



Bánffi István¹ – Szabó István²

¹ BÁNFFI & BÁNFFI Kft., Szeged

² Sz.I. Kft., Budapest

A magyarországi szikvízgyártás múltja és jelene

A palackba zárt szellem

Van egy hagyományos, eredeti, minden ízében magyar termék, amit a boroskancsó mellett szódavíznek, a kisiparos szakmában pedig szikvíznek neveznek. A szóda eredetileg egy növény latin nevéből származik (*Salsola soda*), amely magyarul *szik ballagófű* vagy *sófü* néven ismert. Ennek hamujából nyerték a nátrium-karbonátot, más néven a szódát, amely az üveg- és szappangyártás nélkülözhetetlen alkotója volt. A szódavíz onnan kapta nevét, hogy a gyártásához eredetileg szódát használtak fel, pontosabban használt fel Jedlik Ányos, aki a magas szén-savtartalmú víz gyártási technológiáját hazánkban kidolgozta és lehetővé tette annak nagyüzemi gyártását.

Jedlik Ányos, a győri bencés gimnázium fizikatanára, 1826-ban kezdett kísérletezni savanyúvizek mesterséges előállításával,



Jedlik Ányos (1800–1895)

amelyről már korábban olvasott az *Annalen der Physik* folyóiratban. A szénsavas víz nagyobb volumenű gyártását először a genfi órá-ékszerész Jacob Schweppe és társai, Henry Albert Gosse és Nicolas Paul valósították meg, akik azonban a készítési módot titokban tartották. Jedliknek nem is volt szüksége külső segítségre, hiszen kísérletei gyorsan eredményre vezettek. Mint írja: „... az eljárásához olyan készülék szükséges, amely a víznek szénsavval való telítésére alkalmas, a szénsavgáznak saját készülékével való fejlesztése által...”, aminek módját a következőképpen írja le: „A szénsavgáz fejlesztésére szolgáló első edénybe beleöntjük a három vagy négy rész vízzel hígított kénssavak bizonyos meghatározott mennyiségét. Ezután porrá tört krétát, őrölt márványt, vagy ami sok tekintetből jobb, szitált (fa) hamut annyi vízzel keverünk össze, hogy folyékony pépet alkosson, és ezt ugyanabba az edénybe nyomjuk egy erre a célra való dugattyúval. Miután a fejlődő gáz a levegőnek legnagyobb részét egy szabad nyíláson át kihajtotta, az edényt légmentesen lezárjuk. A hamunak többször megismételt adagolásával a szénsavgáz az első edényből átnyomul a másodikba egy olyan csövön keresztül, amely a második edény aljáig ér. Ez a második edény szódának vagy hamuzsírnak oldatát tartalmaz-

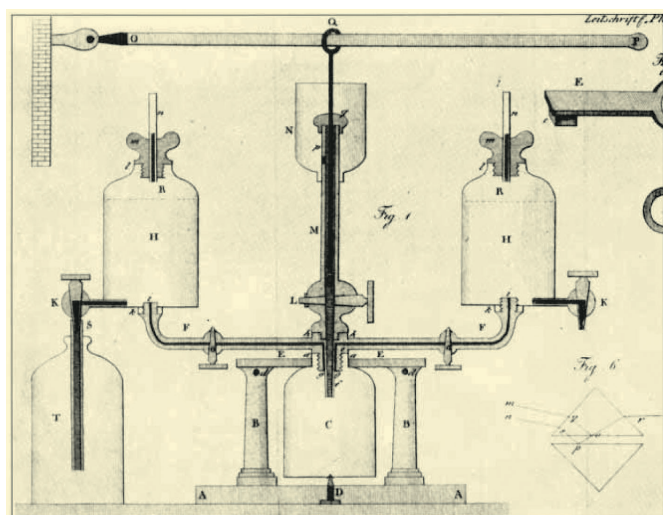
za, amely a gázt a netalán magával szállított kénssavgőzőktől megtisztítja. Az így megmosott és sűrített szénsavgázt egy csap megnyitásával tetszés szerint lehet átértesíteni egy harmadik hengeres edénybe, amelyben a telítésre szánt víz van. A kézzel mozgásban tartott edényben a víz gázt könnyen elnyel. Az elnyelt szénsavgázt a hamunak adagolásával addig pótoljuk, míg a kénssav azzal telítetté nem válik. Ennek megtörténte után az első edény alján lévő csapot megnyitva a mész- és kálium-szulfátot sűrített szénsavgázzal kinyomatjuk és az edényt újra megtöltjük...”

