

angol cigánnyal, akik nagyon jól megértették őt. Dr. Weszprémi,²² a város legidősebb orvosa, egy ideig, azt hiszem, Edinburghban tanult.

Debrecenben van egy viszonylag jó fogadó. Ebben az országban az utazók gyakran magukkal cipelik saját dunyhájukat és egyebeket, s a fogadósok csak az ágykeretekről gondoskodnak. Valószínűleg ez korábban Németországban is szokás volt, emiatt nevezik egyes vidékeink a nagy bőrűtításkát vagy koffert a mai napig *bettsack*nak.²³ Közvetlenül a városon kívül van néhány szőlő, de a boruk nagyon hitvány. Ez az utolsó hely, ahol letelepednék. A mély kálvinista komorság mindent átjár, s a két-három napos itt-tartózkodásom alatti szomorú esős idő csak tovább fokozta ezt. Vízért a lakosság kénytelen negyed mérföldet menni, s követ legközelebb Nagyváradon vagy Tokajban szerezhetnek.

Rózsa Péter

„Jó a' szappanyra”

A sziksó hasznosítása Debrecenben és vidékén

„A föld háta fölomolván,
Sziksót izzad csupasz ormán...”
(Arany János: *Rege a csodaszarvasról*)

BEVEZETÉS

Európában nincs még egy olyan ország, ahol a döntően kristályvíztartalmú nátriumkarbonátot, azaz sziksót (sziksót, széksót), vagyis természetes szódát magukban foglaló talajok oly nagy területen fordulnának elő, mint Magyarországon. Fő előfordulási területük az Alföld, ahol – Treitz Péter jeles agrogeológus szerint – „*Alig van [...] egy pár négyzetmért-földnyi terület, a melyen nem volna néhány ér, vagy lapos, a mely nem székes.*”¹

Az alföldi szikes talajoknak számos változata fellelhető, amelyeket nemcsak a tudomány, hanem a nép is megkülönböztet egymástól. Példaként álljanak itt a „*legnagyobb magyar geológus*”, Szabó József gyűjtéséből származó Békés-Csanád megyei elnevezések: *vakszék* (művelésre alkalmatlan szikes talaj), *tojásos szik* (kisebb „*sziktömegeket*” tartalmazó, száraz állapotban igen kemény talaj), *porszék* (művelhető szikes talaj), *forradozott szék* (székes föld *vakszék* szigetekkel).²

A szikes talajok rossz termőképességük miatt mindenütt és mindenkor nagy problémát jelentettek és jelentenek a mezőgazdaságnak, de az Isten egyik kezével elvesz, a másikkal ad: az azokon *kivirágzó* (kikristályosodó) sziksót és a sziksós vizeket a régi idők óta külön-

22 Weszprémi István (1723–1799) orvos, a magyar orvostörténet-írás úttörője; 1756-tól haláláig Debrecen városi orvosa.

23 Ágyzsák (*ném.*).

1 Treitz Péter: A magyarországi székes szikes-talajok és azok javítása. Budapest, 1896. 20.

2 Szabó József: Geológiai viszonyok és talajnevek ismertetése. I. füzet. Békés és Csanád megye. Pest, 1861. 53–56.

féle célokra (pl. üvegyártás, textilfestés, vályogvetés, kenyérsütés, súrolás, mosás, illetve kenderáztatás, gyógyászat) hasznosították.

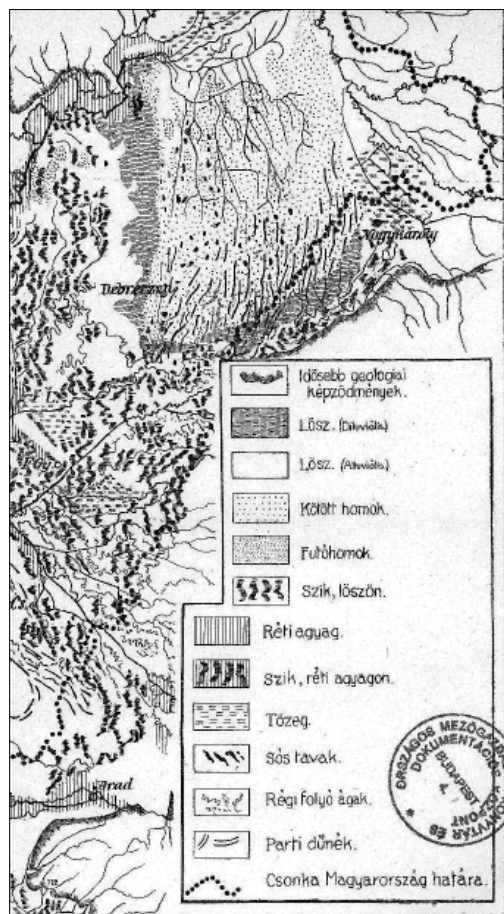
A sziksó egyik fő hasznosítási módja a mosás és a tisztálkodás volt. Mostak a sziksós vizekben, valamint a sziksóból főzött lúgban, és mivel „Jó a szappanyra”,³ e házi használatra (parasztasszonyok), valamint eladásra (háziiparos parasztasszonyok és céhes iparosok) szánt mosó- és mosdószert készítésénél alkalmazták.

