.



Malomkővágás paprikamalomban

A vízimalmok télidőben, éppen a paprikaőrlés legnagyobb évadjában nem tudtak dolgozni. Ilyenkor elvéve a szárazmalmokban folyó őrlésre is sor került. A leg-híresebb paprikaőrő vízimolnárok voltak a maguk idejében: Csonka (Bukusza) Vince, Csonka (Bukusza) Ignác, a híres bőrdudás, Katona Antal, Peregi Mihály, Varga (Gardi) József, Szántó Ferenc és mások.

1876-ban megkezdődik a paprika gőzmalmi őrlése és ezzel a korszerű gépesítés megjelenése a paprika zárt, eladdig kisparaszti világban. Ez már jellegzetesen tőkés vállalkozás, amelyben a szakértelmet nem a gazda, hanem azok az alkalmazottak, molnárok képviselik, akik vízimalmi tapasztalataik tudásukat, hozzájuk magukkal.

Az alsóvárosi paprikamolnárok utolérhetetlen tökéletessé fejlesztették az őrlést. A legkülönb ízek és színek előteremtésének világviszonylatban is egyedülálló mesterei. Ipartörvényeink értelmében azonban mégsem lehettek molnármesterek, vagyis képesítéshez kötött iparosok, mert rajzkészségüket nem találták kielégítőnek, bár a technika a kisujjukban volt.

Molnáraink páratlan szakmai hírnevét az is bizonyítja, hogy századunk elején Kotányi Jánosnak elsősorban reklámcélokból alapított bécsi paprikamalmában alsóvárosi molnárok: Rozsi Lajos, Túrú István és szegedi szakmunkások dolgoztak.

Ennél is lényegesebb azonban, hogy az első világháború után, amikor a szomszédos államok saját önellátásuk érdekében foglalkozni kezdenek paprikatermeléssel is, nemcsak mezőgazdasági munkára hívnak meg szegedieket, hanem tekintélyes bérért szegedi paprikamolnárokat fogadnak. Így Jugoszláviában Horgoson a paprikaőr-
lést az alsóvárosi Nacsa Ádám alapítja meg. Romániában az Érmelléken, továbbá Pécska és Temesvár környékén az alsóvárosi Nagy Mihály, Csehszlovákiában Érsek-
újvár vidékén a szentmihályteleki Varga Vince (Anyala), Vass József, Varga József (Deáki), Fejes József (Alsójattó), végez úttörő munkát. A harmincas években Bulgária akarta a legkiválóbb szegedi paprikamolnárok egyikét, Nagy Istvánt elhódítani, aki azonban visszautasította a fölötte kedvező ajánlatot.

A Kalocsa vidéki paprikaőrlés egészen a húszas évekig nagyon lemaradt és csak akkor kezdett föllendülni, amikor egy Kalocsára költözött szegedi paprikakereskedő, Merkler Lajos szorgalmazására a mi molnárainkat alkalmazták. A két világháború között, sőt később is Kalocsa, Fajsz, Bátya, Sükösd, Bogyzsló malmaiban szegediek a főmolnárok: Ábrahám Fúrús András, Kispéter Pál, Papp Lőrinc, Csóti Ferenc, Nagy Mihály, Süli Illés, Juhász Mihály és mások.

Szélmalom¹⁶

Újabb őrlőhely, amely a szegedi földön a XIX. század folyamán, tehát a tanyavilág kialakulásával és benépesülésével, illetőleg a gabonatermesztés állandó fokozódásával terjed el. A kitűnően értesült Vedres István még nem említi. A nagyvíz előtt a Városban is akadt néhány. Így Rókuson őrlött az Illovay-malom, amelynek megrendítő árvízi sorsát Jókai Mór örökítette meg.

Miután a tanyavilágtól a tiszai vízimalmok távol estek, a gőzmalomok pedig épencsak terjedni kezdenek, szükség volt kint, helyben a száraz- és szélmalomokra. Amíg a századfordulón a szegedi határban még 91 szélmalom forog, addig napjainkban már hírmondó is alig van belőlük. Megfordultunk a lebontott ószentiváni, tápai, szőregi, szatymazi, csólyosi és a máig megmaradt dorozsmai szélmalomban. Ez utóbbi a Dankó-nóta révén országszerte híressé vált és szerencsére népi műemlék.

¹⁶ Túlnyomóan saját gyűjtésünk: *Faragó Béla* (Alsótanya-Dorozsma), *Péli Lajos* (Szőreg), főleg pedig *Enyingi István* (Szatymaz), szélmolnárok előadása, illetőleg szemléltetése nyomán.

Öreg tanyaiak úgy emlékeznek, hogy a szélmalom építéséhez sokszor hívtak *malommestör* néven emlegetett vásárhelyi barkácsolókat. Az újabb időkben a Szegedvidéki szélmalomnak négy vitorlája volt, a neve pedig *föülhajtós*, mivel orsaja a később még jellemzendő sebeskerékpadon foglal helyet. Emlékeznek azonban az alólhajtós malmokra is, amikor az orsó a földszinten, a kőpad alján forgott. Ezeket később föülhajtóssá építették át, így a szatymazit is. Tömörkény szerint a század elején Algyőn még járódeszkás szélmalom is volt, de sajnos, nem jellemzi. A múlt században a legtöbb tanyai szélmalom mellett szárazmalom is állt: nyáridőn sokszor hétszámra sem fűjt a szél. Számos ilyen kettős malom mellett kovácsműhely is dolgozott, hogy az esetleges kocsijavítást, patkolást a lisztváras ideje alatt elvégezzék.

A szélmalomban 2, néha 3 kőpár szokott lenni. A szél erejétől függött, hogy mennyi tud forogni. Az újabb idők hatása, hogy a szatymazi szélmalom egyik kőpárját ásványolaj hajtotta, a szőregi pedig már elég régóta volt villanyerőre működő darálómalom.

A tanyai élet hőskorában szinte kizárólag csak rozslisztet őröltek, később a tisztabúzalisztra is alkalmasint sor került. Amikor szűkös volt a termés, akkor az árpalisztet búzaliszttel, a rozslisztet pedig kukoricaliszttel őrölték össze. Emlékeznek rá, hogy a máig emlegetett szűkesztendőben (1863) kölesből, sőt a *tarack* (*Triticum repens*) néven ismert megszáritott, összedarabolt kóróbból is őröltek lisztet, illetőleg sütöttek kenyeret. Boldog volt, aki a szélmolnártól kovásznak kómorzsával telt kőtisztító lisztet kaphatott. Jószág számára az újabb időkben is szoktak darálni cirok-magot, tányéricamagot, hitvány paszulyt. Valamennyit egy kis árpával, kukoricával vegyítve. Olykor még a paprikaőrlésre is sor került. Előfordult, hogy a kölest is szélmalomban hántolták. Ilyenkor az alsóköre négyujjnyi vastagságban agyagot borítottak, ezt disznósörtével szurkálták tele, hogy a felülete tüskés legyen. Amikor megszáradt, a kölest rászórták. A felsőkövet csak annyira eresztették rá, hogy éppen forgassa, súrolja. A hántolt köles azután a *sípókán* folyt le.

A betyárvilágban bizony megtörtént, hogy a küszöb alatt beástak a homoki szélmalomba, vad kutyákkal kellett védekezni tehát a tolvajoktól. Tömörkény még szemtanúként írja, hogy az egyik „szélmalom udvarán még megvan a karón a kerék: a kutyáknak való téli lóhús tartási helye... Őszi vásárokon öreg lovakat vásároltak s ahogy lebunkózásuk sorra került, húsukat fölvetették a rúd tetején levő kerékre. Abból porciózták azután a kutyáknak.”

A szélmolnár legtöbbször gazdája is volt a malomnak. Ha úgy bérelte, akkor a malomgazdáé volt az adó, karbantartás és a vám 1/4 esetleg 1/3 része. A gazda a szélmalom szomszédságában *éggyedősfődet* is juttatott a molnárjának. Az őrlésért nem pénz, hanem vám járt: a darálás után 9%, a lisztőrlés után 10%. Régebben 1 vékából 2 köpőce vám. Ha a molnár bérlő volt, akkor tartozott a vámot nyílással ellátott, lakattal lezárt hombárba önteni és időnként a gazdával megosztani.

A szőregi szélmalom 1899-ben 4000 forintért, a szatymazi 1912-ben már csak 3000 koronáért cserélt gazdát. A szegedi tanyákon híres szélmolnárok voltak: Bakay András, Öreg Enyingi István, Enyingi Antal, Dékány József, Faragó György, Fehér Sándor, Gójer András, Kalmár Ferenc.

A szőregi szélmalom teljesen téglából épült. A tanyán vályogból, csak az alapja téglá. A fölfelé keskenyedő vályogfalban téglasor is akadt, amelynek *futósor* volt a neve. Arra szolgált, hogy az eső nehezebben kezdje ki a sarat, ugyanis a vályogból épült malmot kívül-belül betapasztották. Kívül minden évben szükség volt a sárvakolat kijavítására, mert az eső sok helyen föllazította és lemosta. Ez a tapasztás a megfelelően állított vitorlaszárról történt. Olykor a külső falba a legveszélyeztetettebb helyekre tetőfedő cserepeket is borítottak. A meszelés aránylag ritka volt.

A Szeged-vidéki szélmalomnak a változó széljárás miatt általában két bejárata és minden padlásán két-három apró ablaka volt. Rendesen 3 emelet magas. Az emeleteknek szőregi nevei *elsőpallás*, *másodikpallás*, *harmadikpallás*. Ezeknek a tanyán rendre a *kúpad*, *seböskeresépad* és *pallás* nevek feleltek meg. A földszintnek *kúpadalja* a neve. A malom köralakú falának felső peremét vakolatba ágyazott széles tölgyfakorong borította, amelynek *sárkerék*, másként ritkábban *koszorú*, *koszorúráma*, *koszorúfa*, Szőregen *majorpang*, *fekvőmajorpang*, *karimamajorpang* volt neve. Ezen mozgott a majorpang, megkülönböztető szőregi nevén *csúszómajorpang*, *forgómajorpang* vagyis a tetőszerkezetnek a sárkerékre pontosan ráilleszkedő, vele egybevágó alsó része. Azoknak a sárkerékre erősített akácfaékeknek, amelyeken a majorpang közvetlenül mozgott: *párnafa*, Alsótanyán *dučni* volt a nevük. Azokat a sugárszerűen elhelyezett és a majorpangba erősített szarufákat, amelyek a zsindeletétőzetet tartották, *horogfa* névvel illették. A tetőn egy *kuktoré*, *kuktorajtó* néven emlegetett kis nyílás, ajtócska volt. Itt bújtak ki, ha a fődél javításra szorult. A majorpangba csatolt és Szatymazon *csarnokfa* néven emlegetett gerendákon nyugodott még a szelestengelyhez képest keresztben álló, vascsavarokkal odaerősített *mitligërenda*, *mitli*, *nagymitli*, *körösztgërenda* nevekkel illett gerenda, amelynek a tetőből két oldalt kinyúló két vége a később említendő fordítófenyővel függött össze és a tetőnek a kedvező szélirányban való forgatására szolgált. A tető egyik oldalán ablakszerű, merőlegesen lementszett nyílás, amelynek külön nevére már nem emlékeztek. Ezen nyúlt ki a befelé kissé lejtős *szelestengöly*, *szelestengő*, amelynek kiálló végében merőleges lyukak voltak vésve. Ezekbe illeszkedtek küllőszerűen a *körösztagak*, amelyekre a vitorlákat szerelték. A vitorlákat a szél, a vitorla meg a szelestengelyt, ez pedig a szeleskereket és közvetve, az erő megfelelő áttételével a malom többi részét hozta mozgásba. A szelestengely egyébként a tetőnyílásba ágyazott *nyakvas* nevezetű karikában forgott, kibillenését kétoldalt a *szömöldökfa*, vagyis a nyílás oldalául is szolgáló, két függőleges kis gerenda akadályozta meg.

A szelestengely belső vége kisebb vízszintes, *fargërenda* néven emlegetett serpenyőszerű mélyedésében forgott, amelynek *farcsap* volt a régi neve. A tengely közepe tájára volt a hatalmas, kifogazott *szeleskerék* szerelve. A szeleskereket szorosan ráálló két félkorong, a *fogókerék* vette körül. Alsó fele mozdulatlan, a felső félkorong emelhető és pedig a fargerenda fölött, a tetőbeavágott nyíláson kinyúló *fogókerékriúd* segítségével. A rúd végéről mintegy 30 cm hosszú vaspálcikákból összerótt lánc lógott le, a csuklóknál több helyen behúzott fakarika, hogy a szélmalomnál jobban bele tudjon kapaszkodni. A láncnak megörzött neve *fogókerékkötél* mert régebben kötél szolgált erre a célra: a fogókerék a földről nyitható, zárható volt vele.

A szeleskerék alsó részével a sebeskerécpadra nyúlt le és fogazatával az ittlévő, *nagybálvány* néven ismert függőleges tengelyen forgó *nagydob*, *nagyorsó* (két, félméternyi erős fapálcákkal, csévékkel összecsapolt korongtányér) *dobcsé* néven emlegetett lécrendszerébe kapcsolódva mozgásba hozta a nagydobot, vele együtt a nagybálványt, ez pedig az alsó végére szerelt vízszintes *seböskeresék*, másként *futókerék*, *gyorskerék* hajtását is végezte. A sebeskerék fogazata viszont a *kisorsó*, *kisdob* forgatására szolgált. A kisorsó faburkolatba foglalt vastengelye — amelynek *véllásvas*, *véllavas*, olykor *kisbálvány* a neve — fölülről két függőleges, *ringóoszlop* néven ismert gerendára erősített, vízszintes *járomgerendába* illesztett bálványcsap segítségével forgott. A villásvas alsó végét a felső malomkőbe a körösztvás rögzítette és így a követ forgatni tudta. Minden szélmalomba annyi villásvasat, illetőleg kisdobot szereltek, ahány kópár volt.

Az alsókü erős faállványon nyugodott, amelynek *kúpad* volt a neve. A malomkövet deszkaburkolat, a *kérög* vette körül, hogy az őrlemény ne szóródjék szét. A meg-

örlendő gabonát a fölül elhelyezett négyszögletes fatölcséren öntötték a kőbe. A tölcsernek *garagy*, *nagygaragy* volt a neve. A fölöntött gabona innen a ládaszerű *kisgaragy*, régies nevén *csüllögő* torkába került. A kisgarat a kő számára a kellő adagolást végezte és ezzel az egyenletes lefolyást biztosította. A nagygaragy mozdulatlan, viszont a kisgarat természetszerűleg folyton mozgott. Az őrlemény az alsókő nyílásából a *sípóka* néven emlegetett csatornán jutott a lisztesládába. A két kő távolsága a kéreg oldalánál elhelyezett *szállítóvas* segítségével szabályozható, amely egy vízszintes, *szállítóhid* néven emlegetett fagerendát hozott mozgásba. Ez a *kűszállítás*. A gerenda közepén elhelyezett vastányér szakmai nyelvén *sörpenyő*, másként *rabica* tartotta a felsőkövet emelő *korongvasat*.

Magas *kűállítás*, vagyis a két kő közötti nagy hézag mellett történt a *parasztlűsz* őrlése. Ilyenkor azt mondták, hogy *parasztra őrnek*, vagyis nem őrlik külön a korpát a lisztől. A *parasztőrés* terméke a *bodorkorpa* néven emlegetett héj, amelyet a gazdaszony odahaza szítált ki. A finomabb liszt őrléséhez alacsony kűállítás és többszöri felöntésre volt szükség. A kő kívánt állásra való beigazítására azt mondták, hogy *befogják a küvet*.

Szatymazon még megvolt a *szitaláda*, *cilinderszita*, *hasábszita* neveken emlegetett hatszögletű ládába szerelt szitarendszer, amely a nyolcvanas években kezdett terjedni. A szitaláda oldalán a szerkezet meghajtására szolgáló *szitakerék*, amelyet szíj segítségével a korongvas hozott mozgásba. A megőrölt gabona a sípókából ide, a szitaládába folyt bele. Itt a sziták külön rázták a lisztet és korpát egymástól és most külön a *lűszössípóka*, illetőleg *darássípóka*, *darasípóka* csatornáin folytak le a liszt-ládába, illetőleg daraládába.