Sok délutánt töltött Jedlik Ányos a Pallos nevű győri bádigos műhelyében, ahol megszületett az elképzelt készülék, ami természetesen a kisiparos tudását is dicséri. Jedlik latin nyelvű értekezésében ismertette az általa kifejlesztett berendezést, amelyet a bécsi egyetem két tanára, A. Baumgartner és A. Ettinghausen méltónak talált arra, hogy az értekezést németre lefordítsák és azt saját lapjukban közreadják (**1. ábra**).

Jedlik szerint: „... Minden savanyúvizet lehet utánozni és olcsón készíteni, sőt tetszés szerinti szénsavtartalmúvá tenni, mi akkoron, midőn az úgynevezett Sodaviz még nem készítettett, elég érdekes vala.”

A készülék sikeresen működött, a készterméket felfogó edényben összegyűlt szikvíz, vagy szódavíz íze üdítő, kellemes volt.

1. ábra. Jedlik szódavíz-készítő gépének sematikus felépítése. Részlet a Zeitschrift für Physik und Mathematik 1830. évi 7. kötetéből





2. ábra. A Favorit Szénsavgyár reklámja

Legelőször a rendházban tette le az asztalra, és rendtársai elismerően fogyasztották.

Termékétől Jedlik azt remélte, hogy az 1830-as években dúló kolerajárvány idején a szikvizet ivók kisebb eséllyel betegednek meg. Ahogy Radnai Gyula idézi a szódájáról előadást tartó tudóst: „Talán azon betegségekben sem lenne céliránytalan ital, melyekben a szénsav által történendő izgatás a belső részekre jótékonyan hat. Mondhatom, volt alkalmam cholera idejében némely ismerőseim közül tapasztalni, mennyire epedtek ezen ital után, s nem keveset enyhítettek kínzó állapotukon, midőn az orvos engedelméből vele élhettek. Illy neme a savanyú vizeknek természetben nem találhatik: mert a szénsavval egyesült víz többféle ásványos részekkel érintésben lévén, azokból kisebb vagy nagyobb mennyiségben mindenkor valamit magába vesz.”

Jedlikben nemcsak a feltaláló tehetsége volt meg, a gyakorlati alkalmazás iránt is volt érzéke. Időközben Budapestre került és Pozsonyból 1841. augusztus 27-én érkezett meg már a pesti lakásába az a tökéletesített berendezés, amellyel 1841. szeptember 6-án bemutatta a természetvizsgálók pesti második nagy gyűlésében a mesterséges savanyúvizet és készítésének módját. A gyűlést követő ebéden magyaros vendégszeretettel kínálta készítményeit. Kétféle savanyúvizet kínált a megjelenteknek: egyik palackban elkészítette a savanyúvizek legegyszerűbbikét, amely csak közönséges vizet és abban oldott szén-dioxidot tartalmazott. Ez az ún. tiszta szódavíz nagyobb mértékben tudta magában tartani a szabad szén-dioxidot, mint a másik, amely a szén-dioxidon kívül többféle sót is tartalmazott.

Ebben az időben Magyarországon még nem volt szódavízgyártás. Jedlik úgy gondolta, hogy a Pozsonyból felhozott berendezést kissé *átalakítva*, megnagyobbítva, nagyobb tételben is tud olcsó és ízletes savanyúvizet előállítani. Háztartási naplójának tanúsága szerint nagyobb mennyiségű kénsavat, *magnesia albat*, *soda carbonicát* és hamut vásárolt, több ezer üvegpalackot és dugót szerzett be. 1842-ben már naponta egy-három napszámot gyártotta a szódavizet. A háztartási naplóból kitűnik, hogy Jedlik gépével nem szifonfejes, hanem dugóval ellátott palackba töltötték a szikvizet. 1843 elejétől átadta a gyár irányítását unokaöccsének, Szabó Alajosnak, aki 1848-ig vezette az üzemet.