Hazánkban a legjobb minőségű és messze földön híres a debreceni és a szegedi szappan volt, ahogy Bizáki Puky Károly fogalmazott: „... Debreczenben és Szegeden igen sok jó szappan készül a széksóval, mellyből nagy mennyiséggel hordanak a Pesti vásárookra...”⁴ Horváth Mihály hasonlóképpen fogalmazott: „Szappan legjobb főzetett Debreczenben és Szegeden, könnyüége és szép fehérsége miatt mind a két hely készítményei igen kelendők a belvárosokon, sőt ismertek valának Német- és Olaszországban is...”⁵ Amíg Szegeden a szappanfőzés „országos háziipari különlegesség”⁶ volt, vagyis főleg parasztasszonyok foglalkoztak vele, addig Debreczenben iparosok (1872-ig cégbe tömörülve) végezték e tevékenységet.

A DEBRECEN VIDÉKI SZIKES TERÜLET

Bár a Debrecentől nyugatra elterülő Hortobágy a szikes talajok egyik klasszikus területe, a sziksó gyűjtése és főzése elsősorban a városától északra, északkeletre, keletre és délre, a Tisza és a Berettyó között fekvő, mintegy 150 négyzetkilométernyi területen történt, ahol számos szikes tó alakult ki. A nevezetes debreceni szappan is – Edvi Illés Pál szavaival – e „mezőken termő széksóból készül”-t.⁷

A XVIII. század utolsó és a XIX. század első évtizedeiből származó források a sziksós vizek közül elsősorban a Debrecent Nagyvárral összekötő országút mellett fekvő négy tavat



*Kelet-Magyarország talajai, részlet
„A Nagy Magyar Alföld talajtérképé”-ről
(Treitz P. 1924. Melléklet)*

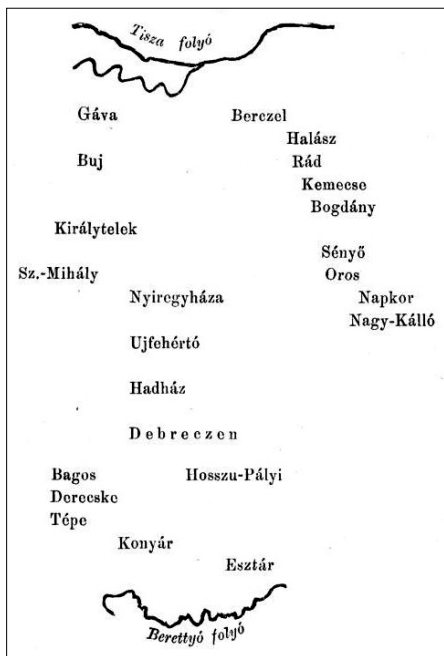
3 Molnár János: [M. j.] A' Természet Három Országának rövid ismertetése, Kezdet gyanánt. Magyar Könyv-Ház IV. szakasz. Posonyban, 1783. [175–232.] 215.

4 Bizáki Puky Károly: A magyar haza. Pesten, 1833. 37.

5 Horváth Mihály: Az ipar és kereskedelem története Magyarországon, a három utolsó század alatt. Buda, 1840. 144.

6 Bálint Sándor: A szegedi nemzet. A szegedi nagytáj népelete. Második rész. A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1976/77. 2. Szeged, 1977. 247.

7 Madarassy László: Miben áll a magyar nemzetiség? Ethnographia XV. 1929. [208–216.] 210.



A Debrecen vidéki szikes terület
(Török J. 1882. 103.)

említik, amelyeket együtt Fehér-tónak neveztek. Ezek legnevezetesebbje volt a Bagos, Hosszúpályi, Konyár és Esztár határában elhelyezkedő, a XIX. század folyamán ismert fürdővé vált Sóstó (Konyári-tó, Konyári Sóstó).⁸ Ennek partján volt Fehértói-pusztá, ahol valamikor a vidék legfontosabb sziksótermelő központja volt,⁹ és ahol a legnevezetesebb „széksó fabriká”-k (sziksófőző kisüzemek) működtek.¹⁰

E területről a XIX. század végén Török József 22 település határából több tucatnyi kisebb-nagyobb sziksós tavat említett.¹¹

A SZIKSÓ ÖSSZEGYŰJTÉSE

„Hazánk bányászföld, melynek hegyeiből érczetek, messzre nyúló rónáin alkali sókat, sziksót és salétromot bányásznak” – állapította meg Jánosi Ferenc.¹² Ez a „bányászkodás” az alföldi sziksó esetében kaparó eszközökkel való gyűjtés, illetve (főleg) a *seprés* volt.