A szélmalom legfontosabb külső alkatrésze a *vitolla*, amely a szelestengely kinyúló végére volt merőlegesen szerelve. Legáltalánosabb a *négyvitolás malom*, de régebben volt *hatvitollás malom* is. A vitorla fagerendájának *vitollaszár* a neve, amelynek egyik oldalához a *vitollavászon* néven emlegetett vászonnal borított, négyzetbe szögelt lécekből álló *vitollaszárny*, a másikhoz deszkalap a *vitolladészka* volt szerelve. A vászon két széle hosszában korcba volt varrva, amelybe erősítéskül kötelet húztak bele. A vásznat a köteleknél fogva akasztották a vitorlaszáron megfelelő távolságban készített több kallantyúba. Annak a deszkarésznek, amely állandóan a vitorlaszáron maradt, *széldészka*, annak pedig, amely a széljárás szerint föltehető, levehető, *csikódészka* volt a neve. A vitorlákat a szelestengelynek *körösztag* néven emlegetett, küllőszerűen elhelyezett 2–3 gerendájához, amelynek tehát 4–6 vége volt, négyszögletes vaspánt, a *cukk*, *cukkvas*, *cukkpánt* erősítette hozzá. Említsük még meg, hogy a hatvitorlás malmon régebben vékony deszkák is helyettesíthették a vitorlavásznakat. Már most a szélmalom vitorláit háromágú fenyőrúd, a *fordítófenyő*, *fordítórúd* segítségével fordította a molnár a széljárásnak megfelelő irányba. Két szélső ágának *sárnyafa* volt a neve. A művelet megkönnyítésére a kétkerekű, hengeres *fordítókosci*, *gugorakosci* szolgált, amelynek farát a szélmalom körül földbevert és *fordítókaró*, *gugorakaró* néven emlegetett számos erős cövek egyikéhez akasztották, hogy ne mozogjon. A rögzítéshez való a *fordítólánc*. Olykor szükséges volt a *viharlánc* is, amely viharban a vitorlát, esetleg a szeleskereket kötötte le.

A szélmolnár a szélnek több fajtáját különböztette meg. Az *ájer*, Felsőtanyán *zajer* hajnalban támadó könnyű szél. A *bokrosszél* egyenetlenül, szakaszonként fúj. A *farkasfelhő* veszélyes, pusztító szelet hoz. Az erős *büti szelek* olykor veszendőbe mentek, mert tavaszra már megfogyatkozott az őrölni való. A szelet *elereszteni*, azaz föl nem használni nagy könnyelműség lett volna, azért még éjszakának évadján is megindultak. Nem volt ünnep. Csak karácsony, húsvét, pünkösöd napján állott a vitorla. Nem őröltek még nagypéntek és úrnapja délelőttjén, jámborabb szélmolná-

rok még vasárnap délelőtt sem. Halott tiszteletére mindig megállították, amíg a temetési menet el nem haladt.

A szélmalom fölszereléséhez tartozott a *kűfőszödődaru*, régebben egyszerű, két lábon álló rovátkolt *bak*: a malomkőnek kővágás idején való mozgatására, fölemelésére. Volt azonkívül *csákány*, *buzogány* a vágás, mellelés elvégzésére. A művelet egyezett a paprikakő megújításával. A szélmolnár azt az egyenes, bekormozott faléceket, amelyet végighúzott a malomkő őrlő felületén, hogy így állapítsa meg, hol vannak lefaragandó részek, *lajcna* néven emlegette. A kőbevágott levegőcsatornáknak *rímes*, *rím*, öregek ajkán még *volcni* volt a nevük. A kővágásnál keletkezett hulladék a *kümorzsa*. Ezt búza felöntésével járatták le a kőről. Az ilyen lisztet elkeverve jószággal ettették meg.

A lefolyt őrlemény felfogására, összegyűjtésére szolgált a *lűsztláda*, *lűsztoláda*, illetőleg *darásláda*, *daraláda*. A *zsákhúzó* a sebeskerékpadra szerelt, kötéllel ellátott csiga a tele zsákoknak a garathoz való felvonására. Szőregen a partos helyre épült szélmalom közvetlen szomszédságában függőlegesre metszett földrészhez építve, cölöpökre erősített deszkatetőt láttunk, amelyhez a kocsi szorosan odaállt és így innen a zsákbaszedett őrlemény könnyűszerrel kerülhetett a kocsira. Ez volt a *dobogó*.

Mérésre manapság a *mázsa*, vagyis tizedes mérleg szolgál, de még most is emlékeztetben élnek, sőt kamrában olykor meg is vannak a régi űrmértékek. Ilyen a *véka*, amelynek két fajtája járta: az *öregvéka*, amelybe 30 l, a *kisvéka*, ebbe meg 28 l gabona fért bele. A *fölöntő* függőleges nyéllel ellátott véka. A *köpőce*, *kisköpőce* a felöntőhöz hasonlatos edény, ennek 1/8, illetőleg 1/10 része.

A *lűszterőkalány* pingpong ütőre emlékeztető bükkfalapocska, amellyel az őrleményt zsákba meregették. Hogy a zsákban minél fesesebben, tömöttebben álljon, mintegy 120 cm hosszú 3—4 cm átmérőjű, egyik végén kihegyezett bükkfarúddal egyengetni is szokták. Ennek *tömőfa* volt a neve. A *kármentő* trapéz alakú, nagyjából 1 m² nagyságú, szegéllyel ellátott deszkalap, amelyet a felöntő alá tettek, amikor a zsákból gabonát öntöttek bele. Így a hulladék nem veszelődött el és tisztán maradt.

A szélmolnárok is valóságos ezermesterek voltak, akik nemcsak a malmukat tudták rendben tartani, hanem — különösen régebben — mindenféle faeszközöket, borsajtót, háztartási tárgyakat, így mángorló sulykot, sőt bútorokat is faragtak. Foglalkoztak tanyai lovasszánkó barkácsolásával is. A gazdák odavontatták fatörzseiket, amelyet a molnár sokszor a felesége segítségével faragott ki. Szerszámai a szekerce, fejsze, kétkézvonó, faragószék. Az alkatrészeket, tárgyakat túlnyomóan tölgyből faragta.

PÉKEK

A városias életmóddal együttjáró pékmesterség középkori szegedi múltjáról nincs tudomásunk. Az 1522. évi tizedjegyzék *Sütő* családnevéből azonban erre mégis következtethetünk.

Arról sem tudunk, mint volt a hódoltság idején. Hogy azonban az édességet, édes süteményeket kedvelő törököknek volt különleges pékműhelyük, arra cáfolhatatlan nyelvi bizonyítékunk van. A röviden már említett *simindzsia*, más alakban *dzsimindzsia*, *szimindzsia*, sőt *szimincsia*¹ a szegedi szóhasználatban napjainkig olyan műhely, ahol nem készítik, árulják, hanem csak sütik az odavitt, már csak sütésre váró kenyeret, kalácsot, tököt. A *simindzsiás*, *simindzsiáspék* manapság is olyan péket jelent, aki eladásra maga ugyan nem süt, csak magánfelektől fogad el sütésre.

A különleges *simindzsiakemönce* nem egészen azonos a pékkemencével. Mindenképpen a fejlett török étkezési kultúra szegedi hagyatéka: olyan, alacsonyra épített pékkemencét jelent, amelynek kissé lejtős fenekén vasrostély van, hogy a hamu könnyen és teljesen lehulljon róla. A tüzelés egyébként a rostély alatt történik. Finomabb péksütemény, laska, továbbá természetesen egyéb sütemény, kalácsféle szokott sülni benne. A török asszonyok nyilván odahaza készítették a maguk különleges édességeit, amelyeknek sütéséről a török pék gondoskodott. A simindzsiát azután a szegedi magyarság is átvette, sőt a szakma napjainkig megtartotta.

Van adatunk arra is, hogy a szerb templom és egykori Dömötör-templom körüli szerb édességboltoknak szintén *simindzsia* volt a hajdani neve. A jelentésmódosulás érthető.

A város népének kenyérszükségletét ősi soron a gazdasszonyok és háziiparként a *kinyérsütögető asszonyok* látták el még századunk első évtizedeiben is (l. 111. o.)

Ismeretes, hogy a XVIII. század folyamán újjászülető Szegedből katonai garnizon, iskolaváros és virágzó kereskedelmi központ lett, és így a *készévk* tábora megsokasodott. Ezzel az igények is növekedtek, mind változatosabbá váltak. Érthető tehát, hogy külön céhes iparágként a pékség is hamarosan föltűnik.

A szegedi pékcéhet német bevándorlók alapítják.² Német nyelvű szabályzatukat III. Károly erősíti meg, amelyet még egy évszázadig németül vezettek. A szegedi céhhez tartoztak valamikor többek között Arad, Temesvár, Csáková, Nagyszentmiklós, Makó, Hódmezővásárhely, Törökszentmiklós, Szolnok, Szabadka, Halas, Zombor, Óbecse, Kikinda, Nagybecskerek leánycéhei. Ebből is kitűnik, hogy az ország legnevesebb céhei közé tartozott.

Az alapítók: Nicolaus Läss főcéhmester, Joseph Spigl alcéhmester, Andreas Lintenpach, Joseph Miller. A további nevek is még sokáig németek.

¹ Kunos I., *Simindzsia*. Nyr 1925, 126.

² Történetéről Reizner III, 465; *Hilf* 97; *Jenőfi* 42.

A céh tagjai közül elmagyarosodott Miller, másként Müller család a város polgári közéletében is nevezetes szerepet játszik: Miller János országgyűlési követ, Miller Sebestyén főbíró. A család nevét viseli még a balástyai *Őrhalom* melletti szállás, majd telepített erdő. Erről a birtokról magyarosította az abszolutizmus idején *Őrhalmi*-ra a nevét.

Azt az utcát, [egyébként a mai Arany János utcát,] amelyben Spiegel pék műhelye volt, *Spiegel*, később pedig az árvíz előtt, magyarrá fordítva *Tükör* utca néven emlegették. Közéleben volt hosszú időközön át a katonai élésház, népünk nyelvén *prófont-ház*, amely talán a Spiegel-műhelyből bontakozott ki.

A céh pecsétnyomóján az 1733. évszám van kimetszve. Fölrata: SIG. D. ERSA-MEN. HOND. BECK. LOD. IN SEGEDIN. Két oroszlánt ábrázol, amelyek egy pajzson kiflit és peracet tartanak. A fejük fölött lebegő korona mögött Mária tünik föl gyermekével a karján. Így érthető, hogy cégérük a peracet tartó oroszlán. Innen a palánki *Oroszlán utca* neve is egyik ottani pékműhely után. A századforduló táján Ábrahám János volt a gazdája, akit városszerte *tisztolt sóska* néven emlegettek. Az oroszlános pékcégér eredete, forrása végső fokon Remete Szent Antal legendája, amelyet a magyar középkor is jól ismert.

A pékekre mind a tanács, mindpedig a Város népének részéről állandó volt a panasz. A tanács 1725-ben ismételten megintve őket, elrendelte, hogy *elegendő kenyeret süssenek, az pedig embernek való legyen, mert másképpen nulla habita reflexione, megbüntettnek*. A következő évben ismét figyelmeztették őket, hogy az egy poltúras kenyér 1 lat 20 nehezék súlyú legyen. A tanácsnak bizonyára megvolt rá az oka, amikor 1749-ben a pékeket arra kötelezte, hogy ki-ki a maga zsömléjét külön jeggyel lássa el.

Pékjeink állandóan harcolnak a simindziák ellen, de szenvedélyük különösen a kenyérsütőgető asszonyok ellen fordul, akiket a tanácsi jegyzőkönyvek ebben az időben *nemes kofák* néven is emlegetnek. A pékek érdekében a tanács elhatározza (1728), hogy a gyevi és dorozsmai kenyérsütőgetők csak hetivásárok alkalmával árulhatnak Szegeden kenyeret, később a vidékiek kiszorulnak a szegedi piacról, de a helybeli kenyérsütőgetők ellen hiába küzdöttek. Ezek ősi szokásjogon sütötték híres kenyérüket.

A múlt század derekáról (1852) maradt ránk a **Perecz Sütés iránti Szerződés**,³ amelyben a mesterek szigorú megállapodást kötöttek, hogy évenként Mindenszentek napjától nagypéntekig felváltva csak két-két mester süthet peracet az egész Városban.

Éspedig a leg időssebb, és a Sorban levő Középsőtől kezdve és így folytatólag magát lekötelezni, és a közönséget ezen Süteményel betsületessen ellátni tartozik.

A többi mestereknek még reájok a Perecz sütési sor nem következik, azt Süttni bár mi szín alatt alattomban, vagy nyilvánosan Szabad nem lévén, és ha még is valamelyik alól irtt Czéhbéli Pék mesterek közül a perecz sütést meg kísértetni tettleg akarná is, az esetben azon pék mester a helybéli kórház Számára 400 pforint büntetés díj lefizetésére magát olly formán le kötelezi, hogy az esetben, ha azt be fizetni vonakodnék, a többi alól irtt Pék Czéh Mesterek rajta a legrövidebb törvény úttján meg vehetik, minden ingó és ingatlan javait fentebb irt 400 pforint erejéig bírói foglalás úttján elvehetik.

Ez az egyezség a céhmonopóliumok hanyatló világára vet jellemző fényt.

*

A kiegyezési korszakban felbukkannak Szegeden a *bolgárpék*ök is, akik főleg rozskenyeret sütnek, és a piacon is árulnak. Nekik is külön vevőkörük alakult ki.

*

³ *Hilf* 99.

A prófont, másként *komiszkinyér*, röviden *komisz* néven emlegetett, és katonáknak készült savanykás rozskenyeret a kincstári *prófonházak* sütötték. Sokan szerették a polgári lakosság körében is és titokban a kaszárnyaablakon keresztül kicse-
rélték.

*

Érdeemes megjegyeznünk, hogy az olyan péknek, aki csak kihordásra való pék-sütemény: kifli, perec, sóskalács, zsömlé, császárszömlé sütésével foglalkozott, *fehérték* volt a szegedi neve. A *pékkifli* egyik nagyobb fajtája a *szarvaskifli*, múlt századi öregek ajkán *dámenkifli*. A pékműhelyet öreg szegedi polgárok *pakaráj* (Bäckerei) néven is emlegették, ami a mesterség német eredetére is emlékeztet.

A zsúrkenyér egyik legújabb, állítólag szegedi pékektől kitalált, országsszerte elterjedt fajtája a *szögédi vágott*. Alakja dohánylevélre emlékeztet. Tetején több be-
vágás is van. Súlya mintegy 200 gramm.

A viszontelárusító utcai perecárust öregek *gájsicc* néven szokták emlegetni. Ezzel kapcsolatban röviden szólnunk illik arról is, hogy a *péksütemény* a szegedi parasztkonyhán milyen szerepet kapott. Az csak természetes, hogy a hetipiacra járó tanyai, alsóvárosi asszony a gyerekeinek sóskiflit, sósperecet, sóskalácsot szokott hazavinni, amit az otthoni nép azonnal el is fogyaszt. Kapós már kávéhoz is. Tömörkény a kávézó gyerek számára kétfelé vágott és beirdalt zsömlét *ujjas zsömlé* néven hallotta emlegetni.

Igen kedvelt a *zsömléleves*: olyan, leginkább húsleves, amelybe csak zsömlét szelnek bele. Szelik azonban bablevesbe, krumplilevesbe is. A polgári háztartásból a nép konyhájára is eljutott a főzelékfeltétül szolgáló *bundászsömlé*, amelyet Tömörkény István palánki polgárasszonyoktól *poszli* néven is hallott emlegetni. Paraszti, illetőleg háborús változata a *bundáskinyér*. A zsömlé a *fasirt* húsnak is fontos járuléka. Ez is csak az utóbbi pár évtizedben vált a parasztkonyhán általánossá.

A pékkifli a friss fogyasztás mellett a böjti guba tészájául is szolgál. Erről máshol szólnunk bővebben.

A zsömlének a paraszti háziapatika is hasznát veszi. A véres szemet cukrostejbe áztatott zsömlével kötik be. A tápaiak sáfrányos zsömlét borítanak a sebre.

MÉZESKALÁCSOSOK

Sajnos, a szegedi *mézeskalácsos*, régiesen *bábsütő* mesterség teljesen kihalt, már hírmondója sincs. Virágzása idején még íróink között sem akadt, aki figyelmére méltatta volna. 1952 táján szótárírás közben, fölkerestük Kiss Pált, továbbá özvegy Kónya Illésné, a szakma utolsó szegedi képviselőit, de furcsa gyanakvásból szinte minden fölvilágosítást megtagadtak. Így csak töredékekről, főleg pedig emlékekről tudunk beszámolni.