„De azért bármily jövedelmező üzletnek mutatkozott is a savanyúvizek mesterséges gyártása, Jedlikből mégsem lett szódavízgyáros” – mondta Eötvös Loránd 1897-ben.

Kezdetben a gyógyszerészek gyártották a szikvizet: mivel nem volt még palackos szén-dioxid, vegyi úton kellett előállítani, ami szakértelmet igényelt. Wagner Dániel gyógyszerész, az első magyar vegyészdoktor a Magyar Tudós Társasághoz benyújtott és

pályadíjjal jutalmazott dolgozatában vegyészeti gyár alapítását javasolta. A mai Soroksári úton megépített üzem 1866-ban kezdett működni: szifonfejet és szikvizet is gyártottak. Wagner Dániel lehetett az első szakember Magyarországon, aki szifonfejjel ellátott palackba töltötte a szikvizet.

A következő években már oly mértékben elterjedt az országban a szikvízgyártás, hogy szükségessé vált annak az alábbi rendelettel történő szabályozása:

A m. kir. belügyminisztériumnak 1869. évi január hó 27-én 649. sz. alatt kelt rendelete,

valamennyi törvényhatósághoz szikvíz gyártása körül követhető rendszabályok iránt.

Tapasztaltatott, hogy az utóbbi időben felette nagy elterjedést nyert és a közönség részéről hűsítő ital gyanánt használatni szokott szikvíz nem mindig a kellő nagy tisztasággal és egészségellenes hozzátételek szoros mellőzésével állítatik elő.

Tekintettel azon körülményre, miszerint a szikvíz nagyobb mérvben és folytonos élvezete az egészségre ártalmassá, sőt veszélyessé is válhatik, ha annak készítéséhez ólom-, réz- vagy horganyból készült edények használatnak, melyeknek felülete élenyült, tekintve továbbá azt, hogy a szikvíz undorítóvá, sőt egészségtelenné válhatik, ha a készítéséhez használt víz nagyobb mennyiségű sókat vagy szervi anyagokat tartalmaz, a fogyasztó közönség egészségének megóvása szempontjából, az országos közegészségi tanács meghallgatása után és egyetértőleg a földmivelés-, ipar- és kereskedelmi magyar kir. minisztériummal, a szikvíz gyártása körül követhető óvrendszabályok megtartása rendeltetik el...

Budán, 1869. évi január hó 27-én.

A minister helyett:
Szlávy József, államtitkár

Az 1900-as évek elején már több mint 2000 szikvízkészítő működött Magyarországon. A korabeli iparos rangsorban a szikvízkészítők az előkelő 3. helyet foglalták el létszám tekintetében a gyertyaöntők és a szappanfőzők mögött. Az elkövetkező évtizedekben az üzemeltetéshez szükséges háttérpar is megerősödött, köszönhető ez a rendkívül nagy versenynek. Gyártók voltak például az Egyesült Magyarhoni Üvegyárak Részvénytársaság, az Egyesült Gép- és Fémárugyárak Rt., Süss és Friedmann, Végh Károly és Társa, Vető Sándor, Hazslinszky Gyógyszerész és Társai (2. ábra), Fischer József, Kont Oszkár. Beszálltak a szikvízüzletbe a sörgyárak is, megteremtve saját töltőüzemüket. Ilyen volt a Dréher sörgyár is. A kézzel működtetett gépeket később felváltotta a benzin- vagy elektromos motor által hajtott berendezés. A 19. század végi millenniumi ünnepeken is jelen volt a szódavíz mint a kor újdonsága. A szikvízgyártást számtalan szabadalom kísérte az évek során. A gépek működési elvei, a szifonfejek, az üvegek formái mind szabadalom által védettek voltak (3. ábra).