Az említett sziksós terület nagyrészt egybeesett hazánk legjelentősebb salétromtermelő vidékével. A *salétromkivirágzások* gyakran a *sziksókivirágzások* mellett voltak, vagy egy helyen mindkettő előfordult.¹³ A föld felszínén *kivirágzott* salétromot a XVIII. század végén ló által vontatott, villás farúdra erősített vaslemezből álló eszközzel, az ún. *ekével* kaparták össze, amelyen a hajtó fenn állt.¹⁴ E földgyaluvál „felkarcolták” a salétromos földet, ebből asszonyok és gyerekek *csirkéket* (kis halmokat) csináltak, amelyek tartalmát férfiak hordták a *karámba*, ahol kifőzték belőle a salétromot.¹⁵ Ezt az eszközt több helyen alkalmazták a szikes föld összegyűjtésére is, mint például Hencidán, ahol a XVIII. század végén „*eleinte seperték, majd később széles kaparó-ekékkel vakarták össze, úgy mint a salétromot*”.¹⁶

8 Irinyi János: [Irinyl] A' konyári tó. Athenaeum 1839. II. félév 46. sz. [721–727.] 722., Török József: Földtani ösmertetés. In Zelizy Dániel (szerk.): Debreczen sz. királyi város egyetemes leírása. Debreczen, 1882. [97–112.] 105.; Magyarai Márta: A hajdani konyári Sóstó. Rálátás V. 2004. 4. sz. [30–41.] 30.

9 Hathvani, Stephan: Thermae Varadiensis examini physico et medico subjectae... Viennae, 1777. 111., idézi: Szathmáry László: A sziksófőzés története hazánkban. Természettudományi Közlöny LXV. 1933. [553–559.] 554.; Rückert, Hermann: Beschreibung der Soda-Seen im Biharer Komitat. Patriotisches Wochenblatt für Ungern, Pesth, 1804. Nr. 11. [305–316.] 305.; Csaplovics, Johann: Gemälde von Ungern. I. Pesth, 1829. 112.; Irinyi J. 1839. 722–723.

10 Dóczy József (szerk.): Európa tekintete jelenvaló természeti, míveleti és kormányzati állapotjában. IX. Bécs, 1830. 44.

11 Török J. 1882. 102–106.

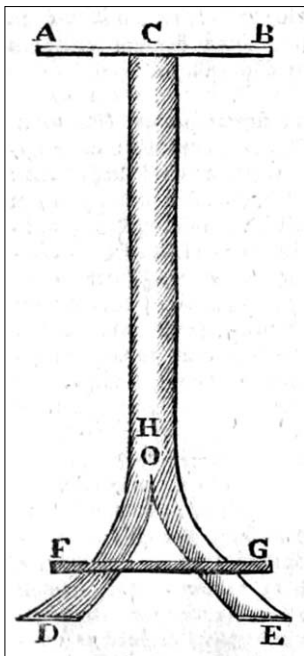
12 Jánosi Ferenc: A bányászati salétromvidék és salétromfőzés. A Királyi magyar Természettudományi Társulat Évkönyvei II. 1845–1850. [241–245.] 241.

13 Kovács Béla: A debreceni salétromtermelés története. Klny. a Debreceni Református Kollégium Tanárképző-Intézetének Dolgozatai 222. számából. Debreczen, 1941. 3–4.

14 Hathvani, S. 1777. 128–130., idézi: Szathmáry László: Salétromtermelés Magyarországon az elmúlt századokban. Természettudományi Közlöny LXIV. 1932. [415–425.] 419–421.; Csaplovics, J. 1829. 113.

15 Kovács B. 1941. 6.

16 Szathmáry L. 1933. 557.



*Salátromkaparó rajza
Hathvani István könyvéből
(Hathvani, S. 1777. 129.)*



*A salétromos föld összegyűjtése a „szabolcsi ispángság”-ban
1796-ban, Kitaibel Pál rajza (Szathmáry L. 1932. 422.)*

A seprés valószínűleg úgy történt, ahogy a néprajzi kutatás később rögzítette, például Kiss Lajos a Debrecen környéki szikes vidék Szabolcs megyei részén. Ott a sziksót a rendszeresen tisztított helyen, kiszáradt tavak partján vagy a száraz tófenékről separték össze, tavasztól ősziig, száraz időben, éjjel, napfelkelte előtt vagy harmatos reggeleken. A kupacokba összehúzott anyagot zsákokban vitték haza.¹⁷

A hazavitt sziksós földet felhasználták és/vagy értékesítették. A Sárréten, a Nyírségben és a Hajdúságon separt sziksót ekhós szekereken szállították eladni a közeli vagy távoli vidékeken élő háziasszonyoknak.¹⁸ Az is előfordult, hogy a felhasználók keresték fel a szikosepréssel foglalkozó településeket.¹⁹

A SZIKSÓ FŐZÉSE

A sziksót Alföld-szerte ún. *kuksóházaknak*,²⁰ *kuksógyáraknak*²¹ vagy *kuksós házaknak*²² nevezett kisüzemekben tisztították, főzték, Debrecen vidékén az alábbi módon.