Nem tudjuk, hogy a mézeskalácsosok melyik szegedi céhbe tartoztak, mert Reizner János szerint önálló céhük nem is volt. Kutatásaink során nem találtunk semmiféle forrásként felhasználható utalást rájuk. Ferenczi János jegyezte föl (1872) a következő szóláshasonlatot: *farba rúgta, mint Kajblinger a legyet*. Meg is magyarázza: „az öreg Kajblinger mézeskalácsos vala, és midőn munkája közben szerfölött háborgatták a legyek, lábával rugdosa feléjük. A hamiskodó legények ráfogták, hogy farba rúgja még a legyeket is.” A századforduló táján Kőrösi Lajos volt a legismertebb szegedi mester. A múzeum számos szép bábsütő formát őriz.

Kovács János írja le készítményeiket, sajnos nagyon szűkszavúan. Ezek: a *ló*, *lovas*, *szív*, *buba*, *kard*. Ennyinél természetesen több is volt. Megemlíti, hogy a bábokat sajátos módon díszítették, *eicolták* is. Azokat a piros és fehér hullámzó vonalakat emlegették *eicolás* néven, amelyek a mézeskalácsot díszítik.

Hallottuk, hogy a készülő mézeskalács egyik masszájának *debreceni tészta* volt a neve, ami föltétlenül az országoshírű debreceni bábsütéssel való szakmai kapcsolatra vall.

Hangsúlyoznunk kell, hogy az alsóvárosi búcsújáróhely egymagában is lehetővé tette a szakma hajdani jelentős virágzását. Régebben ugyanis a *búcsúfia* leginkább vagy a kegyképet ábrázoló szentkép, vagy pedig — főleg gyerekek számára — mézeskalácsból formált olvasó, majd egyéb alak volt. Erre még visszatérünk, amikor a búcsújárásról beszélünk.

Mézeskalácsos készítette az *offer*, *ofera* néven emlegetett viasztárgyakat (kéz, láb, szem, szív, gyerek stb.) is, amelyeket a hívek még a század elején is kérelmük szimbólumaként az alsóvárosi kegykép elé helyeztek hatalmas kosarakba vetettek. Ezekből azután a barátok később gyertyát öntöttek a templom számára. A szokás mágikus-szagrális háttéréről megfelelő helyen még szintén szó esik.

Vegyük ehhez még hozzá, hogy a viaszgyertyát is mézeskalácsosok készítették. Szagrális célokra, felajánlásokra, szentelésre ősi hiedelem, illetőleg hagyomány értelmében csak a szűziesnek tartott méhek serénységéből készült viaszgyertya volt méltó. Ez magyarázza azután, hogy még századunk első évtizedeiben is a szegedi mézeskalácsosok felütötték sátraikat az alsóvárosi templom mellett a következő napokon: Gyertyaszentelő Boldogasszony, nagypéntek, János és Pál (jún. 26), továbbá Havi

Boldogasszony és Mindenszentek ünnepén. Itt azután a jámbor asszony nép a szentelésre, illetőleg felajánlásra szánt gyertyát beszerezhetette, ugyanakkor azonban mindig vásárolt egy kis mézeskalácsot a családnak is, amely nyilván kultikus jellegű, ünnepi eledelből világiasodott el a századok hosszú során át.



Mézeskalács-ütőfa (Toppantóné Nagy Czírok A. fölvétele, MFM)

FAZEKASOK

A szegedi tájon a fazekasság már a történelem előtti időkben, minden régészeti kultúrában virágzik. Nem kétséges, hogy a magyar középkorban is jelentős volt. Az 1522. évi tizedjegyzék *Fazekas, Cserepes, Korsós, Téglás* családneveiből már bizonyos szakmai elkülönülésre is következtethetünk. Reizner János föltételezi, hogy a Város középkori fazekas céhének iratai a hódoltság alatt semmisültek meg.

A fazekasokat régebben *gölöncsér, göröncsér*, tréfásan *sárvarga*¹ névvel is illették. Aszerint, hogy egy-egy mesternek milyen darabok kerültek ki leginkább a kezéből, volt — mint láttuk — már az 1522. évi tizedjegyzékben, de még a századfordulón is *tálas, korsós, cserepes*, sőt *pipás* is. A cserepes leginkább mázatlan virágcserepeket, csirkeitatót készített. A fazekasok az 1803. évi Árszabás tanúsága szerint kályhaépítéssel, kemencerakással is foglalkoztak, egyesítették tehát a paraszti hagyományt a polgári igényekkel. Érdemes itt megjegyeznünk, hogy a fazekas a saját égetőkemencéjét a legújabb időkig maga készítette.

Tréfás szakmai hagyomány szerint a fazekasságot egy bolond ördög találta ki. Eleinte nem haladt a föld formálásával semmire sem. Mérgében hullani kezdett a könnye a földre. Így jött rá, hogy a mesterséghez víz is kell.

A szegedi fazekasság hajdani virágzására utal, hogy a Városnak a török időkben, de talán már előzőleg is volt egy *Fazékszer, Fazékszőr* nevet viselő része. Ez a kiemelt elnevezés a szegedi fazekasságnak a helyi önellátás világából messzire bontakozó gazdasági jelentőségét bizonyítja. Pontos fekvése az ismert adatok nyomán nem határozható ugyan meg, de bizonyos összefüggések alapján valahol a mai Móraváros területén virágzott. Nyilván ide vonható a felsővárosi, pontosan nem lokalizálható *Kispest* is, ahol a XVIII. században szőlőket is emlegettek. Ismeretes, hogy a *pest* nyelvi régiségünkben kemencét jelentett. Lássuk most a bizonyságokat.

1641. *A Fazékszer pedig a palánkhoz vagon foglalva, de abban mind csak mes-teremberek szorultak és kívül laknak a palánkon a Tisza felől. Ezek nem akarják a magyarországi urakat vallani: hanem mind afféle törökkel bélelt emberek.* Szeged főbírája, Kovács Mihály tiltakozik Gombkötő János füleki hadnagnynál a fazékszőriek zaklatása, fosztogatása ellen. Azt írja, hogy ezek *mindönféle partekájukat az Palángba tartják és maguk is többire mind a Palángba háltni járnak.*² A Fazékszer XVII. századbeli gazdasági virágzásáról legújabban Káldy-Nagy Gyula ad³ eddig ismeretlen török források nyomán kitűnő tájékoztatást.

Fazékszer vegyes: magyar és idegen, de nem mohamedán lakossága számotvetve az adott körülményekkel, kétségtelenül megtalálta a törökkel való együttélés elviselhető lehetőségeit. Ez viszont megnyitotta előtte a török érdekszféra tájain a gazda-

¹ Különféle magyarok. 55.

² Reizner IV, 179.

³ Káldy-Nagy Gy. kéziratós művéből.

sági boldogulás útját, ami azután készítményeinek kapósságát, nevezetesen a *szegedi bokály* néven emlegetett cserépkancsónak Erdélybe hatolását, ottani népszerűségét is biztosította.

Sajnos — legalábbis egyelőre — egyet sem ismerünk belőle. Cs. Sebestyén Károly írja,⁴ hogy a Dömötör-templom bontásánál a barokk „toronyfalnak egy részéből egy teljesen ép cserépkancsó, úgynevezett virágos bokály került ki. Valami barna üledék volt benne, talán folyadéknak beszáradt maradéka.”

Herepei János buzgóságának köszönhetjük a *szegedi és aradi bokály* gazdag erdélyi forrásanyagának feltárását.⁵ Azt hisszük, hogy Herepei nagyon helyesen utal Szegednek Raguzával való gazdasági kapcsolataira, amelyek révén egyéb művelődési javakkal egyetemben az olasz eredetű bokály a hódoltsági területen, főleg Városunkban is meg tudott honosodni, sőt Szegeden át az erdélyi részekben is elterjedni. Bizonyára helyi formái, jellegzetességei voltak, ha külön nevet is adtak neki.

Herepei alapvető vizsgálataiból kitűnik, hogy a szegedi bokály 3/4 ejteles, önfödeles, talpán önnal keretelt, önmázás cserépkancsócska. Jellegzetes színe a gesztenyeszín, de előfordul a szederjes lilászvörös és világoskék árnyalat is. Díszítése virágokkal ékes, arabeszké. Ennek színezése miniummal kevert és arannyal festett.

Sajnos a szegedi fazekas céh minden régi irata, sőt még a XVIII. század céhnyaga is megsemmisült. Így — legalábbis e pillanatban — helyi forrásokból nem tudjuk föltétlenül igazolni a bokály egykorú szegedi égetését. Mindenesetre jelentős lehet Jankó János szenátor hagyatéki leltárának (1774) következő tétele: *Kék Czin fedeles Kancsok*.

Az *aradi bokály* előfordulása Herepei János forrásanyagában aligha jelenti ennek aradi illetőségét, hanem mást. Nyilván annyit, hogy a XVIII. században megújuló marosi sószállítási nyomán a visszaforduló üres hajók Szegeden megrakodtak az itt égetett cserépedényekkel, amelyeket azután az újjáépült Aradról továbbítottak — *aradi* néven is — Erdély felé.

A fazekas céh a XVIII. század elején újjászületik. Szabadalmi levelét III. Károly erősíti meg. Pecsétjükön a föld porából alkotott Ádám és Éva látható, ami mesterségükre is emlékeztet. Szövege: SIGILLVM FIGULORUM CEHAE SZEGEDIENSIS 1719.

Jellemző tanulsággal szolgál a szegedi fazekas céh XVIII. századi életéhez az a *tanulólevél*,⁶ amelyet az akkori céhbeli mesterek: Dobos Fazekas Mihály, Takács Fazekas Ádám, Pusdis (!) Fazekas Ferenc, Hódi Fazekas János, Cziffra Fazekas Péter, Vastagh Fazekas Ferenc, Puska Fazekas Ferenc, Vörös Fazekas Mihály adtak Ruprecht Fazekas Jakab mestertársuk inasának, az „apródesztendejét” kitöltő Pintér Jánosnak (1763). Tanúskodnak arról is, hogy a céh artikulusainak mindenben eleget tett, a társpharat megadta.

A céhszabályokat Mária Terézia újra megerősítette (1770). Sajnos ez a ráánkmaradt szöveg csak általánosságokat tartalmaz, helyi utalásokat nem találunk benne.

A Helytartó Tanács rendelete (1798) nyugati mintára kötelezi a fazekasinasokat a rajziskolába járásra. Ez ellen a mesterek azzal tiltakoznak, hogy a magyar agyagipar a külfölditől forma, díszítés, égetés tekintetében eltér. Arra is hivatkoztak, hogy Szegeden ilyen iskola még nincsen. A városi tanács ennek alapján az inasokat föl is mentette az iskolai kötelezettség alól. Pár hónap múlva azonban a piaristáknál megnyílt a rajziskola. A mesterek azonban a már meghozott tanácsi határozattal érvelve,

⁴ Cs. Sebestyén K., A Szegedi Szent Dömötör-templom bontása. Dolg. I. Szeged, 1925. 6. — A múzeumban már hiába kerestük.

⁵ Herepei J., Az aradi és szegedi bokály. Népr. Nytud. 1963.

⁶ Madarassy L., Adalék a szegedi fazekascéh történetéhez. NNy 1931, 41.

megtagadták inasaik beíratását.⁷ Ebből a helyzetképből nyilvánvalóan azt következtethetjük, hogy a szegedi fazekasság megőrizte évszázadok során kialakult helyi stílusát, artizstikus tájszólását, népies jellegét, továbbá sajátos munkatechnikáját. Sajnos, mindezekről megfelelő forrásanyag híján később sem tudunk bővebben szólni, csak néhány foszlányra utalhatunk.

Miután tehát a fazekasság régi szakmai világáról igen keveset tudunk, jónak látjuk készítményeiket az 1803. évi **Árszabás**-ból idézni:

Egy közönséges négy Szegletű Vörös Tserép-Kementzének fel-rakásáért 4 fl.

Egy hasonló Kályha darabbért bé-tételével együtt 9 kr.

Szinte olyan kisebb Kementzének fel-rakásáért 1 fl. 45 kr.

Bögréből való Kementzének fel-rakásáért 1 fl.

Hasonló Kementzének munkájáért, hogy ha maga a Fazekas a Tűzhellynek lábát fel-rakja 1fl. 45 kr.

Egy Sütő Kementzének fel-állításáért Feneke ki-rakásával együtt 2 fl. 36 kr.

Jó, és tzipra Hamburgi Kályhának fel-rakásáért 3 fl.

Közönséges zöld Kályha rakásáért 2 fl.

Egy nagy tarka zöld Kályhából készült Kementzének, a mellynek szélessége négy, a hossza pedig öt Kályha darabbal álló fel-rakása 2 fl.

Víznek való legnagyobb Kantaért 7 kr.

Dto középszerű dto 5 kr.

Dto kisebb dto 4 kr.

Egy leg-nagyobb Tejes Fazék 5 kr.

Középszerű dto 3 kr.

Kisebb dto 2 kr.

Egy nagy öntöző Kanta 18 kr.

Kisebb dto 10 kr.

Egy Vörös Tsíkmák Szűrő 20 kr.

Egy Mosogató Vörös Medentze 21 kr.

A magyar fazekasokhoz tartozandó mázos mester emberek árszabása

Egy legnagyobb paraszt Tál 24 kr.

Középszerű dto 18 kr.

Kisebb dto 12 kr.

Ezeknél tsökélyebb mélységű leg-nagyobb Tál, melly kívül belől mázos 24 kr.

dto középszerű 18 kr.

dto kisebb 12 kr.

Egy kívül belől Mázos mosogató Tálnak, úgy nevezett Vándlingnak Ára 1 fl.

Utánna való dto 54 kr.

Harmadik Rendbéli dto 48 kr.

Egy kívül belől Mázos Éjtszaki Edény 24 kr.

Közönséges Éjtszaki Edény 9 kr.

Egy úgy mondott Leibstulban való Fazék 50 kr.

Egy közönséges Tányér 4 kr.

Egy kívül belől mázos Tányér 7 kr.

Egy leg-nagyobb Virág tartó Tserép 10 kr.

kisebb dto 7 kr.

Egy leg-nagyobb kívül, és belől Mázos Tál 30 kr.

Középszerű dto 21 kr.

Kisebb dto 10 kr.

Egy leg-nagyobb kívül belől mázos Tsík-Szűrő 32 kr.

Kisebb dto 20 kr.

Egy nagyobb kívül belől mázos Tejes-Lábos 12 kr.

Középszerű dto 10 kr.

Egy nagyobb hasonló mázos Rántotta Sütő-Lábos 25 kr.

Egy nagyobb középszerű nagyságú dto 20 kr.

Egy két Fülű nagy Fazék 1 fl.

dto kisebb 48 kr.

⁷ *Hilf* 64.

dto még-kissebb 36 kr.

Egy leg-nagyobb, s szép Mázal meg-öntött Kanna 1 fl. 4 kr.

Valamivel kissebb dto 57 kr.

Egy leg-kissebb Borhordó Kanna 48 kr.

A céh fehér selyemzászlója 1827-ben készült. Egyik oldalán égő ház Szent Flóriánnal, akit az égető kemencével dolgozó fazekasok is tiszteltek. Négy sarkán a Város címere, a Boldogasszony képe és egy-egy edény. A másik oldalán a Szentháromság, továbbá Ádám és Éva a tudás fája alatt.

A szegedi fazekasok céhvilágból fennmaradt közösségi hagyományait még a század elején is ápolgatták. Védőszentjüknek, Flóriánnak ünnepén égő fáklyával vonultak misére, amelyet hol Palánkban, hol meg Alsóvároson mondatnak. Utána rendszeren *Bite tálás*, hajdani mestertársuk Apáca utcai, kitűnő borairól máig emlegetett vendéglőjében közös ebéd volt.

A régi fazekasok nagypénteken nem nyújtottak kemencébe.

A mesterség a múlt század utolsó évtizedeiben még őrizte évszázados virágzását. Gyönyörű anyaggal jelent meg az 1876. évi szegedi kiállításon. Ekkor még legalább 40 mester dolgozott Szegeden. Ezek közül a jelesebbek: *Bálint Flórián, Kovács Gyula, Kéri András, Lasancz Mátyás, Magyary József* (Vörösács utca) *Léderer Vilmos* (Vörösács utca), *Ilia István, Hegedűs Antal* (Móráváros), *Babarczy Illés* (Borbás utca), *Palotás István* (Déliab útca), *Korényi Sándor, Csóti Imre, Borsos István, Ablaka Sándor, Kiss János, Nemesovics György, Márky József, Sebők János* (Boldogasszony sugárút), *Fridvalszky Mátyás*.