A szikvíz, és ami mögötte van, az a magyar gasztronómia csodálatos fejezete. Nem véletlenül nevezik Magyarország kultuszitalának, hiszen a jómódú polgárok és az egyszerű néprétegek is szívesen fogyasztották (4. ábra). Ott volt ez az ital a vendéglők, rendezvények, lakodalmak a háztartások asztalán. A szódavíz az



3. ábra. Szódásüvegek

emberek szomját oltotta, borral keverve pedig jókedvüket is fokozta. A tradicionális szódavízből és jófajta hazai borból készített fröccs fogyasztásának sajátos kultúrája alakult ki Magyarországon (5. ábra). A szódavízzel megfelelő arányban kevert bor megtartja eredeti ízét és zamatát, viszont csökken az alkoholtartalma, frissítőbbé válik. Ezáltal a fröccs élvezeti értéke különleges, fogyasztása üdítőleg hat a testre és a szellemre egyaránt. Ahogy Márai Sándor erről igen szemléletesen ír: „S a magyar, mikor feltalálta ezt a csodálatos, bölcs és óvatos vegyületet, mely elég tömény ahhoz, hogy sarkallja a borozgató férfi képzelőerejét, s ugyanakkor eléggé szelídített, hogy ne ártson a nemesebb szerveknek, mély élettapasztalatról tett bizonyosságot.” A bor és a szóda különböző arányú keverékét más-más néven nevezték el, mint például kisfröccs, nagyfröccs, hosszúlépés. A szakirodalom szerint több mint hatvan fröccsfajta létezik.

A szikvíz diadalútja az 1950-es években, az államosítás után megtorpanni látszott. A szakmában dolgozók kitartásának, és

4. ábra. Korabeli plakát



nem utolsósorban a szikvízkedvelő fogyasztóknak köszönhetően ez az ital a mai napig fennmaradt. A „szegények üdítőjé” a szocializmusban az alapvető élelmiszerek közé sorolták, mint a tejet, a kenyert. Több mint harminc éven át 1,10 forint volt egy liter szikvíz. Az 1980-as években kissé enyhült az iparosok, vendéglátósok és kereskedők korlátok közé való szorítása, ennek köszönhetően egyre több szikvízkészítő üzem működött. A szikvízkészítés szabad ipar volt, ami azt jelentette, hogy a tevékenység folytatása nem volt szakmunkás végzettséghez kötve.



5. ábra. Vendéglői kép az 1900-as évek elejéről

Az ipar történetének újabb korszaka a rendszerváltás utáni időszakhoz köthető, amikor megjelentek az eldobható műanyag palackos ásványvizek, amelyek alapjaiban átrendezték a „vizes” piacot. A „bubisok” erőteljes expanzióba kezdtek és egyre-másra hódították meg a szikvíz által régóta uralt területeket. A szikvízkészítők hamar felismerték, hogy a piaci igényekhez a szódás társadalomnak kötelező idomulnia, így Nagy Lajos szabaldalmának köszönhetően a 90-es évek elején megjelentek az első szikvizes műanyag palackok. Ez egyébként komoly technológiai kihívást jelentett, mivel az új forma miatt a szakmának át kellett alakítania a technológiai folyamatokat, és olyan újításokat kellett bevezetnie, amelyekkel gazdaságossá vált a műanyag palackok töltése. Az első időszakban a gyártók az eldobható, ún. egyutas palackokat részesítették előnyben, de 1994-ben az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat már csak a tartós, kétutas palackok töltését engedélyezte. A tartós műanyag flakonok megjelenésével a szikvízgyártás robbanásszerűen fellendült és több új vállalkozás is indult. A szikvízkészítőknek 1998 elején át kellett állniuk a rozsdamentes ballonok használatára, ami komoly gazdasági kihívást jelentett a szódás társadalom számára. A víz tisztaságának garanciájában, a tárolás minőségében, az egységes megjelenésben megbízható standardizálás történt, amelynek pozitív hatásait a fogyasztók és a szikvízkészítők is egyaránt élvezhették. Nem sokkal később, 1997-ben a 237/1997. (XII.22) Kormányrendelet a szikvízgyártó szakmának előírta az Európai Unió szabályaival konform HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítását is, amelyet három évvel később, 2000-ben vezettek be. Ezt megelőzte az OKJ-s képzés kidolgozása, amely az előzővel együtt a szakmai minőség további javulását eredményezte.

A szikvizes közösség jelentős előrelépésnek tekintette a 2004-ben odaítélt „Garantáltan Hagyományos és Különleges (GHK)” termékvédjegyet, majd a 2010-ben elnyert „Hagyományok-Ízek-Régiók” védjegyet is. A szakma képviselői és a termékek további elismerését jelentette a „hungarikum” minősítés, melytől további piaci növekedést remélnek.