17 Kiss Lajos: Szappanfőzés Szabolcs vármegyében. Debreceni Szemle VIII. 1934. 8. (82.) sz. [365–369.] 365.; *Uő.*: Hogyan mostak szappan nélkül Szabolcsvármegyében? Ethnographia XLIX. 1938. [399–403.] 399.; *Uő.*: Nagyhalász. Ethnographia LXV. 1954. [329–373.] 360. Az alföldi sziksó sepréséről lásd még például: *D. Balogh József*: A magyarországi szikes vidékek természettudományi tekintetben. Budán, 1840. 20–25.; *Molnár István*: Az alföldi sziksó-termelésről vegyi és orvosi tekintetben. Magyar Orvosok és Természetvizsgálók Munkálatai XII. 1868. [250–254.] 251–252.; *Treitz Péter*: A sós és szikes talajok természetrajza. Budapest, 1924. 3, 126.; *Szabó Kálmán*: A szappanfőzés Kecskeméten. Néprajzi Értesítő XXIV. 1932. [34–35.] 35.; *Szathmáry L.* 1933. 553–554.; *Tálas István*: A Kiskunság népi állattartása. Budapest, 1936. 239–240.; *Uő.*: Kiskunság. Budapest, 1977. 165.

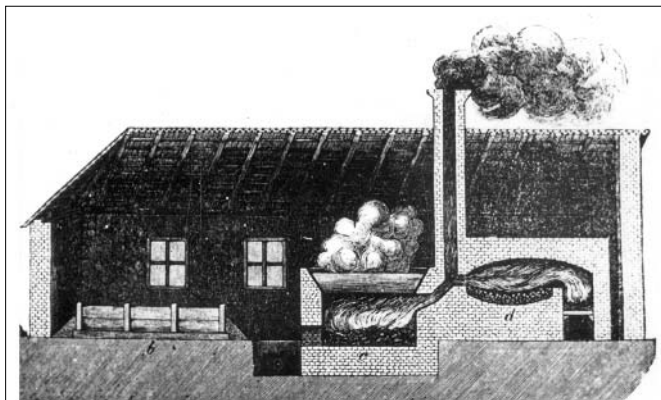
18 *Banner Benedek*: Házalók népünk szolgálatában a XIX. század második felében. Ethnographia LIX. 1948. [110–117.] 113.

19 *Kiss L.* 1954. 360.

20 *Szabó József*: Széksó-vidékeink. In *Kubinyi Ferenc–Vahot Imre*: Magyar- és Erdélyország képekben. IV. Pest, 1854. [113–118.] 113.

21 *Molnár I.* 1868. 252.

22 *Lehr Albert*: Levélszékrenyünk. 53. Sz. K. úrnak... Magyar Nyelv I. 1905. 8. sz. 384.



Alföldi XIX. századi „kuksóház”
(Szabó J. 1854. 114.)

Az összegyűjtött, földdel, növényi maradványokkal stb. szennyezett sziksót *hombárok*-ba rakták, vizet öntöttek rá és 12–14 óra hosszat így hagyták, vagyis feloldották. Az így keletkezett lúgot *kádak*ba csapolták és vízzel hígították, ezt többször megismételték. Ezt követően *vasüstök*ben befőzték, utána *rézüstök*be eresztették és addig főzték, amíg besűrűsödött és megkeményedett. A végén *kemencében* kiegészítették (10–15 óra alatt 5–6 mázsányit tudtak készíteni).²³

A XIX. század első évtizedeiben Debrecen tágabb környékén 10 000–12 000 mázsa/év volt a sziksótermelés,²⁴ ebből 1000–1500 mázsa/év mennyiséget a Fejér-tó mellett lévő kisüzemben főzték.²⁵

A Debrecen környéki szikes vidékről származó tisztított sziksót (*kuksót*) nemcsak a „*kálvinista Róma*”-ban,²⁶ hanem a fővárosban²⁷ és külföldön is értékesítették. E termék a világkereskedelemben *Soda Hungarica* néven szerepelt.²⁸

A DEBRECENI SZAPPANOSOK

A „*Debretzeni szép fejér jó szappan*”²⁹ fehérsége mellett könnyű,³⁰ szivacsos,³¹ szilárd³² és száraz³³ volt. *Fenekszappannak* is nevezték,³⁴ mert az – „a Czuczor–Fogarasi” szerint – „*fenekes, sziksós helyekről gyűjtött anyagból való*”³⁵ (Viski Károly az elnevezést így magyarázza: „*Színzappan a főzet eleje, teteje, fenekszappan az alja.*”³⁶) Gróf Gvadányi József utazó hősé-

23 Irinyi J. 1839. 723–724. Ezek (kilúgozás–befőzés–égetés) voltak a munkafázisok a többi alföldi „*széksó fabriká*”-ban (Dóczy J. 1830. 44.) is. Lásd például: *D. Balogh J.* 1840. 18–19.; *Wagner Dániel*: Magyarországnak közigazgatásilag nevezetes termékeiről. Budán, 1844. 81.; *Szabó J.* 1854. 113.; *Molnár I.* 1868. 252.; *Szathmáry L.* 1933. 554.; *Szőkefalvy-Nagy Zoltán*: Az első magyar „szódagyár”. Magyar Kémikusok Lapja XXVIII. 1973. 8. sz. [379–383.] 382.