1911-ben 36 mester élt, de már csak 18 dolgozott: *Borsos Gáspár, Csikós Sándor, Csóti Imre, Dózsa Ferenc, Gyenes Pál, Hegedűs Pál, Kiss István, Korényi Sándor, Kovács Gyula, Márky Gyula, Palotás István, Regdon János, Sebők Jánosné*.⁸

*

A háztartásban használatos fazekas munkának *cserépedény* az összefoglaló neve. Még a múlt században is jórészt ebből állott a gazdasszony felszerelése. Volt *cseréptányér, cseréptál, cserépbögre, cserépfazék, cserépfödő, cserépköcsög, cserépkandzsó, cserépváling, cserépbödön*. Tejforraláshoz máig kedvelt volt a cseréplábas. Volt azonban még *cserépmozsár, cserépsörpenyő, cseréptölcsér, cseréplöcsölő*, másként *luklócsló*, főleg dohány- és paprikaültetésnél. Kapubálványok csucsára került a múlt században a *kapugomb* néven emlegetett színes cserépdísz. Cserépből készült a tintatartó, gyertyatartó, pipa is. Ez a változatosság abból adódott, hogy a szegedi és alföldi táj egyedül a földnek, agyagnak volt bővében, amelyből edényeit formálhatta.

Ha az edényeket kívülről nem vonták be mázzal, akkor *vászonfazék, vászonköcsög, vászontányér* volt a nevük. Ezeket természetesen olcsóbban adták. A tápaiak *zsidótál, zsidótányér* néven is emlékeznek rájuk. Ugyanis valamikor a rongyszedő zsidó ezt adta cserébe csontért, rongyért. Szakmai nyelven ezeket egyébként *parasztfazék, parasztköcsög, paraszttányér, paraszttál* néven is emlegették. A gyerekeknek való kisebb tányérnak *féltányér*, a virágcserep alá vagy csirkeitató tányérkának *taszli, tacli* a szakmai neve.

Mint már említettük, a paraszti háztartásokban régebben leginkább a cserépedény járta. A kemencén, illetőleg szabad tűzön való főzés ebben történt. Az ide való rovátkolt külsejű, vastag, mázatlan fazéknak *kemencésfazék* volt a tápai neve. Tápén máig *kásástál* néven ismerik az öblösoldalú cserép-, újabban porcelántálat. Ebbe hajdanában köleskását, újabban főzeléket, paprikáshúst szokás tálalni. Annak a

⁸ A gyilkos ólom. A szegedi fazekasipar pusztulása. SzH 1911, 161. Sz.

bödönszerű, kétfülű cserépfazéknak, amelyben valamikor a hántolt köleskását tartották, *kásásfazék* a tápai neve.

A mintegy háromliteres cseréptálnak *porcióstál*, a legnagyobb méretű, 40—50 cm átmérőjűnek pedig *elsőtál*, rendeltetése szerint *mosogatótál* a szakmai neve. A fazekasok különbséget tesznek a *paraszttálszélű* 'keskenyebb szélű', és *urastálszélű* 'szélesebb szélű' cserépedény között. Ez utóbbinak népünk nyelvében tréfás *seggönülő* jelzője is járja.

Annak a cserépfazéknak, amelyben lekvárt szoktak eltenni, *csésze* a tápai megkülönböztető neve. A *högyösfenekű fazék* derekán kiöblösödik ugyan, de talpa felé elkeskenyedik. Ennek ellenkezője a *talpasfazék*: kiszélesedik a fenéke, vagyis alapjának nagyobb a kerülete, mint a szájának.

A *bögre*, ritkább, török eredetű nevén *töndzsöre*, tápaiasan *töncsöre*, *csöntöre*, *csöncsöre* aprócska egyfülű fazék tej, tea ivására, tejföl, tarhó számára. Ha a szokottnál nagyobb, karcsúbb, akkor *szélke* néven emlegetik. Ennél is nagyobb a *tejesfazék*. Az olyan bögrének, amelynek alakja nagyjából a csizmaszárra emlékeztet, a szakmában *csizmaszárbögre*, egyszerűbben *csizmaszár* a neve.

Öregek emlékezetében még él a *tótfazék*, *tótkorsó* is, amely szintén mázatlan volt. Ezeket az első világháború előtt cserépedényekkel megrakott ekhós kocsikon vándorló, utcáról utcára haladó, sarkokon meg-megálló szlovákoktól vásárolták. Itt említjük meg, hogy azokat a nagyobb cserépfazekakat, tálakat, amelyekben — kemencébe téve — főztek is, a vándorló drótostótokkal körüldrótoztatták.

Mint történeti áttekintésünkben is rámutattunk, a szegedi múzeum igen értékes cserépgyűjteményét eredet szerint igen nehéz elkülöníteni.

A szegedi fazekasok nemcsak a mesterségükhöz tartozó használati tárgyak, főleg háztartási eszközök és edények készítésével foglalkoztak. Munkakörük ennél valamikor nyilván szélesebb volt, és legalább egy fönmaradt emlék bizonyossága szerint kiterjedt a szakrális kerámia területére is. Az emlék egy Szent-háromságot ábrázoló kerek, tálszerű dombormű, amely stílusa szerint a XVIII. század barokk népművészetére utal, de nyilván régebbi példaképei és hagyományai is lehettek.⁹

A szegedi nép fokozódó polgárosodása, a gyári porcelán- és bádogedények mind döntőbb hódítása következtében a mesterség elvesztette hajdani nagy hírét, jelentőségét. Egy-két mester máig megél ugyan, de már leginkább csak virágcserepek, alájuk való tányérok készítésével foglalkozik.

Sajnos, a szegedi múzeum Reizner János megdöbbentő konoksága miatt kellő időben elmulasztotta a szegedi fazekasság emlékanyagának összegyűjtését. Alig van néhány olyan tárgya, amelynek szegedi illetősége biztosra vehető. A mai, egyébként igen szép gyűjtemény jelentős részében Vásárhelyről származik.

Nagy baj az is, hogy a múlt századból is igen szűkös a szegedi fazekasiparról szóló érdemleges följegyzésünk. Hogy mégis valamit elő tudunk adni, azt elsősorban *Palotás János* alsóvárosi mesternek köszönjük, akinek családjában a szakma már nemzedékek hosszú sora óta öröklődik.¹⁰ Idézte is a szegedi példabeszédet: *varnyúnak varnyú a fia*.

⁹ Alsóvároson, a Röskei utca 5. számú ház homlokzatára volt falazva. Az alsóvárosiak ezért *jézuskás ház* néven emlegették. Ugyane helyen, a vízelőtti házon is rajta volt, majd erre a házra rakták rá. Hajdani gazdját, Márki Sándort az öregek jeles búcsúvezetőként emlegették. A jámborabb hívek idejártak közös ájtatosságra. A ház új gazdjától mi szereztük meg a harmincas években. Lehetséges, hogy valamikor fazekasmester hajléka, illetőleg műhelye volt itt.

¹⁰ A Szent Antal utcában dolgozik. Mellette több adatot köszönünk Sebők Ferenc bankigazgatónak, akinek édesapja, Sebők János a múlt század utolsó évtizedeiben jeles fazekas volt, a Boldogasszony sugárúton dolgozott. Korán meghalt, a mesterséget özvegy édesanyja és bátyja folytatta. Ez később több szegedi szakmárával Hódmezővásárhelyre költözött át és ott dolgozott tovább.



Szegedi cserépkorsók (XIX. sz., Országos Néprajzi Múzeum)

Mielőtt a mesterség részletesebb jellemzésébe belemennénk, röviden utalnunk kell még arra, hogy a XVIII. században a szegedi fazekasság hagyományos helyi formavilágát és készítményeit a bevándorló, polgáriasodó társadalom nyilván már egyszerűnek érezte, mert végrendeletekben, hagyatéki leltárakban már *hamburgi, holic*si edényekkel is találkozunk. Így Jankó János szenátor hagyatékában: *egy pár Tehén*



Az árvíz magasságát mutató zománcozott cseréptábla Kovács Ignác házán

*húshoz való Holic*si csészék. *Három Holic*si födeles csészék. *10 Holic*si kiss és nagyobb tálak. *12 Holic*si tányérok. A *hamburgi* néven emlegetett edények nyilván német birodalmi eredetre utalnak. 1772. *Hamburgi tál, hamburgi új fazék*. Ugyanitt megjelenik az *altwien* porcelán is: *egy bécsi porcellán Tálacska*. Egyébként a főleg csehországi porcelán népünkhöz csak a múlt század utolsó évtizedeiben a helyi kereskedelem révén jut el.

Tudomásunk szerint először az 1819-ben alapított Ivánkovits-féle üveg- és porcelánkereskedés árusítja a cseh és osztrák manufaktúra készítményeit, Hollóháza kőedényeit, továbbá a petróleumvilágításhoz szükséges, változatos formában készített lámpákat. A cég üveg- és porcelánfestő lányokat is alkalmazott,¹¹ akik a csupasz

Egy-két kisebb adatunk néhai Kovács Árpád szegedi hírlapírótól származik. Nagypapja, Kovács Ignác híres vezető mesterként a Kormányos utcában működött és lakóházát a máig látható árvízi cserép emléktáblával jelölte meg.

¹¹ *Krikkay G.*, Szegedi fényképek. Szeged 1889, 235.

gyári porcelán- és üvegedényekre szegedi ízlés szerint díszeket, mustrákat festettek. Ivánkovits állítólag Boszniába is szállított. A díszítés természetesen az ottani ízléshez igazodott.

Az Ivánkovitsok különben a céhesség idejében főleg szűrszabók és kékfestők voltak, akik a díszítés lélektani értékével is számoltak. Nyilvánvalóan a *védegyelet* eszmevilága, a magyar ízlés polgári követelménye is befolyásolta üzleti számításait. A bolt egyébként az Oroszlán utcában volt. Czimer Károly azt állítja,¹² hogy a házat Kováts István tervezte „magyaros stílusban, a homlokzatra Hunyadi, Zrínyi és Rákóczi kalpagos és sisakos mellszobrát állította nemzeti díszítő tényező gyanánt.”

A múlt század derekán jelennek meg a helyi kereskedelem közvetítésével a szegedi hajlékokban a népies ízű *hollóházi* tányérok, edények, továbbá a *paszúrtányér* névvel illetett fajansz tányérok is. Helyük a tisztaszoba suglótjának teteje, továbbá a konyha szemöldökfala. Használatukra a család ünnepein került sor.

Mint Kovács János egyik újságcikkében¹³ írja: „Ivánkovits Károly úr ügyesen megfigyelte a konyhák és pitarok rózsás tányérjait és ezekhez hasonló, de már sokkal haladottabb ízléssel festett virágos tányérjaival, edényeivel szép üzletet csinált az egész Alföldön... Az ő kompozíciói magukon hordják a magyar ízlést és egy nemét képviselik e genre-ban a magyar iparnak.”

Kissé novellisztikusan a „festészeti intézetet” is leírja. „Jobbról-balról hölgyek forgatják egy korong lapon a nagy széles tányérokat, melyekre halvány színű rózsákat és fakó madarakat, meg olyan bizonytalan sárgás csíkokat festenek.

Nagyon kedvezőtlen hatású e festés, mert nincs a színeknek fénye, nincs határozott színe, míg kiégetve nincsen. Az egész festés ép ezért rendkívüli nehéznek tűnik föl a gyakorlatlan előtt, de ha egyszer a tisztán porcellán festéshez praeparált színek kezelési titkát elsajátította valaki, könnyen haladhat.

Most átlépünk a melléktérembe, hol izzasztó meleg van. Itt épen az egyik kemencében pokoli tűz ég, a másik kemencében pedig a már szépen berakott fénytelen színre festett edények várják a tisztító tüzet.

Körülöttünk már pirosuló rózsás és aranyosan fénylő edények vannak mindenfelé elhelyezve, ezek kiállották a tűzpróbát, és az előbb még oly halvány rózsza most gyönyörűen viruló színben van. A fakó madár meg ragyogó tollazatot nyert, s a sárgás színű csíkok meg cikornyák tündöklő aranyszínben pompáznak.”

*

Mint említettük, volt olyan *korsós* néven emlegetett fazekas, aki csak korsókészítéssel foglalkozott.

A *korsó*, *cserépkorsó*, *kűkorsó* víztartó edény, amely nyáridőben sokáig megőrzi a víz frissességét. Tartottak azonban ételolajat is benne. Öreg alsótanyaiak ezt *kűbutykos* néven is emlegették.

A korsónak van *szájja*, azaz nyílása, amely egyúttal szűrő is. Ennek paraszti neve *rësta*, az ilyen korsóé pedig *rëstás korsó*. A korsó *nyaka* a száját öblével összekötő kis rész. Van *füle* is, azaz fogója. A fülén levő kis szopóka a *csöcse*. Öblős része a *hasa*. Ezt a boszorkánypörökben *korsódërék* néven is emlegetik.¹⁴ A korsó alsó széles része a *talpa*.

Valamikor a híres radnai búcsúról búcsúfiába hozták a *radnai korsó*, *radnai csöcsös korsó*, *radnai rëstás* néven emlegetett korsót, amely eredetileg a *radnai víz* nevezetű népies búcsújáró szentelménnyel volt megtöltve. Amikor a tápaiak a gyerekeket *kurácás*, azaz ellés után fejt tehéntejjel vendégelték, ebből a radnai korsóból vizet is locsoltak rájuk.

¹² Czimer K., A Belvárosi Kaszinó. 203.

¹³ Egy datálatlan századvégi szegedi újságkivágásról.

¹⁴ Reizner IV, 479.

Szegeden is közismert példabeszéd: *addig jár a korsó a kútra, még el nem törik*. Régi változata: *addig járnak a korsóval a vízre, még el nem törik*. Kevélykednek: *úgy rátartják magokat, mint olajoskorsó az asztal közepén*.¹⁵ Tréfás mondóka koccintás közben: *Miatyánk Isten, nagy korsó!*

A köcsögnek, korsónak valamikor *a korsóálló, korsálló* volt a helye: deszkából készített alacsony emelvény a pitarban.

Az asztalra való vizes, esetleg boros *kandzsó*, Újkígyóson *kandzsú*, régen szintén fazekas munkája volt. Annak a nagy cserépkancsónak, amelyben valamikor a gazdák, bormérők bort hoztak föl a pincéből, *mihók* volt a neve. Öregek ajkáról olykor még hallható. Az 1813. évi Árszabásban olvassuk: *Mázos legnagyobb kantsó az a Mihók I ft.* Ebből öntögettek azután a vendégnek.

Mint máshol bővebben kifejtettük,¹⁶ a *miskakancsó, miska*, legáltalánosabban *mihók* régebben céhkancsóul szolgáló cserépkorsó, amelynek szája huszárcsákós emberfejet, hasa, öble pedig zsinóros dolmányt formáz. Elmaradhatatlan díszítő motívuma a kígyó hullámvonalas alakja. Leghíresebb mesterei mezőcsáti, tiszafüredi, mezőtúri, hódmezővásárhelyi mesterek, régebben pedig a mi fazekasaink.¹⁷

A díszítés jelképi hátterét már többen próbálták magyarázni. Mi úgy véljük, hogy az ábrázolás a középkori ikonográfia népművészeti hajtása: Mihály arkangyal itt a kancsón a kígyó képében kísértő, leselkedő sátánt kényszeríti arra, hogy az emberek áldomásívását, tisztaságát a bor ne rontsa meg.

A mihókból való közös ivás föltételezésünk szerint tehát összefügg a középkornak, illetőleg a parasztságnak Mihály alakjához fűződő halottkultuszával is. Mihály felköszöntése, ünnepelő élőknek és megtisztelt halottaknak, céhestársaknak, egyezkedőknek az ő oltalmába ajánlása a képével díszített, róla elnevezett korsó kézzől-kézre adásával ünnepélyes cselekmény volt. Az áldomásívással azonban mindig együtt jár a fesztelenebb hangulat is. Ez a kancsónak kedveskedő mihók elnevezésében is kifejezésre jut.

A boroskancsó más, szintén régi szegedi neve a *lukácsórú kandzsó*, röviden *lukács*. „A szép hasas, csúcsosszájú bögréket szokás — írja¹⁸ Tömörkény — lukács néven nevezni. Különbő borivó edény.” Aki ilyen kancsóból ivogat, az *lukácsoz*.

A *céhkandzsó* díszes cserépkancsó volt, amelyből céhünnepeken a mesterek áldomásozni szoktak. Több szép darabja a múzeumban látható.

Szintén személynévből képzett, éspedig a Dorottya női név származéka volt a *dorkó, durkó* is. Ferenczi János *dorkó* alakban hallotta és fából készült ivóedénynek, kupának magyarázza. Csaplár Benedek viszont *durkó* alakváltozatban jegyezte föl, és fakupa alakú cserépedénynek jellemzi. Nyilván a fából faragott forma a régebbi. A szót mi már nem hallottuk.

A Jankó János hagyatéki leltárában (1774) előforduló *cinfödeles* kancsóról a szegedi bokály tárgyalásánál már szólottunk.

Amíg a korsóban, köcsögben általában vizet, a kancsóban bort, addig a *butëlla*, ritkábban *butélia, butëlka, butyëlla, butéla* néven ismert cserépflassóban pálinkát tartottak.

A szegedi múzeum gazdag gyűjteménye nyomán Tömörkény jellemezte a butéliát.¹⁹ A piacon árusított darabok egyszerűbbek voltak, a fölírás hiányzott róluk. Vonaldísz, virágozás, szöveg azokra a darabokra került, amelyek rendelésre készültek.

¹⁵ Példabeszédek II, 280.; Etelka II, 79.

¹⁶ *Bálint S.*, Mihók. MNy. 1975, 203.

¹⁷ Szép összefoglalásuk *Kresz M.*, Emberkorsók. Ért. 1971, 6.

¹⁸ Homokos világ. 71. Vö. még *Szűts M.*, Szeged mezőgazdasága 80.

¹⁹ Feliratos agyagedények a Szeged-városi múzeumból. Ért. 1912, 197.

„Némelyiken — írja — csak pár sor az írás, másokon hosszú a verszet. A sorok legtöbbször egymásba folynak, hogy a butéla oldalára ráférjen a vers. Olykor átmegy az írás a másik lapos oldalra is, de van eset rá, hogy az edénynek mind a négy oldala fölírásos”.

A szövegek sokfélék. Kifejezik az önkényuralom hazafias borongásait:

*Jó Istenem, ezt add érni nekem,
Hogy szép hazám szabad legyen.
Hozd rá a szabadság napját,
Áldd meg a magyar hazát.*

Olykor tréfásan:

*Ki ezen Butélának készül Lopására
Kívánom hogy Lépjen oll nagy Uraságra
Pesti vagy Budai taliga tolásra
Az koldusok között főkapitányságra.*

Női alakot, két karját csipőjére tevő menyecskét fomázó butéla felírása:

*Terka az én nevem,
Papdi István iszik belőlem.*

Sokszor imádságos könyvre hasonlít:

Papdi Józsepe ez a mindennapi ájtatosság.

Ha a butellán szakrális ábrázolás is volt, akkor ezt a régi tanyaiak megcsókolták a megkínáltaktól is elvárták, hogy ők is megcsókolják. Aki ezt elmulasztotta, máskor nem szívesen kínálták meg belőle.

A *butykos* nagyobb úrtartalmú butéliát jelent, amelyben régebben főzőolajat tartottak.

A mesterség munkameneteinek és szerszámainak részletes megfigyelésére és megörökítésére már nem volt lehetőségünk. Amit mégis láttunk és hallottunk, megegyezik még műszavaiban is a vásárhelyi technikával, amelyet átvándorolt szegedi mesterek is nyilvánvalóan fejlesztettek és amelyet Kiss Lajos olyan klasszikusan jellemzett. Itt csak néhány mozzanatra utalunk.

Palotás János visszaemlékezése szerint a régi szegedi mesterek leginkább szűcsdíszítésekkel ékesítették, *virágozták* edényeiket. Ennek munkája jobbadán a fazekasnék dolga volt.

A kis festékontó cserépedénynek *gurgulya, íróka* a neve. Emlékeztet a mécesre, csőszerű kiöntője van. A fazekas, fazekasné nagy gyakorlattal ebből önti, *írja* a készülő edényre a színes festéket. Az *írófesték* színe szerint *írókék, íróvörös, írózöld*. A hullámvonalas díszítésnek *vízfolyás* a neve. Sebők Ferenc úgy emlékezik, hogy fazekasaink a bánáti nemzetiségek ízlése szerint is színeztek, az eltéréseket azonban már elfelejtette.

Szakmai elnevezés szerint volt *ágresi vörös*: másként *vörösföd*: alapozáshoz használatos vörös agyagfesték, amely *Almássegres* (Agris) aradmegyei faluból származott. Ezt valamikor *csöpögős hajú* (bezsírozott hajú) románok kocsin hozták és fehércipőért, szalonnáért cserélték be.

Alapozáshoz való fehér agyagfestékek voltak a *sárospataki* és *váraljai*, továbbá a *flőhami*. A *krómzöld* zöld, a *dudi* zömleszín, a kobaltkék pedig kék festékiül szolgált. A *nápolyisárga* és a *pinkvörös* pedig mintázáshoz való volt. A cserépmáz anyaga a *feketekű* (mangánoxid).

A fazekasok századunk első évtizedeiben a Kiskörút nyugati során, az Attila és Polgár (Gogoly) utcák közötti szakaszon a gyalogjárón árultak hetipiacos napokon és vásárokon. El nem adott portékájukat az árusítás végén valamelyik közeli bérház

bérelt pincéjébe raktározták. Nem emlékeznek rá, hogy az edényeket annyi búzáért adták, cserélték volna, amennyi beléjük fért.

Mondják, hogy leginkább Kecskemét, Halas, Félegyháza vásárait jártak el. A Tiszántúlra nem, mert ott vásárhelyi mesterek uralkodtak. Hiába rakták edényeiket gondosan szalmába, mert megesett, hogy kátyús utakon a megrakott, nehéz terhű kocsik megrekedtek, nagyot zökkentek. Ez kárral járt. Mint Sebők Ferenc mondta, innen a szegedi példabeszéd: *bajban van, mint a kátyúba jutott szekeres.*



Fazekasportéka a szegedi hetipiacon (1931; Uherkovich G. felvétele)

KÉSESEK

Nem kell bizonyítgatnunk, hogy kezdetlegesebb társadalmi és technikai fokon a *kés* milyen fontos, nélkülözhetetlen hivatást tölt be az embernek nemcsak munkájában, hanem táplálkozásában is. A magányos, családi és társadalmi közösségtől annyszor távolélő pásztornak, kubikosnak, de katonának is elsőrangú, mindjárt kéznél levő szerszáma, de igen fontos evőeszköze is.

A késesipar legrégebb múltjára, szegedi virágzására csak az 1522. évi tizedjegyzék *Köszörűs* családnevéből vonhatunk halavány következtetést.

Nyelvtudományunk tanúsága szerint a *bicsak* kun, a *bicska* pedig oszmántörök, azaz hódoltsági jövevényszó. A szegedi népnyelvben mindkettő a becsukható, nyelébe hajtható és így veszélytelenné tett, kis helyet elfoglaló zsebkést jelenti. A szegedi szóhasználatban valami árnyalati különbség is van közöttük. A *bicsak* a kezdetlegesebb, legolcsóbb, fanyelű bicskafajta, amelyet Dugonics András is *fabicsak* néven emleget. Ez inkább gyerekeknek való játékbicska.

Nem ismerjük a *bicsak*, *bicska* szóföldrajzi elterjedését, de föltételezzük, hogy inkább az Alföldön használatos, főleg a *bicska* és a nyélbe merevített *kés* között létrejött jelentésmegoszlás következtében. Lehetséges, hogy a *bicska* szó és tárgy a török katonaság nyomán terjedt el először az Alföldön. Talán valami sajátos, a hazaitól eltérő formája is volt.

Ami a késesség szegedi múltját illeti, a XVIII. században már virágzott. Késeseink sokáig közös céhet alkottak nyilván a lakatosokkal és puskaművesekkel, majdpedig a cínöntőkkel. Az 1835. évben azonban Ferenc királytól céhszabadalmat és céhlevelet kapnak¹, amelyet ünnepélyesen hirdetnek ki:

1835-ik Esztendőben Február holnap 10-ik napján Ns. Sz. Kir. Szeged várossában És Császári Királyi Felségének, Kegyelmes Urunknak e Sz. K. Szeged várossában lakozó Késes Mesterek számára ki adott Kegyelmes Privilegyuma az egyben gyűlö s alól megnevezett Mester Emberek jelen létében Tzikkelyről Tzikkelyre fel olvasván, ennek folytában az érintett Késes Czéhbeli Mestereknek nevei következő sor szerint jegyeztettek fel:

Pulmon György, Jaksics József, Sziráki Mátvás, Steinek Péter, Müller János, Pauer Pál, Pulmon István, Steinek Alajos, Gartner Venczel, Náder Ignátz.

Azután a kegyelmes ki válsági Jussok értelmében Eöljárók választatván, a voksok többsége által Czéh Mesternek Steinek Péter, Atya Mesternek Pulmon István, Szolgáló Mesternek pedig Náder Ignátz nevezettek ki, melynek végre hajtása után a késes Legények be hívatatván, a Kegyelmes Privilegyumnak azon Tzikkelyei, mellyek egyedül a Legénységet illették, fel olvastattak, 's azoknak megtartására ugyan azon említett Legénység intettetett.

Öt nappal az első céhgyűlés után újabb gyűlést tartottak, amely az inasokkal foglalkozott: A jó rendnek fel tartása tekintetéből minekutánna az adattatoit volna fel, hogy több késes mesterséget tanuló inasok írni, olvasni, számolni nem tudnak, köz akarattal el határozatott, hogy jövendőre az olyan inasok, kik írni, olvasni és számolni nem tudnak, mindjárt inasi esztendeiket el töltötték is, fel ne szabadíttassanak, ennél fogva ajánlanák Czéhbeli Mester Társnak, hogy ha olly inasa lenne, a ki írni olvasni nem tudna, vasár és ünnepe napokon az inasok oskolájába járattassa.

¹ *Hilf* 74.

A céhíratokból ismeretesek a remeklés regulái² is:

1839. Eszben December 1-ső Napján, N:S:Kir: Szeged Várossában Tartott Czéh gyűlés alkalmával Polner János mind Remekölő Mesternek be vétetett. Ki adatott három darab, hiba nélkül tartozik el végezni. A Kegyelmes Kiváltságnak Artikulusa szerént.

1-ső Egy Fél forasztott az élin és karikált szín azon képen egy Szabó olótt, hoszasága nyolcz tzol, szélessége pedig proportzió szerént.

2-ik. Egy Dragánt kést hoszasága 14 tzol és fél hold formán meg hajtani lehessen. És szint azon képen igényességre térjen.

3-ik. Egy Frantzia fórmájú Zsebbe való Bitskált, kitt kétszer lehessen mind felire nyomni, avagy Szakajtani.

1840-ik Eszben Martzius 29-én Tartott Czéh Gyűlés alkalmával Varga Menyhárh Remekölő mesternek bevétetett, Három Czéh Gyűlésért 15 fl Pengő lefizetése után Remek Darabok kiadottak.

Egy darab Kestsüs Ollo Fein Atzélbul hosza táblába kilentz tzol Szelessége hat fértály tzol egyik tablája hegyös másik fél gömbölyű.

2-ik Darab Hatt Pár azaz fél tutzat Asztra való kés tompa högyel. És Abszatzal négy ágú villával alul fölül karikával és alul kaplival és lapos nyélre és Metalion középett és nyél Szögletyeit kihúzni.

3-ik Darab Egy Utazó Bitskát 15-ött Darabbal kitt kétszer lehessen Széjjel venni azaz nyomni.

Két darab nagy vaskott egyik Lapos éllel, másik sás éllel és Mind a két vaskott felire kétszer nyomni Betsukva és kinyitva.

Egy három ágú villát és kanalatt kitt betsukni és kinyitni lehessen, Egy kertész kést, Egy penna vágott, Egy Pipa Szurkálott, Egy pipa vakarott, Egy pipa tömött, Egy gyugo huzott, egy Penna hasított, Egy köröm vágott és egy úttal, körmöt lehessen körül reszelni, Egy fűrészt, Egy ollott, Egy Atzélet, És az Utazó Bitskába tartozik az Éles eszközöket fein atzélbul készíteni tisztán kiköszörölni Pallirozni és glentzölni.

Néző Mestereknek választattak Steiner Lajos és Polner János.



A késesek céhzászlója (MFM)

² Hilf 75.

A magyar nyelvű cégpecsét 1833-ból, a narancsszínű selyemzászló pedig 1840-ből való. Egyik oldalán a Boldogasszonyt, a másikon pedig Szent Kiliánt ábrázolja. A védőszent egyben utal a céhtagok, céhhagyományok délnémet kapcsolataira is. Kilián ugyanis Würzburg püspöke volt, aki kardtól szenvedett vértanúságot. Ezért azután karddal, késsel ábrázolták. A szegedi késesek áldozatkésztségét dicséri az a barokk fadombormű, amely Kiliánt ábrázolja a felsővárosi templom főkapuján.



Szent Kilián (a felsővárosi templom kapuján; Csongor Gy. felvétele)

A késesség egyike a legjellegzetesebb, leghíresebb szegedi mesterségeknek, amely német céhhagyományai, német szakmai szókinccse mellett is tősgyökeres szegedi magyar iparaggá, országoshírű különlegességgé vált. Ismeretessé a *halbicska* tette, amelynek készítésében a Sziráky-család hosszú időközön át (1825—1939) jeleskedett. Az a *halbicska*, amelyről Mikszáth Kálmán egyik legklasszikusabb novelláját költötte: *Milyen a magyar iparos?* Sziráky mester dicséretéből Tömörkény is kivette a részét.³

A családi hagyományok szerint a műhelyt 1825 táján Sziráky Mátyás nyitotta meg, aki egyébként ott van a céhalapító mesterek között is. Fia, Sziráky József (1832—1899), Mikszáth Kálmán novellahőse,⁴ örökölte a mesterséget. Vándorlegényként bejárta Ausztriát, Olaszországot, Svájcot. Hazatérve, mint *orvosi szerszámok mestere* folytatta a munkát, de hamarosan csak késgyártással foglalkozott. A *magyar világban*, vagyis a hatvanas években *sarkantyú és fokos* is készült a műhelyében. Nevéhez fűződik a *halbicska* megteremtése. Erről Gasparics Péter késmester, aki a

³ Tömörkény I., Szegedi parasztok és egyéb urak 45.

⁴ *Vér Gy.*, Gyászjelentés Sziráky mester szegedi halbicskájáról. Mikszáth novellától egy 120 éves bolt haláláig. Délm. 1939, dec. 24.

Sziráky-műhelyben szabadult föl, majd később ő is vezette, a következő anekdotát mesélte:

„*Tisza Lajos, aki a Víz után az újjáépítés királyi biztosa volt, nagyon megbecsülte Sziráky mester tudományát. Egy alkalommal a Tisza gátján sétáltak. Hal ugrott föl a vízből. Tisza megszólalt — Olyan bicskát csinálj, mint a hal. — Hát rajzoltasd le a fullajtárossal, én majd meg is csinálom.*

Meg is csinálta.”

Az öreg mesterek a görbe halbicskát máig *tiszabicska* néven emlegetik. Kétségtelen, hogy Sziráky Tisza Lajos megrendelésére csakugyan remekbe készült halbicskát készített a számára.

Ezekben az időkben született meg Mikszáth Kálmán novellája⁵ is, amelyet érdemes volna itt teljes egészében idéznünk, de csak néhány részletét emeljük ki:

„Nem hiszem, hogy akadna ember a szentistváni birodalom területén, aki ne érdeklődne az iránt, hogy hol, és miképpen terem a szegedi bicska... Hát azt bizony Sziráky uram csinálná, ha csinálná. Őneki adatott meg az égiektől az a különös talentum, hogy akár nyél, akár penge dolgában tüzetten a földkerekség minden bicskacsinálóján...

Azt hinné az ember, hogy Sziráky bizonyosan valami nábob, akinek gyárai vannak, és aki az egész világba szállítja méltó hírnevet szerzett iparcikkeit, akinek ügynökei vannak Londonban, Párizsban, Amsterdamban, New-Yorkban s mindenfelé. Esze ágában sincs Sziráky uramnak ilyen bolondság. Bőven meg van elégedve azzal is, ha Szeged környékén az ő bicskájával szelik a szalonát az atyafiak. Már a hőmezővásárhelyi embertől szinte irigyli. Jó annak a fanyelű bicska is...”

Végül elmondja, hogyan utasít el egy angol ügynököt, aki tízezer bicskát akar nála rendelni. Azon a tanulságon túl, amelyet Mikszáth kerekít Sziráky mester magatartásából, nyilván az volt a visszautasítás legfőbb oka, hogy ennyi bicska készítésére csak gépi erővel lehetett volna rágyözni, viszont a remekbe készült, iparművészeti alkotássá szépült halbicskát Sziráky szerint csak kézzel lehetett igazában kimunkálni.