24 *Fényes Elek*: Magyarország leírása. I. Pest, 1847. 68.; *Szabó J.* 1854. 113.; *Hunfalvy János*: Az alföld és lakosai. Magyarország és Erdély eredeti képekben. I. Darmstadt, 1856. [225–292.] 234.; *Török J.* 1882. 102.

25 Irinyi J. 1839. 722.

26 *Kiss Lajos*: A nyíregyházi erdő. Debreceni Szemle VI. 1932. 10. sz. [381–398.] 394.

27 Irinyi J. 1839. 724.

28 *Treitz P.* 1924. 128.

29 *K. Mátyus István*: Ó és Új Diaetetica. IV. Posonyban, 1789. 206.

30 *Townson, Robert*: Travels in Hungary, with a Short Account of Vienna in the Year 1793. London, 1797. 242.; *Csaplovics, J.* 1829. 113.; *Fényes Elek*: Az Ausztriai Birodalom statistikája és földrajzi leírása. Pest, 1857. 125.; *Márton Béla*: Debrecen kézműipara. Debreceni Szemle I. 1927. 6. sz. [347–355.] 352.

31 *Townson, R.* 1797. 242.

32 *Fényes E.* 1857. 125.

33 *Márton B.* 1927. 352.

34 *Bugát Pál*: Természettudományi szóhalmaz. Buda, 1843. 129.; *Czuczor Gergely–Fogarasi János*: A magyar nyelv szótára. II. Pest, 1864. 804.

35 *Czuczor G.–Fogarasi J.* 1864. 804.

36 *Viski Károly*: Arany népe. (Arany tárgyi néprajzának vázlatja). Nagyvárad, 1919. 82–83.

vel, Zajtay Istvánnal, „Nagy Peleskének érdemes nótáriusá”-val mondatja klasszikus XVIII. századi művében annak debreceni látogatásáról: „A piatzon tzipót, s fenék szappant vettem.”³⁷

A debreceni szappan gyógyászati célra is felhasználták, a régi gyógyszerkönyvekben *Sapo Debreczinensis* néven szerepelt.³⁸



Debreceni szappanosmester, rajz a szappanfőzőcéh 1676. évi privilegiumleveléről (Selmeczi Kovács A. 1991. 221.)

A debreceni szappanfőzők privilegiumlevele 1676-ból (Takács B. 1984. 454.)

E szappan, a debreceni céhes iparosok készítménye a XVIII. századtól hosszú időn keresztül nevezetessége volt nem csupán a városnak, hanem Magyarországnak is. Európában a híres párizsi és velencei szappanokkal együtt emlegették.³⁹ A város ezzel adózott a török szultánnak, a XVII. században több szekérrakományit vittek Konstantinápolyba és ajándékként is küldtek például a budai és az egri pasának, valamint a szolnoki és a nagyváradai bégnek.⁴⁰ „Egy tábla szappannal és két süveg nádmézzel kedveskedtek például a [debreceni] kalmárok 1762-ben a nagyváradai bírónak” is.⁴¹

A városban és környékén fejlett állattenyésztésnek és a természeti adottságoknak köszönhetően rendelkezésre álltak a jó szappan készítéséhez szükséges alapanyagok (állati zsiradékok, sziksó, fa stb.).

37 Gróf Gvadányi József: A peleskei nótárius. Sajtó alá rendezte: Kardos Albert. Budapest, é. n. 15.

38 Kovács Mihály: Magyar patika az az Magyar- és Erdélyországban termő patikai állatok, növények és ásványok, orvosi hasznaikkal egyetemben. III. Pesten és Budán, 1836. 67.; Török J. 1882. 101.

39 Módy György: Szappanfőzés és gyertyaöntés Debrecenben. A Debreceni Déri Múzeum Évkönyve 1948–1956. Debrecen, 1957. 135.; Szőkefalvy-Nagy Z. 1973. 379.

40 Módy Gy. 1957. 135.; Takács Béla: Szappanfőzők Debrecenben. Élet és Tudomány XXXVII. 1982. 38. sz. [1189–1191.] 1190–1191.

41 Gyimesi Sándor: Kereskedelem, közlekedés, hitelszervezet és társadalmi problémái. In Rác István (szerk.): Debrecen története 1693–1849. II. Debrecen, 1981. [353–384.] 369., jegyzet: 524.



A debreceni szappanfőzőcéh pohara a XVIII. századból (P. Szalay E. 1980. 240.)

Debrecenben már a XV. század második felében dolgoztak szappanfőzők, a XVI. század végén, 1587-ben céhet alapítottak,⁴² ez a legrégebben ismert magyarországi szappanfőző céh.⁴³ A Báthori Zsigmond erdélyi fejedelemtől kapott első kiváltságlevelet Duska István főbíró 1598-ban egy 38 cikkelyből álló szabályzatra bővítette, majd 1676-ban Balyik András főbíró újabb pontokkal egészítette ki.⁴⁴ (Ez az okmány fennmaradt, mint ahogy megőrződött a XVIII. századból a behívóábra és két céhes aranyozott ezüstpohár is.)⁴⁵

A debreceni szappanfőző céh mintájára alakultak meg a XVII. században a többi jelentős alföldi társulások is, például a kecskeméti, a nagykőrösi és a nagykállói.⁴⁶

A debreceni céh a XVIII. század második felében élte virágkorát. 1774-ben annyi szappanfőző tevékenykedett a városban, mint az ország 13 legnagyobb királyi városában összesen.⁴⁷ A század utolsó évtizedéből 70–75 szappankészítő iparosról tudunk.⁴⁸

A szappanfőzők társulása még a XIX. században is nagy jelentőségű volt. Ebben az időszakban 6000–7000 mázsa szappant főztek évente,⁴⁹ ami Magyarország 20 000 mázsa/év össztermelésének⁵⁰ körülbelül az egyharmad részét jelentette.