A halbicska nemcsak az urak, hanem a parasztok, vízenjárók világában is páratlanul népszerű volt. Bitó János nagyhírű szegedi halászmester önéletrajzában⁶ olvassuk, hogy halas bicskáját

„*az öreg Sziráky készítette remekbe, 16 pengő forintért. Az egyik oldalára rá volt vésve Nepomuki Szent János, a vizek védőszentje, a másik oldalon egy ponty és az én monogramom. Statner vésnök véste rá 4 forintért. Ettől a bicskától meg nem váltam volna a világért.”*

Késfajták

A halbicskát tehát Sziráky József alkotta, munkáját fia, János folytatta, végül pedig a műhely vezetőjeként, majd önállóan Gasparics Péter. Azoknak a nemzedékről-nemzedékre öröklődő, nagyon megbecsült bicskáknak, amelyek még a Szirákyak kezéből kerültek ki, máig *szirákibicska* a nevük. „Ni a nagyapánk bicskája — írja Mikszáth — mégpedig nem bolondság, hanem valóságos Szirákytól való szegedi bicska”.

A felszabadulás óta többször hozzáfogtak a halbicska iparművészeti hagyományainak, egyúttal mint egyik legjellegzetesebb szegedi különlegességünknek föltámasztásához. A szép törekvéseknek azonban a sürgető érdeklődés ellenére sem sikerült állandósulniuk.

Egy másik érdemes, rókusi késes családnak *Náder* a neve, amely szintén nemzedékeken át folytatta a mesterséget. Az ő műhelyükből került ki a szakmában *náderbicska*, *náderosbicska*⁷ nevezetű fajta. A *náderforma* hosszú, eléggé keskeny bicska,

⁵ Milyen a magyar iparos? In: Szeged Könyve II, 253.

⁶ Bitó J., Az én kiskirályságom. 109.

⁷ Mészáros F., A szegedi késesség és műszókincse. (1952, kézirat.)

amelynek *nádernyél* néven emlegetett egyszerű, de mutatós nyelén három szarkalábbal díszített *pakni*, azaz fémből készült végződés látható.

A Szirákyakon, Náderokon kívül jelesebb szegedi mesterek még századunk első évtizedeiben Gasparics Péter, Zsoldos János, Becsey Mihály, Deutsch Mór, Fritsch Ferenc.

A bicskának az eddig említettekén kívül számos más fajtája, változata, szakma megnevezése is van. A *bácskaibicska* görbevonalú. A *fejsgörbebicska* baknija kissé meggörbült és kidudorodik. Az egyenesnyelű, de hajlított pengéjű bicskának *macskarabicska* a szakmai neve. A *tolóbicska* olyan különleges bicskaforma, amelynek pengéje nem hagyományosan nyílik ki, hanem úgy kell kihúzni a nyélből. Használat

után ismét elzárható. Már a céhiratokban is szerepel, mint a remekelés egyik föltétele. Újabban *svédkés* néven is emlegetik. Az *utazóbicska* híreről a remekelés reguláiból tudunk. A *kubikosbicska* a szokottnál nagyobb méretű, erős bicska, amelyet a kubikosok kedvelnek. Munkaeszközként is használják.

Ősidőktől fogva, sőt Tápén, tanyákon máig járja a díszesebb *jegyibicska*, *jegykes*, amelyet a kézfogón a vőlegény ajándékoz a menyasszonyának. Erre a lakodalom hiedelemvilágánál még visszatérünk. Itt kerül sor a *lakodalmi kés*, *nádkés* bemutatására is.

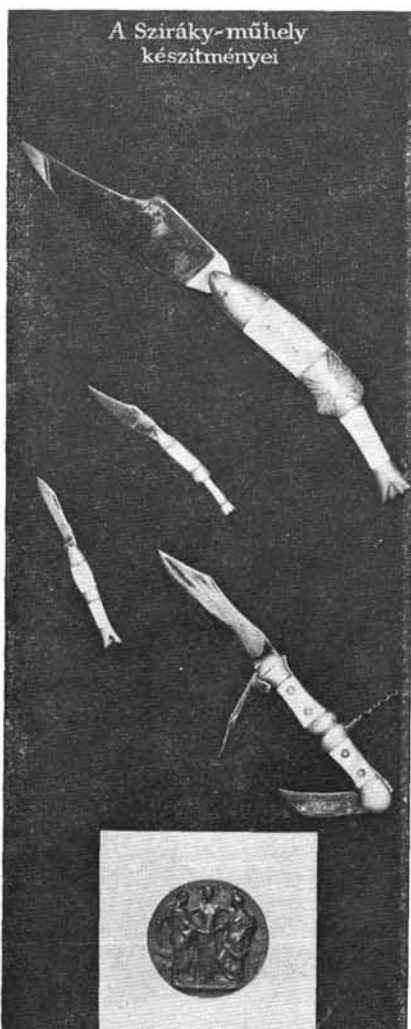
Különleges ipari munkához való a *kisbicska*, szabatosabban *halhasítókes*, *paprika-hasító bicska*, beszéd közben *hasítóbicska*: kisebb méretű, pengéjénél hegyesre görbülő bicska, amellyel régebben a halat, az újabb jó félszázadban pedig paprikát szokott a szegedi fehérnép hasítani.

A finomabb zsebkésnek régies neve *penecilus*. A szakmában a kétpengéjű bicska kisebb pengéjét is így nevezik.

Mint már említettük, a *kés* nem csukható be, szilárdan áll a nyelében. Ha lazulni kezd, akkor *nyagda* jelzővel illetik. Számos, háztartásban és ipari szakmákban használatos fajtája van.

Konyhai munkában közismert a fanyelű, jóélű *konyhakés*. Igényesebb háztartásban akad *szeletölökés* is: keskeny, vékony, hajlékony pengéjű késfajta, az eledelek fölszeletelésére. A *barátkés* a polgári háztartásból került át népünkhöz.

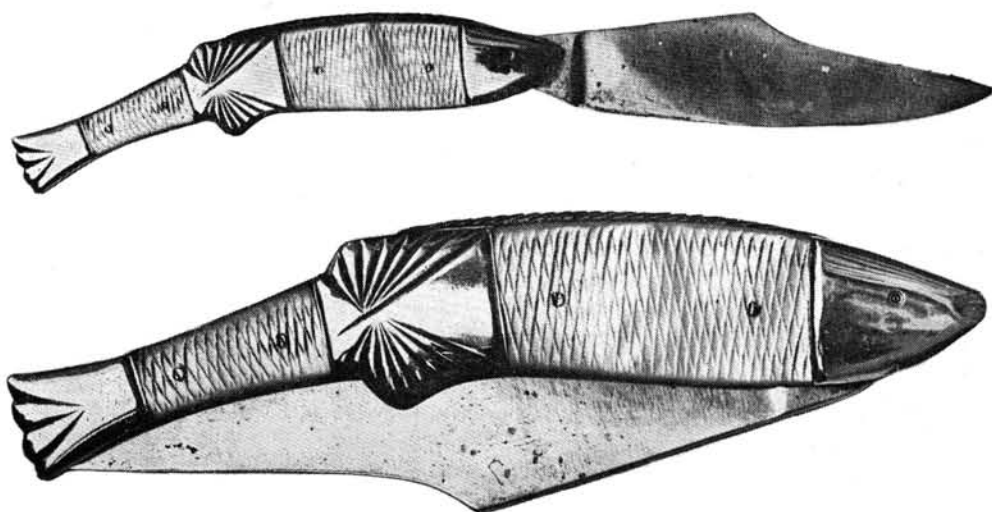
A húsparban, disznótorkor használatos a *disznóölökés*, másként *szúrókés*: élesre hegyezett, erős pengéjű kés. A *disznónyúzókés* pengéje kifelé görbül. A *csontolökés* segítségével választják le a húst a csonttól. Erre a



Sziráky-féle halbicskák (Toppantóné Nagy Czirok A. felvétele, MFM)

célra szolgál a rövidnyelű és pengéjű *fejőkés* is. A pörzsölt disznó feltisztításánál használatos a hitványabb *kaparókés*. Itt említhető meg a *miskárolókés*: rövidélű, de széles pengéjű kés, amellyel parasztemberek a nőstény disznót miskárolni szokták. Emlékeztet az oltókésre.

A tímároknál a *curholókés* a bőr curholására, azaz puhítására, kihúzogatósára szolgáló szerszám: mankó alakú nyélbe erősített, félhold formájú, kiélesített penge.



Halbicskák (Toppantóné Nagy Czirok A. felvétele)

A *falckés*, *falcolókés*, *faragókés* segítségével faragják, vékonyítják a bőrt. Szűcsöknél használatos a *mosókés*: nagy vakarókés a *magyarbúr* vízben való tisztítására.

Bognárok szerszáma a *steklikés*, a keréktalpnak a *ráf* mentén való elsimitására. A *rajzkés* olyan kés, amelynek éle fűrészfogak módjára van bevágvva: ceruza helyett a kivésendő, elfűrészelendő részek megjelölésére szolgál.

A hajdani zsendelyvágók csákányra emlékeztető faragókésének *vőgyellőkés*, *vőgyellő*, *nyustok* volt a neve. Részletesen máshol jellemezzük.

Kertészek számára készül a *kertész kacor*, másként *görbekés*, amelyet a törzserősítő csapok eltávolításánál használnak a kertészek.

A *szömzöbicska*, *szömzökés* már kinőtt a szegedi késesség hagyományából, az összefüggések kedvéért azonban mégis szólunk róla. A szemzöbicska kerek, fanyelű és rövid, gömbölyűvégű, acélpengével ellátott, egészében 16 cm hosszú kés, amellyel a kertészek a szemzést végzik. Különösen kedvelik a drezdai Kunde-cég készítményét. Ennek Szőregen *kundebicska* neve is hallható. Van olyan szögletes nyelű fajtája is, amelynek két egymás mellé szerelt pengéje van. Ezt nem annyira szeretik. Jelenleg egy szőregi ezermester készít könnyűségben és minőségben a kundebicskához fogható késeket. Nyelük kőris- vagy diófából van.

A *metszőkés*, *szőlőmetszőkés* a szőlőmunkához szükséges. A múlt század legelején még kovácsok is készítették. Ma már inkább *metszőolló* járja helyette.

Késes műhelyből került ki a bicskának *bicske* néven emlegetett alakváltozata: papucsosok, csizmadiák, szűcsök vágó- és szabókése. Más neve *szabókés*, *szűcskés*. Nyeletlen fajtáját *knejp* néven is emlegetik.

A *siftőlökés* szíjgyártó szerszám⁸.

Házilag készül és késfunkciókat szolgál a *dohányvágókés*, *kaszakés*, amellyel dohányt vágnak, de kukoricaszár, gyékény kivágására is alkalmas. Elhasznált kaszapengéiből készül. Nyélbe is erősítik.

A bemutatott késfajtákat ma már sokszor nem kések készítik, hanem gyári portékaként vásárolják, de köszörülés végett mégis odakerül hozzájuk.

Vizsgáljuk itt most meg a köszörülés eszközeit, módjait. A kés élesítésének leg-egyszerűbb házi módja két kés összefenése. Minden családnál van azonban *kaszakú* is, amely megnedvesítve késfenésre szolgál. Sok parasztháznál, mesterembereknél van tengelyre, illetőleg állványra szerelt, hozzáálló vizesvályú fölött forgatható kerek, mintegy 20–25 cm átmérőjű *köszörűkű* is. Magában a szakmában különösen a *roj-cserkű* néven emlegetett kőfajtát kedvelték. A szakmai köszörülés utáni csiszolásnak *pallerozás*, *pallérozás* a neve.

Egy találós kérdés szerint *födön fölül fa, fán fa, fába víz, fán vas, vason kű, küvön vas, vason hús, így szól: csiszi-csoszi*. Megfejtése: a köszörűkő alkatrészei, továbbá az élesítendő kés, a köszörűs keze, és a köszörülés hangja. Kisiratosi ártírt változata: *földön fa, fán víz, vízőn kű, küvön vas, vason hús*.⁹

Régebben *köszörűs* is járta az utcákat. Készüléke talicskára épített ládából és kerékből állott, amelyet lábával mozgatott. Az utcasarkokon megállva, először pléhdarab köszörülésével zajt csapott, hogy ezzel hírt adjon magáról. Akik köszörültetni akartak, kivitték életlen holmijaikat hozzá.¹⁰ Hetipiacos napokon meghatározott helyen köszörült. Így hosszú időközön át az *Aranypáva* vendéglő sarkán, amely a piacosoknak, tanyaiaknak is útjukba esett. Finomabb késeket, ollókat, borotvát, szerszámokat azonban késeshez szokás vinni.

Az *olló* készítése, élesítése szintén a késesek dolga. Néhány ollófajta, amelyet régebben készítettek, újabban raktáron szoktak tartani: a *szabóolló*, *szűrszabóolló*, *vászonolló*, *kalaposolló*, *kesztyűsolló*, *lámpabélvágó olló*, másként *koppantó* (ezt bádogosok is készítették), a szücsöktől *használt nagyolló*, *stájerolló*. Az olló hegye szakmai nyelven lehet *csapothögyös* és *topahögyös*. Az előbbinek egyik szárnya nem hegyesedik ki, és nem vékonyodik el. Leginkább szabók használják. A másiknak mindkét szárnya tompahegyű.

Az olyan borotvaélnék, amelynek csak egy kis része homorú: *franciaél*, a homorúbbnak pedig *félfrancia* a szakmai neve. Egyébként a késpenge egyik fajtáját is régebben *franciavas* néven emlegették. 1813. Árszabás: *Ezüst nyélben ha pallerozott és Frantzia vasat és villával együtt bele igazította 45 kr.*

A késesség munkatechnikája

A késesség a finom mesterségekhez tartozik. Nem az anyagon, hanem a megmunkáláson, kidolgozáson van a hangsúly.

Tekintsük át részben hallgatónk, Mészáros Ferenc szakdolgozatának¹¹ felhasználásával, kellő kiegészítésekkel az igényesebb munkát követelő bicska készítését.

⁸ A XX. századra már ismeretlen fajta a *dragántkés*, amelynek készítése a remeklés föltételei között még szerepel. Egy XVIII. századból való hagyatéki leltárban (1774) fordul elő a *pintérkés*. Népetimológia eredménye a *péterkés*, *pétörkés*: a *peszterke* 'rövid kard, katonaszurony' szóból. Szintén a régi szegedi katonanyelvből mentette meg Tömörkény a *káposztakés* emlékezetét, amely a gyalogsági trombitások egykori oldalfejtőjének volt a csúfneve.

⁹ Kovács F., Iratosi kertek alatt, 229.

¹⁰ Hasonlóan *Tömörkény I.*, Munkák és napok. 352.

¹¹ A MFM adattárában.

A bicska fő részei a *nyél* és a *vas*, azaz a penge. A nyél anyaga szerint van *gyöngyházbicska*, *csillagosnyelű*, *rezesnyelű*, *fanyelű* bicska, illetőleg kés. Fanyélnek legalkalmasabb a feketére pácolt bükk vagy szilfa. A nyél vasból vagy sárgarézéből készült belső lemezeinek *platina* a szakmai neve. A nyél külső részén, a két végen a pengét a nyélhez a szögecselt *pöcsétvas* és az ezt borító *pakli*, *pakni*, *bakni* szorítja. A *fejpakni* a penge felőli végen, a *farokpakni* meg a másik végen van. A nyélen legalább három, a paklikon pedig egy-egy szög látható. Állandóan használt munkaeszköz a *nyélfűrő*. A nyél két fele között a platinák közé van szorítva a *rugó*, amely acélból készül. Ezen fordul a penge. A vasnak, vagyis a pengének van *éle*, *foka*, másként *háta*. Ha enyhén, de szabályosan ívelt: *csapott hát*, ha hirtelen kezd a hegy felé hajlani: *svájfolt hát*, ha pedig egyenes vonalú: *igenyős hát* a szakmai megnevezése. A bicskának van továbbá *högye*, *körömnýtője*, másként *körömvágása*, vagyis az a félhold alakú bemélyedés, amely a kinyitást megkönnyíti. A *tálung* a pengének a nyélnél levő négyszögletes része, amelyből a voltaképpen penge kiágazik. A *névjegy* a mester neve, jegye a tálungon van. A nyélen esetleg még *csacsi*, *csacsiság*, *szarkaláb*, vagyis rápréselt apró díszítés is látható. A nyél gyöngyház anyagát régebben Bécsből, Hamburgból szereztek be. A kagylókat fűrészszel 2,2 mm vastagságra vágják. Az így nyert gyöngyházlapokat leköszörülik, majd a nyélre *passzítják*, azaz igazítják, átfúrják és félkemény alpakka szöggel rá is szögezik. A lyukak helyének megjelölésére szolgáló kerek véső: *kirner*. Reszelővel még *körülstrájfolják*, eligazítják. A halbicska szemének kifúrására a háromágú *szömfűrő* szolgál.