A szappanfőzőipar a XIX. század vége felé indult hanyatlásnak (a sziksófőző üzemeket szerte az Alföldön már a század közepe táján tönkretette a szintetikus szóda térhódítása, a külföldi szódaipar⁵¹). A század végén már csak 12–14 szappanfőző dolgozott Debrecenben.



A debreceni szappanfőzőcéh behívóábrája 1791-ből (Takács B. 1982. 1191.)

42 Takács Béla: Debrecen ipara 1693-ig. In Szendrey István (szerk.): Debrecen története 1693-ig. I. Debrecen, 1984. [411–470.] 453.; Selmeczi Kovács Attila: Húsipar, vegyipar, sóbányászat. In Domonkos Ottó (főszerk.): Magyar néprajz nyolc kötetben. III. Kézművesség. Budapest, 1991. [214–244.] 220.

43 Domonkos Ottó: A kézművesség szerepe a falu anyagi kultúrájának alakításában. In Uő. (főszerk.): Magyar néprajz nyolc kötetben. III. Kézművesség. [7–154.] 53.

44 Takács B. 1982. 1189.; 1984. 453, 456.

45 Takács B. 1982. 1191.; P. Szalay Emőke: Debreceni céhedények. A Debreceni Déri Múzeum Évkönyve 1980. Debrecen, 1982. [227–265.] 234, 237–238, 240.

46 Takács B. 1982. 1191.; 1984. 455.; Hornyik János: Kecskemét város története oklevéltárral. II. Kecskemét, 1864. 319–329.; Cservenka József: Régi iparosaink. A kecskeméti céhek története. Katolikusok Lapja VIII. 1931. 17. sz. [263–265.] 264.

47 Varga Gyula: Néhány debreceni céhes iparág termelése a XVIII. század végén. In Nagybakay Péter (szerk.): IV. Kézművesipartörténeti Szimpózium. Veszprém, 1980. december 1–2. A Magyar Tudományos Akadémia Veszprémi Akadémiai Bizottságának Történelmi Szakbizottsága VEAB Értesítő. Veszprém, 1981a. [12–14.] 13.

48 Townson, R. 1797. 240–241.; Varga Gyula: Ipari termelés – a társadalom ipari rétegei. In Rácz István (szerk.): Debrecen története 1693–1849. II. Debrecen, 1981b. [309–352.] 344.

49 Fényes E. 1847. 88.; 1857. 125.; Márton B. 1927. 352.

50 Fényes E. 1857. 125.

51 Török J. 1882. 102.; Szathmáry L. 1933. 559.

1926-ban feloszlott az 1872-ben megalakult Szappanos Ipartársulat, 1945 után már csak hat műhely üzemelt a városban, az utolsó iparos (ifj. Nagy Ferenc⁵³) 1975-ig tevékenykedett.⁵³ Emléküket a városban a *Szappanos utca* őrzi.⁵⁴

SZIKSÓ A SZAPPANBAN

A nevezetes *debreceni szappan* fő alapanyagairól (faggyú, sziksó, mész) már az említett céhszabályzatból van tudomásunk.⁵⁵ Ezeket a XVIII. században Hatvani István is megemlítette: „*a mi szappanosaink a maguk omlós földjéből* [a Debrecen környékén beszerzett, tisztítatlan, földes sziksóból] *lúgot gyártván, mikor ehhez hájat, faggyút adnak és valamelyes meszet és közönséges sót kevernek bele és mindjárt megfőzik: ilyen módon a legfehérebb és legjobb szappant nyerik*”⁵⁶ A marhafaggyú a termék fehérségét és szilárdságát biztosította, a sziksó pedig alkalmasabb volt a szappankészítésre, mint a később használt szintetikus szóda.⁵⁷

A fő alapanyagok tehát régóta ismertek voltak, de ezek egymáshoz viszonyított árnyát először egy 1793-ban hazánkban járt angol utazótól, Robert Townsontól tudjuk,⁵⁸ aki azt két szappanfőző némileg eltérő közlése alapján írta le. Az eltérés okát így magyarázta: „*Úgy tűnik, hogy ezt a munkát saccolás alapján csinálják*.”⁵⁹ Valószínűleg innen ered a következő tréfás történet: a debreceni szappanos „*az angolt szappant készíteni tanította. A mikor az angol azt kérdezte a szappanostól, hogy mennyi sziksót veszen? azt felelte »mikor hogy«.* És az angol faggatására, hogy hát miről látja, hogy most több kell vagy kevesebb? azt felelte »megmutatja az magamagát«.”⁶⁰ (Hasonló történet szól a szegedi szappanosokról is.⁶¹)

Azt is az angol utazótól tudjuk, hogy az anyagot a főzés után egy „*parallelepipedon*” formájú, lenvászonnal kibélelt, kb. 1x1x0,5 yard (1 yard= 0,91 méter) méretű ládába öntötték és az így nyert *táblaszappant* feldarabolták,⁶² s e darabokat értékesítették. Készítményeik külföldre⁶³ is eljutottak, ők maguk pedig szekerekkel járták az országot, felkeresték a vásárokat, s amellet, hogy árusították nevezetes terméküket, részt vettek a reformáció tanainak terjesztésében a „*kálvinista Róma*”-tól távoli vidékeken is.⁶⁴

A híres pesti vásárokon való jelenlétükről egy XIX. századi német utazó, Johann Georg Kohl leírásából is értesülhetünk: „*Igen jelentős cikk volt a vásáron a valódi magyar szappan. Bámulatosan nagy mennyiségben volt. Ezek a szappanok mind a magyar pusztákon készültek, főleg a Tisza mellett Debrecenben és Szegeden. Legfinomabb a debreceni »tőkeszappan«,*

52 Nyakas László: Amiről utcát neveztek el Debrecenben. Hajdú-Bihari Napló XXXVII. 1980. 222. sz. 12.

53 Módy Gy. 1957. 135.; Varga Gy. 1981a. 14.; Takács B. 1982. 1191.

54 Nyakas L. 1980. 12.

55 Takács B. 1982. 1189.; 1984. 454–455.

56 Hathvani, S. 1777. 141., idézi: Szathmáry L. 1933. 555.

57 Takács B. 1982. 1189.; 1984. 453.; Semeczi Kovács A. 1991. 222, 223.

58 Townson, R. 1797. 240–241., magyar nyelven: Hála József: Robert Townson néprajzi közlései a XVIII. századi Magyarországról. In *Üő.*: Tudósok, kutatók, gyűjtők. Néhány fejezet a magyar néprajztudomány és muzeológia történetéből. Budapest, 2014. [13–24.] 23–24.

59 Townson, R. 1797. 241.

60 [Név nélkül]: A talaj megműveléséről. Politikai Ujdonságok XXXI. 1885. 12. sz. [161–162.] 161.

61 Hanusz István: Az iparüzés földrajzi elosztakozása Magyarországon. Földrajzi Közlemények XXVII. 1899. [129–138.] 136.

62 Townson, R. 1797. 241.

63 Horváth M. 1840. 144.

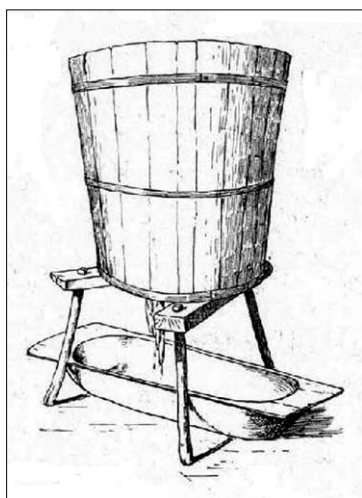
64 Részletesebben lásd Takács Béla: A debreceni céhek és a reformáció. Theológiai Szemle XXIII. 1980. 4. sz. 235–238.

nagy, hosszú, téglalakú darabokban. A belseje olyan, mint a limburgi sajté, némelyik sárga, mint a viasz, másik fehér, mint a faggyú. Igen könnyű és száraz. A háziasszonyok mind ebből igyekeztek vásárolni.⁶⁵

MOSÁS SZIKSÓS VÍZBEN, LÚGBAN

Ahogy szerte az Alföldön, ahol tehettek, például Kiskunhalason,⁶⁶ Sztanisicsben,⁶⁷ és Palicsan,⁶⁸ illetve a Debrecen közeli konyári Mosó-tóban⁶⁹ előszeretettel mostak a sziksós tavak lúgos vizében, ahogy Nagy Sámuel írta a XVIII. század végén: az említett állóvizekben „szappan nélkül is szépen szappanoznak”.⁷⁰

„A' szennyes, zsíros ruhákat az illy sziksó tartalmas vizekben rövid úton tisztára moshatni, mivel az a zsírfótokat fölolvasztja – mint szokták értelmetlenül mondani »a' ruha benne megkél«” – olvashatjuk D. Balogh József cikkében.⁷¹



Szabolcs megyei „szapulókád”
„szapulóláb”-on,
alatta „teknő”
(Kiss L. 1938. 400.)