A penge és rugó kovácsolásához tüzet gerjesztenek, az *acelat* megmelegítik, és izzó állapotban üllőre téve, a kívánt formára és *szamárszínre* kovácsolják. A mester kezében *félnehézkalapács*, az inaséban pedig *ráverőkalapács*. Hasonlóan formálják meg a rugót is. Ezután dróttal csomóba kötnek 8—10 darab kikalapált pengét és rugót, majd faszén tüzeben kilágyítják. Ha már teljesen kihűlt, hidegen is utána kalapálják. Végül a rugókat és pengéket minta után kifúrják, kireszelik, *lőplattvározzák*, azaz laposra reszelik. A fúrás a *drápung*, *dráfung* néven emlegetett fűrőszerkezet segítségével történik, amelybe szükség szerint cserélhető, változatos formájú *fűrőacél*, másként *vájg* illeszthető bele. A bakni reszelésére a *paklicájg*, vegyük még ide: a platina átfúrására a *platinacájg*, a körömvágás bevésésére a *körömütő*, a névjegyre pedig a *névütő* szolgál. A sűrűn igénybevett kézi satunak *fejklógni* a neve.

A pengét főlegyengetik, hogy sima legyen. Most 8—10 darabot megint összekötnek, majd tűzbe teszik: 850—900 °C-ra is fölmelegítik, utána meg repceolajban vagy faggyúban lehűtik. Most a köteget szétbontják és fűrészporral leszívattják az olajat, majd csiszolókorongon fölféhrítik. Ezzel az edzés munkája kész. Ezután a vasakat a tűzön meglágyítják, mert az olajban megmerevedtek. Ez a *színreeresztés*. Ismét csiszolás következik. A gyöngyháznak és szarunak filckorongon való csiszolásához a stearin és faggyú keverékéből álló *barnamassza* használatos.

Utolsó művelet a *bicskaállítás*. Beszögezik a rugót, a nagy, esetleg kis pengét. A kis penge mellé kerül az *abfal*, *amfal* néven emlegetett réskitöltő betét. Leköszörülik a bicska fokát, másként hátát. A nyelet a *sauber*, *sóber* néven emlegetett háromszögletű, fémhántoló reszelővel megreszelik, *leslihtölik*, a pengéket megköszörülik és egészen kifényesítik, *riplizik*. Ez utóbbira a *bécsimész*, *bécsiféher* nevű mészfajta használatos. Eszköze a *puđlikorong*, röviden *puđli*: sárga vászonból; a fából, tülökből való késnyél pedig a *rongykorong*, *posztókorong*. Fényesítésre használatos a *glenckefe* is.

A kés, a bicska vasból, acélból készül, tehát a hozzáfűződő hiedelmeknek baj-elhárító, jellegük van, — képzetvilágából azonban nem hiányzik a szorongás sem. Mindezekről, továbbá a *dudéllázás* néven ismert játékról másutt esik majd szó.

SZITAKÖTŐK

Másként *szítások, rostások, röstások*. A mesterség szegedi múltjából nincs adatunk. Egyedül Reizner utal rá¹ igen röviden, hogy számuk „akkor, midőn még a *Sinatelken* (a mai Női Klinika táján) a *bécsi dohánybeváltó és feldolgozó telep létezett, igen nagy volt.*” A mai mesterek is úgy tudják, hogy régen sokan voltak, és jól kerestek. A századforduló táján a szakma néhány évtizedre a paprikaipar technikai fejlődése következtében szinte újjászületését érte meg.

Adatainkat a vásárhelyi születésű *Vörös József* és az orosházi *Bogdán Márton* mesterektől szereztük, akik kora fiatalságuktól fogva, hosszú évtizedeken át Szegeden működvén, a szakma helyi hagyományait és fejleményeit is elsajátították. A szociáldemokrata *Vörös* 1947 táján a Város főispánja volt, *Bogdán* a hírmondó.²

A nagyobb *rösta* és a kisebb *szita*, *szitka* között készítési, szerkezeti eltérés alig van. Fő különbség a rostának drót-, a szitának pedig lószőr-, esetleg selyemszöveve.

A rosta, illetőleg szita részei a *kéreg*, vagyis a felső, lucfenyőből való szélesebb váz és az alsó, keskenyebb, szintén lucból formált *ráf*, amelybe a kéreg feszesen illeszkedik bele. Szításaink feldolgozott állapotban régebben főleg Szászrégenből, Gyergyóból, Tiszabogdánból szerezték be. A kéreg és ráf ütögetésére a sulyokra emlékeztető *klopfholz*, a készülő kéreg összefogására a körzöszzerűen összecukható csipesz, a *klupni* szolgál. A *szövet*, másként *fenék* a réz- vagy acéldrótból készült lyukacsos rész, *röstalik*. A *szítaszövet* anyaga legáltalánosabban lószőr. Régebben leginkább Lengyelországból hozatták. A fehér lószőrt anilinnal festették be, majd a *szítaszöveget* *széken* hozzáfogtak a *szörszövet* megszövéshöz. Ehhez nem minden mester értett. A maga székét *Bogdán* mester egyedül szerkesztette.

A *vasalás* a szövet alatt levő feszes dróthálózat, amely megakadályozza a szövet öblösödését. A vékonyra hasított fűzfavesszőnek, amely a szövetnek a kéreghez és ráfhoz való odaerősítésére szolgál, *unsváfel* a neve. A *szításszög* mintegy 5 cm széles, egyik végén kihegyezett faszög. Oldalai ékszerűen vannak kifaragva: amíg az egyik oldal 1 mm vastag, a másik oldal felé egészen élesre vékonyodik. Maguk a szítások készítik szintén lucfenyőből. A szitakéreg összefogására szolgál. Rézfejű, ütőjé-nél recézett *szögezőkalapács* segítségével verik be.

Legfontosabb munkaeszköz a *pindol*: lapos, árra emlékeztető fúró, amelyet a szitakéreg átlukasztatására használnak, hogy a *hársat*, azaz hársfából készült fonalat könnyebben lehessen a nyomában befűzni. A *sodróttű* mintegy 16–18 cm hosszúságú, horogszerűen görbülő lapos acéltű, amelybe a hársat fűzik bele, majd pedig a szita ráfját és kérgét fűzik össze vele. A különleges, behajlított hegyű *görbekés* a kéreg belsejének kifaragására szolgál.

¹ Reizner III, 469.

² *Juhász A.*, A szítás. Délm. 1966, jan. 16.

A rostára, szitára főleg a régi mezőgazdasági életben, továbbá a háztartásban volt különös szükség.

A *búzaréstan* a vetnivaló búzát szokták átrostálni, hogy megtisztítsák az idegen anyagoktól. Ritkás lyukú volt a *fölözörésta*, más néven *törekrésta*, *törekölő résta*. Nyomatás idején a töreket rostálták föl vele. A *telekrésta* mintegy 80×80 cm² méretű, nagyszemű sodronnyal borított fakeret. Ezen dörzsölik át a palántáságyra szórandó trágyát, hogy göröngyök, más idegen anyagok ne kerüljenek a megmunkált talajra.

A *farosta* Jankó János hagyatéki leltárában (1774) fordul elő. Ugyanott olvasható: *Az Ló Istállóban Egy hárs resta*. Továbbá: *Egy fa must rosta. 3 tej szűrő szita*.

Egyik jellegzetes fajta volt a *dohányszita*. Egymásra illeszthető kettős szitarész-ből állott. Felső sodronyszövetű részében tartották a dohányt, amelynek pora, a tubák az alsó, hólyaggal ellátott részbe hullott alá. Az oldalát sokszor hímezték és rézfejú szöggel verték ki.

Gazdasszony eszköze az *áttörőszita*, másként *paszér*, csecsemő ételének *babapaszér*. A *gyűrőszita* a száraztésztának, galuskának, tarhonyának való liszt átszitálására szolgáló szita. A kenyérliszt átszitálására való az öregektől emlegetett *máriásszita*, másként *kinyérszita*. A *kisszita* a rendesnél kisebb, finom szövésű szita. Egyik fajtája a *selyömszita*, másként *lángszita*, fölsőtanyai nevén *tisztaszita*: sűrű a lyuka, selyem a fonala. Kalácsnak, rétesnek való lisztet szitálnak át vele. Az egykori *szitakalány* szűrő része szitaszövetből készült.

Szövésszerű van *ritkaszita*, *sűrűszita*, anyaga szerint *szőrszita*, *acélszita*.

Mint említettük, a paprikaiparban a rostának számos, különleges fajtájára volt szükség. Összefoglaló nevük *paprikarésta*.

A *magolórésta* erős acélszemű rosta, amelyben paprikahasítás után a felszaporo-dott, de még el nem különített magot és erzetet egy láda fölött átdörgölték. A mag behullott a ládába, a rostában maradt erzetet pedig külön gyűjtötték.

A *magszárítórésta* négyszögletes, léckeretű, 1×3 m² átlagméretű acélrosta, amelyt nyáridőn bakokra helyeztek és az udvaron a nap járása szerint cserélték, változtatták a helyét. Szegényebb kikészítőknél e rosták télire bekerültek a paprikaszárítóba. Tehetősebbeknél azonban erre nem volt szükség, mert az ő szárítóikban külön, beszerelt rosták is voltak.

A szegedi szóláskincsben a szita, rosta sűrűn felbukkan. Aki haszontalan munkát végez: *rostával meríti a vizet*. Mesei eredetű szólás a gazdag gyermekáldásra: *annyi ott a gyerök, mint a résta lika*. Az újasszonyt, új holmit eleinte becsben tartják, később már kevéssé: *új szita szögön függ, de utóvégre az ágy alá kerül, aztán csirkék ülnek benne*. Dugonicsnál még kifejtés nélkül: *új szita szögön függ*.³ Találós kérdés: *olyan kislányom van, akit akárhova küdök, mindenütt pofonverik*. Kenyérsütés körül sündör-gő, nevén szólított gyerekkel így verseltetnek: *szita, szita, ma szitalok, hónap sütök kiscipót, szakajtok tejes cipót, nem adok a Janinak! A szegedi gyerekjátékban is előfordul: szita, szita péntök, szerelemcsütörtök, dobszerda*. A cifrálkodó, lusta lány csu-folója:

*Ha úgy tunná szitalni,
Mint a farod riszálni,
Nem annálak anyádé,
Azé a vén banyáé!*

Az ősi sámándobra emlékeztető, annak kultikus-mágikus funkcióit öröklő szita, rosta a szegedi táj bűbájoló műveleteiben is előbukkan. A boszorkánypörökben olvasuk: 1728. *Tudtál-e bakon, köpönyegen, vagy hajón általvinni az embereket. Tudott*

³ Példabeszédek II, 7.

*volna, ha akart volna, de sohasem cselekedte, mivel egy rostában százan is elfértek. Más változatban: tudott rostán is általmenni csoportosul, mikor jártak százan is egy rostában.*⁴

Közismert szólás: *átlát a szitán*, vagyis nem lehet orránál fogva vezetni. Ez még a babonás rostafordítást, rostapörgetést idézi. Erről Tömörkény is hírt ad: „valamely tárgyról rostapergetéssel szokás megtudni, hogy merrefelé veszett el, mely tájra lopták el”.

Kétségtelen, hogy a lakodalmi *rőstatánc*, lagzinézőknek rostába rakott kaláccsal való kínálása mögött eredetileg oltalmazó szándék húzódott meg.

⁴ Reizner IV, 415.

KÁDÁROK

Más néven *pintérok*. A mesterség régmúltjáról az 1522. évi tizedjegyzék névutalásain (Kádár 2, Pintér 8) túl semmit nem tudunk. Föltétlenül virágoznia kellett, ha a szegedieknek makrahegyi, szerémi szőlőire, továbbá középkori borkereskedelmére gondolunk. Újjászületése összefügg a helyi szőlőkultúrának XVIII. századi föléledésével. Majd a szegedi homok fokozatos betelepítésével mind nagyobb jelentőségre jut.

A szegedi kádárok sokáig a jeles aradi anyacéhhez tartoztak, amelynek virágzása az aradi Hegyalja (Ménés, Világos) szőlővidékével függ össze.

A mi kádáraink csak 1852-ben váltak külön: hét mester ekkor alapította meg az önálló szegedi céhet, de céhszabadalmat az akkori zavaros politikai viszonyok miatt már nem tudtak szerezni.

Az alakulásukat megörökítő jegyzőkönyvben olvassuk:

1852 A Szegedi Kádár Czeh ezen Tzeh alakulásánál elvégezte miután a Czet alkoták, hogy azon mesterek Fijai féll taksátt Fizettnek a remeklésnél. Bizonyítom Rainer Ferencz Fő Chémester, Kain József alcémester, Faludi József, Rajman Lázár, Ludvig András.

A céhalapítók között volt még *Arnold Miklós, Derflinger József és Pfeilstifter András*. Az ő családjából származott kiváló festőművészünk, Nyilasy Sándor. A mesterek száma nyolc-tizenkettő között mozgott, egy-két csongrádi mesterrel. Kádárlegényeink között a céhvilágban sok külföldi is dolgozott.¹

A sárgaselyem céhzászló 1854-ben készült: AZ ÉRDEMES KÁDÁR CZÉH ZÁSZLÓJA. Másik oldalán német nyelvű fölírás. Rajta Szent Orbán, akit angyal koronáz meg. Fölül kehely, a szent attribútuma. Látható még hordó, két körzöt tartó oroszlán, továbbá szőlőfürt. A zászló tulsó oldalán a céh másik kedvelt védőszentjének, Szent Annának képe Máriával, továbbá az ország és Szeged címere.² A zászlórúd végén kereszt.

Sajnos a szakmai szókinccs és munkatechnika alaposabb vizsgálatára már nem volt lehetőségünk. Amint hallottuk, a szerszámnevek szinte kivétel nélkül német eredetűek.

A kádárok legjellegzetesebb műve a *hordó*, amely tölgyfából készült. A faanyagot mestereink leginkább Erdélyből, Szlavóniából szereztek be, amelyet az ottani erdőmunkások nagyjából, különböző méretben már kifaragtak. Ez a *dongafa*. Az abroncsokat maga a kádár készítette készen vett vaspántlikákból.

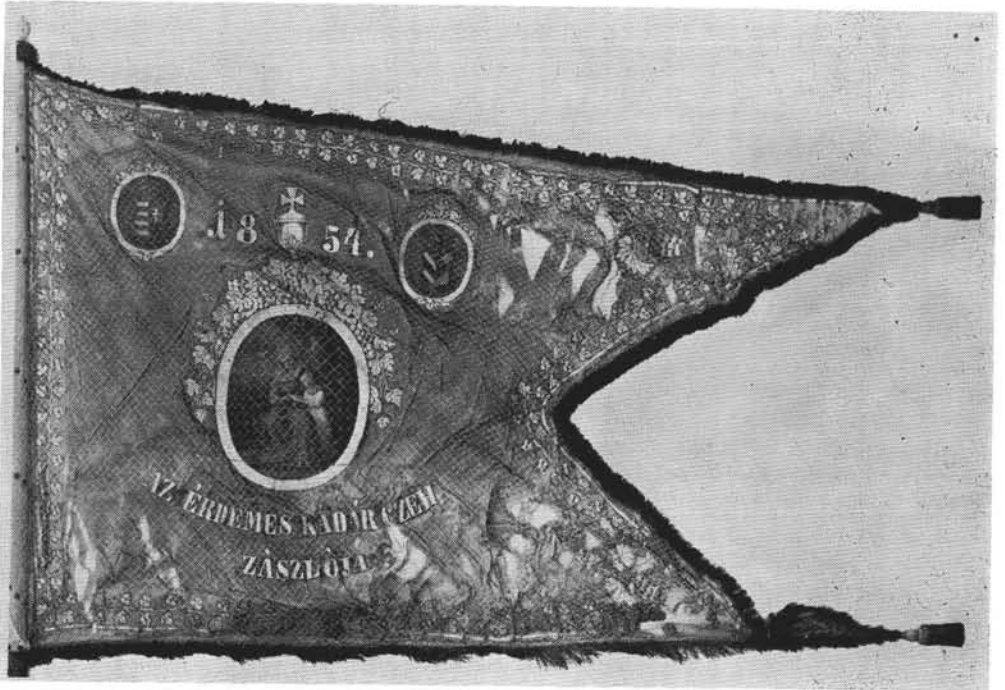
¹ *Hilf* 66.

² Szent Orbán, szegediesen Urbán (május 25) pápát kehellyel szokás ábrázolni. A szőlőművesek Európa-szerte azért tisztelik, mert névnapja a szőlőfejlődésnek a kései fagyok miatt veszedelmes időpontja. A céh misét is mondatott a tiszteletére.

Szent Anna hordozta méhében — középkori jámbor felfogás szerint — az eleven oltárszékrenyt, Máriát, a szőlőtőnek, Jézusnak anyját. Az ő képével díszített hordófenék látható a győri és soproni múzeumban.

A hordó részei: a *donga*, *fenék*, *abrincs*, *csapluk*, azaz a fenékbe fúrt lyuk, amelybe a csapot verik, továbbá a *szájluk*, vagyis az oldalon levő lyuk, amelyen át a bort öntik a hordóba. Ennek a boroshordón *akona* neve is hallható. Tápén a belejáró dugót is így nevezik.

Nagyméretű az *ajtóshordó*, amelynek oldalán kis ajtó van. Tisztítás céljából vékonyabb ember, gyerek bebújhat rajta.



A kádárok céhzászlója (MFM)

A *kancahordó*, tanyaiasan *félfenekű hordó* rendszeren vízfordásra, törkölynek pálinkafőzésig való eltartására szolgál. Más rendeltetése Jankó János leltárában: 1774. *Kétfenyő fa búzás hordó*.

A kisebb méretű, födetlen tetejű, görbüetlen dongájú kancahordó a *dézsza*. Ennek a többinél valamivel hosszabb, szemközti két dongája a *füldonga*, amely a dézsza átfúrt füleit alkotja.

A nagyméretű, magasságánál szélesebb, *fületlen kád* legszükségesebb két fajtája a szőlőtaposó *sutúkád* és a *káposztáskád*. Ez utóbbi tetejére *faprés* szolgál. Ez is kádármunka.

Megemlíthető itt a *dézsós*, 1914 előtt a városban ősztől felbukkanó fölvidéki szlovák vándoriparos. Szerszámaival a vállán járta az alsóvárosi utcákat, miközben *jelente*te magát: *dézsó, hordó, reparálni!* Különösen szüret és káposzta eltevésének idején volt egy kis keresete, javításaival.

SZAPPANFŐZŐK ÉS LÚGÖNTŐK

A szappanfőzés a szegedi, főleg rókusi népnek egészen a zsírszóda elterjedéséig, tehát a múlt század utolsó negyedéig országos háziipari különlegessége. A *szögedi szappan* e században a magyar gyógyszerkönyvekbe is belekerült.

A szegedi szappanfőzés gazdasszonyi foglalkozásból vált önálló iparággá. Virágzását egyfelől a rókusi disznóhizlalás, juhászat föllendülése: a szalonna, töpörtő, illetőleg faggyú kifőzése, másrészt a szegedi határban található széksó rendszeres söprése tette lehetővé. Az előbbi szolgáltatta a nyersanyagot, a széksó pedig a vegyi szert. A *széksósöprés* jellegzetességeiről máshol szólunk, itt csak az ipari felhasználását méltatjuk.

Vedres István írja;

A szappan Szeged városába nagy mennyiségben készítették szalonnából, kecske, juh s marha faggyújából, mindenféle zsiradékbul és töpörtőből, a hozzávaló lúgos széksóbul, amely a szegedi és körül levő határban bőven terem és mészből csinálják. Ötven szappanfőző és kereskedő-asszony közel van Szeged városában, kik esztendőnkint öt vagy többezer mázsát sok felé az országban elhordanak és a külföldieknek is adogatnak el. Kétféle a készítményük most, fehér kemény szappan, melynek mázsája a mostani környülláláshoz képest 30 forint, ismét fehér habzó szappan, melynek mázsáját meg lehet venni 35 forinton. Ezen ötven szappanfőző asszonyok annyi mázsa szappant főzhetnek esztendőn át, amennyi csak kívánatlik, vagy szükséges és helybe oda viszik, ahova ki akarja.

A szóda, melyet Götz János úr széksóbul főz, esztendőnként mint egy 200 mázsát — Bécsben árutatja is. Azon Széksóbul mely a szegedi határban és annak környékében bőven terem és a melyből ő ezen szódát főzi, 1798-ik esztendőben én küldöttem föl a Bécsi Naturalien Kabinetbe két vékát. Mázsája ezen szódának itt helyben Szegeden 24 forint. Meg is fogja tisztítani, ha kinek tetszik.¹

Szappanfőzőink készítményeit szegedi kofák, fuvarosok a paprikával egyetemben széthordták az ország legtávolabbi vidékeire is.² Érdekességként megemlítjük, hogy a Szegeden élő Csaplár Benedek és Hajdúböszörcényben paposkodó tanítványa, Debreczeni János levelezését a múlt század hatvanas éveinek elején Böröcz Rúzsza vásároló szegedi szappankufa közvetítette. A szegedi szappant valamikor 30—40 társzékérrel is eladták a debreceni vásárokon. Kovács János szerint³ a múlt század első felében 15—20 ezer mázsa is elkelt belőle a pesti, debreceni, bajai, gyulai, tegyük még hozzá: újvidéki és egyéb vásárokon. Visszatérőben legtöbbször vásznat hoztak magukkal. Ezt meg idehaza adták el. Egy újsághír (1864) szerint 20 ezer mázsa került értékesítésre. Nagyobb részét Horvátország és a tengerpart felé szállították, kisebb részének Pesten, Bécsben, Debrecenben volt vevőköre.

A szakmában volt egy kis elkülönülés a *lúgöntők* és *szappanfőzők* között. A lúgöntő nem főzött szappant, csak a széksóból a szappanfőzéshez szükséges lúgot. A szegedi lúgért Csanádból, Torontálból, sőt bivalyvonta szekereken Szerbiából, Boszniá-

¹ Vedres István jelentése (1820) Szeged kereskedelmi cikkeiről. *Oltvai F.*, Szeged múltja 108.

² — *br* —, Szeged városának kereskedelmi forgalma. SzH. 1864, 34—38, 38. sz; *Reizner* III, 467.

³ *Kovács* 243.

ból is eljöttek, de maguk a lúgöntők is kocsijukra rakott hordóban eljártak vele vidékre. Elaggott ember (Hegedűs János, 1958-ban volt 98 éves) emlegette előttünk Vékes Istvánné, Kónya Júlia és Horváth-Zsikó Ferencné Szűcs Rozália felsőtanyai *kuksósok*, vagyis szappanfőzők nevét. A szappanfőzők, éppen úgy mint a lúgöntők, gyertyamártással is foglalkoztak. A lúgöntés a múlt század derekán volt virágzásának tetőpontján. A mesterek műhelyükbe nem engedtek be senkit. Félték, hogy ellesik a gyártási titkokat, meg hogy a készülő lúgot megverik szemmel.⁴

A szappanfőzők már természetesen nemcsak lúgot, hanem szappant is készítettek. Erről mindjárt bővebben is szó lesz. Voltak *gyertyás* és *magyar szappanyosok*. Az előbbieknél nagyobb műhelyük, üzemük volt, gyertyát is öntöttek. A magyar szappanosok háziipari hagyományok nyomán dolgoztak.

A szegedi szappanfőzők egyébként 1851-ben céhbe tömörültek, de szabadalmi levélhez már nem jutottak. A régebbi időkből különösen a Szemmári és Répás rókusi családok szakmai hírnevére emlékeznek. Jeles szappanfőző volt még az árvíz körül Dobszay Antal, Kiss Márton, Lótos Ferenc, Zászlósy János is.⁵ Századunk első évtizedeiben Geisler János dolgozott a Szentháromság utcában. Még a Zászlósy-műhelyben szabadult föl. Emlékezik rá, hogy amikor a mester és legények 14—16 órai megfeszített munka után egy *főzet* végére jutottak, *slusztrunk* szakmai néven emlegetett áldomást ittak.

Tömörkény tudomása szerint a szakmában az *édösszappan* azt a szappant jelentette, amelyből főzéskor nem választották ki a *feketeszappant*, *hígszappant*. Ezt főzés közben sóval kellett elválasztani a *fehérszappantól*. Szintén Tömörkény hallotta a *habszappan* híret is. Ez a főzés közben keletkezett és leszedett habból készített szappan volt.

Az olyan házilag főzött szappan, amelybe szaporítás végett a lúgját is belekeverik: *eresztőttszappan* volt. Ezzel szemben a *színszappan* nem tartalmazza a lúgot. Így természetesen értékesebb. A *szappanlúg* a főzésnél hátramaradt lúgos folyadék, amelyet tarka fehérmű mosására, súrolásra használnak föl.

A szappanfőző mesterség az utóbbi félszázad folyamán a Városból kiszorult a környékbeli falukba, főleg Kistelekre, Sándorfalvára. Az itteni műhelyek nyilvánvalóan örökölték a szakma városi hagyományait is.⁶

Demeter Hermina, egyik híres kisteleki szappanfőző család sarjadéka úgy emlékezik vissza, hogy a legrégebb kisteleki szappanfőző, bizonyos Dudás mester a múlt század első felében kezdett dolgozni. Nála tanult fia, Dudás Ferenc, továbbá Kopasz András és Tóth Margit, férjezett Nagy Jánosné, aki viszont vejét, Demeter Istvánt avatta a szakmába. Kisteleken hosszú évtizedeken át a Dudás-, Demeter- és Nagy-műhelyek főztek szappant. Ma már (1963) azonban csak a Nagy-műhely, és alkalmilag néhány tanyai zúgfőző dolgozik.

A kisteleki szappanfőzők, másként *lúgosok* érdekeltségi köre Algyő, Csanytelek, Baks, Csöngöle, Pálmonostora, Balástya, Szatymaz, Dorozsma és a közbeeső tanya-világ területére terjedt ki. A felek kocsin hozták hozzájuk a felszaporodott főzni-valót. Leginkább nagybőjti időszakban értek rá. Megtörtént, hogy 30—40 kocsi is várakozott előttük, hogy sorra kerüljön.

Az első világháború előtt az öreg Lúgos Pista, azaz Demeter István műhelyében egyszerre nyolc üstben főtt a szappan. A *szappanfőző katlan* téglából cementragasztékkal készült, és 60—80 l űrtartalmú üst szolgált bele. Három felnőtt családtag és több legény dolgozott állandóan mellettük. Munka mindig volt, alig győztek rá. Jómód-

⁴ Galambos A., Miért híres a szegedi szappan? Vegyi Ipar 1931.

⁵ Reizner III, 467.

⁶ A kisteleki gyakorlat leírását tanítványunk, Varga Ferenc lelkes szívességének köszönjük.

jukban a műhelyek nem ismerték a versenyt, szakmai irigységet. A mesterség egyébként képesítéshez és iparendélyhez volt kötve. Bár legtöbbször hozott anyaggal dolgoztak, piacozásra saját anyagból is főztek. Vásárolni nem jártak, mert a vevők helyükbe jöttek. A lúgot mindkét esetben a lúgos adta a maga készítéséből hozzá.

A szappanfőzés alapanyaga leginkább a disznózsiradék: töpörtő, disznótori hulladék, kimaradt avas szalonna volt. Az elpusztult disznót, amelynek húsát fogyasztásra nem lehetett felhasználni, föltisztítva és kicsontozva teljes egészében szintén kifőzték. Más dögöt, így lovat, szarvasmarhát is. Szívesen főztek marhafaggyúból, birka-faggyúból is szappant. Birka-faggyú egyébként másfajta zsiradékba is került, mert keményítette a szappant. Sutústól, azaz olajmalom gazdájától vett *sárolaj* 'szennyes aljaolaj' is használható volt, de csak negyedrészen a többi anyaghoz képest.

A lúgot egészen az első világháború végéig kizárólagosan széksóból készítették, csak később lúgkőből is. Ez utóbbiból soha nem tudtak beszerezni annyit, hogy a széksót mellőzhették volna. Bár a széksóból való lúgkészítéssel több munka volt, mégis megérte, mert gazdaságosabb és a szappanon többet lehetett keresni. Valahogyan finomabb szappant is főztek a széksós lúggal. Sok olyan fél volt, aki egyenesen megkövetelte, hogy neki csak széksóval főzzenek.

A széksós lúgkészítéshez használatos volt még az oltatlan mész, a szappan elválasztásához pedig a konyhasó.

A lúgöntés eszközei: a nagykatlan, lúgöntő kád, vasalt végű kavarólapát, vizes-vödörök, vashordók, erőmérő grád. A szappanfőzés eszközei: téglából készült cemen-tezett, beépített üstű katlanok, hosszúnyelű kavaró- és merítőkanalak, szappanszedő dézsák, deszkaformák és tálalóruhák, kikavaró kiskanalak.

A lúgöntésnél a 350—400 literes kádba 30 kg oltatlan meszet szórtak, és ezt forró vízzel megoltották. Az oltott mészbe 4—5 vödörrel mintegy 20—22 kg széksót öntöttek, és forró vizet vegyítve hozzá kavargatták, amíg a gondosan mért 15—16 fokot elérve, össze nem olvadt. A keverék egy nap alatt feladta a lúgot, amit szépen lemeretgettek. Még másodszer is harmadszor is forró vízzel megöntözték a keveréket. A többszöri öntésre nyert gyöngé lúgot *szítató* néven emlegették, amelyet éppen úgy, mint a lúgot, vashordóban tároltak, és vagy a következő lúgöntésnél használták a lúgosodás meggyorsítására, vagy a túlerősre sikerült lúg megenyhítésére. Ez ugyanis a zsiradékot elemésztette, és a szappan porlós lett tőle, nem is habzott rendesen. A gyöngé lúg viszont nem járta át, és nem szappanosította meg a zsiradékot. Az ilyen lúggal készített szappan *kövér*, azaz zsíros maradt, nem habzott és nem is tisztított.

Az erőmérő *grád* rendszeres használata nélkülözhetetlen volt a jó lúgkészítésnél. Amikor a szappant házilag főzögető asszonyok panaszkodtak Demeter Istvánnak, hogy nem sikerült a szappan, és megkérdezték, hogy ugyan miért nem vált jóra, a válasz ez volt: mert maguk tollgráddal mérik a lúgot, vagyis tyúktollat tartottak bele.

A szappanfőző a kilóra megmért zsiradékot a főzőüstbe tette, és kilónként 3—3 ziter 15—16 fokos lúgot öntött hozzá. Összekavarta, főzni kezdte. A főzés ideje mintegy három óra hossza volt. Ha azt látta, hogy a szappan nehezen jön elő, vagyis a esír *kéri* a lúgot, akkor újra lúgot öntött rá, majd harmadfél óra múlva konyhasót dobott a masszába a szappan kiválasztódásának elősegítésére. Annyi sót, „amennyiért kiabál”. A szépen elvált szappant a mester nagy merítőkanalakkal dézsába szedte, és félerős lúggal föltéve, még egy órán át újra főzte. Ezután kitálalta a vászonterítővel bélelt formába, előbb azonban kiskanállal kavargatta, hogy a még benne levő lúg és víz elpárologjon belőle, majd ripacsos fölülettel hűlni hagyta.

Három-négy óra után kiemelte a formából, és egy táblában hagyta száradni jó egy hétig. Ezután vagy ő, vagy a szappan gazdája dróttal vagy kifeszített spárgával szépen kidarabolta a *táblaszappant*. Emlegették *szinszappan* kiemelő szóval is.

Az első főzés lúgját külön le kellett önteni. Ez dézsában szintén úgy megaludt mint a szappan: *szappanlúg* néven ismerték. Olcsó volt és jól lehetett használni tarka ruhák, festők, olajos ruhák mosására. Olykor *eresztött szappan* is készült belőle.

A második főzés lúgja volt a *sóslúg*, amellyel súrolni szoktak.

A főzés vagy pénzért, vagy természetbeni viszonzással történt. Ilyenkor 2 kg szappannak való hulladékért 1 kg szappant adott a mester.

RÉZÖNTŐK

Régi céhiratokban *gürtler, girtler, kirtler* a nevük. Ez a szakma német kapcsolataira utal. Talán az *ónozók* is közéjük tartoztak, ezt azonban nem sikerült kétségtelenül megállapítanunk.

Valamikor a késesekkel alkottak közös céhet. Főleg rézedényt, rézmozsarat, réztepsit, rézüstöt, majd permetezőgépet is készítettek. Kihalt mesterségnek tekinthető. Még 1899-ben 5 rézműves, illetőleg 4 rézöntő dolgozott Szegeden. Számuk Reizner szerint a szeszdó behozatala után csappant meg.

Mint ismeretes, az üstfoltozó cigányoknak kolompár a nevük. Innen a jellegzetes *Kolompár* cigánynév is. A múlt században nyilván szerzett jog alapján, szakmai képesítés nélkül dolgozhattak, újat is készíthettek, amíg Városunkban a német eredetű rézöntő iparosok föl nem tűntek.