A sziksóból készített lúg jó szolgálatot tett a háztartásokban is, Szabolcs megyében imigyen. A falu vagy más település határában saját maguk által sepet, boltokban, illetve vándorárosoktól vásárolt vagy gabonáért, lisztért, tojásért stb. cserébe kapott sziksót hordóban, ládában tárolták olyan helyen, hogy a napfény ne érje. Mosáskor folyó-, tó- vagy esővizet forraltak (ha kútvizet használtak, fahamura is szükségük volt), ebbe sziksót tettek (gyakran oltott meszet is) és tisztulásig főzték, kavargatták. A kész lúgot dézsába, hordóba öntötték és lassan leüleptették. A kimosott ruhát szapulókádba rakták és erre a kifőzött lúgból öntöttek. Egy éjszakán át abban pállott, megkelt a ruha. Másnap folyóparton vagy kút mellett kisulykolták, majd dézsában kiöblítették.⁷²

A SZIKSÓS HÁZI SZAPPAN FŐZÉSE

„Az Alföldön midőn [minden] jó gazdasszony maga készít jó szappant.”⁷³ Nagy Sámuel e megállapítását a néprajzi gyűjtések is igazolják, amelyek például a Kiskunságon,⁷⁴ Kecskeméten,⁷⁵ Hódmezővásárhelyen⁷⁶ és Szegeden⁷⁷ dokumentálták ezt a tevékenységet.

65 Ű. Nagy Júlia: Régi utazások Magyarországon. Népünk és Nyelvünk I. 1929. [54–58, 119–122, 245–249.] 247.

66 Nagy Sámuel: Istennek jósága és böltsége a' természetben. Sander Henrik után. Pozsonyban, 1798. 130.

67 Rónai Ausburg István: A fehér tavak Bácskában. Hazánk s a Külföld VI. 1870. 48. sz. [758–760.] 759.

68 Góg Imre: A Palicsi-tó. Hidrológiai Tájékoztató 1992. október [32–35.] 35.

69 Magyarai M. 2004. 30.

70 Nagy S. 1798. 130.

71 D. Balogh J. 1840. 20.

72 Kiss L. 1934. 366.; 1938. 399–402.

73 Nagy S. 1798. 130.

74 Peterka József: A' legalább való széksó, fű, vagy fahamúból szappan lúgot – haszonnal készíteni. Tudományos Gyűjtemény 1817. VII. 64–78.

75 Szabó K. 1932.

76 Kiss Lajos: A szappanfőzés Hódmezővásárhelyen. Néprajzi Értesítő XXIII. 1931. 173–176.

77 Bálint S. 1977. 248–250.

Mivel ezen a vidéken a vásároknak és a boltoknak könnyen hozzá lehetett jutni a jó szappanhoz, Debrecen környékén, például Szabolcs megyében a gazdasszonyok kevésbé foglalkoztak főzésével, mint az Alföld más vidékein. Az első világháború után a szükség vitte rá őket a szappankészítésre.

Ehhez sziksót (ahol nem volt, ott fahamut) és disznózsiradékokat (zsír, bélzsír, háj, csont, avas szalonna stb.) és körülbelül egyharmad részben juh- és/vagy marhafaggyút használtak. Miután a lúg elkészült (lásd fentebb), másnap egy üstbe tettek belőle és hozzáadtak körülbelül egyharmad résznyi zsiradékot (ha ez sótlan volt, a keveréket meg is sózták). Csendes tűzön, folyamatosan kevergetve 2–4 órán át főzték, amíg a tetején *fodrosodni* kezdett a szappan. Ezt az *első lúgból* kivéve az ún. *második lúgban* is főzték, ezt *tisztázásnak* nevezték, ami kb. fél órán át tartott (néhol *harmadik lúgban* is főzték). Miután megfőtt, egy *csuporral* vagy mással vizes ruhával kibélelt formába (ládába, asztalfiókba) merték. Így egy körülbelül 5 kg-os szappant kaptak, amelyet kihűlés után kivettek a formából és madzaggal vagy dróttal feldaraboltak. Az így nyert kb. félkilós darabok tárolóhelye régen a házban a gerenda közeiben volt, az 1930-as években (az adatgyűjtés idején) a kamrában vagy a padláson tartották.⁷⁸



Kecskeméti sziksós házi szappan (Márta Krisztina felvétele, Márta K.–Mile O.–GreCs A. 2017. 266.)

Hála József



78 Részletesebben lásd: Kiss L. 1934. A téma iránt érdeklődőknek a fentiekén kívül a következő írásokat ajánljuk szíves figyelmükbe. *Hála, József*: Trades and Popular Crafts Utilizing Mineral Resources in the Carpathian Basin. In *Uő.*: (ed.): Neogene Mineral Resources in the Carpathian Basin. Historical Studies on their Utilization. Budapest, 1985. [577–622.] 601–604.; *Selmeczi Kovács Attila*: Szappanfőzők. In *Uő.*: Elfeledett mesterségek és népélet. Budapest, 2009. 158–160.; *Solymos Ede*: Sziksófőzés. Ethnographia CXXIII. 2012. 435–438.; *Bárth János*: Sziksóseprés a Mindszent–algói uradalomban a 19. század közepén. In *Fodor Péter–Gyöngyössy Orsolya* (szerk.): Sodrásban. Tanulmányok Dr. Szűcs Judit köszöntésére. Csongrád, 2017. 185–191.; *Márta Krisztina–Mile Orsolya–GreCs Anita*: Csak természetesen... Hogyan kerül a sziksó a szappanba? Élet és Tudomány LXXII. 2017. 9. sz. 265–267.