

AZ UTOLSÓ SZAPPANFŐZŐ MŰHELY OROSHÁZÁN

– Erostyák Zoltán András –

A kisipar és a család története

Orosházán 1885-ben alakult meg az Ipartestület az 1884. évi ipartörvény alapján, mely összefogta a város, illetve akkor még község iparengedéllyel működő összes iparosát, szabályozta működésüket, szerepet játszott társasági életükben, a régi céhek mintájára. A Veres József könyvében közölt adatok alapján a településen 13 hentes, 7 mészáros és 1 szappanos volt.¹ Céhes iparként sem a hentes és mészáros szakma, sem a szappanfőzés nem működött, mint pl. Debrecenben, ahol már az 1500-as évek közepe óta létezett.²

Fehér László 1907-ben született kisiparos – hentes – családban. Ő maga hentes és mészáros lett, mely így családi vállalkozásként öröklődött. Édesapja Oskó hentes lányát, Oskó Zsuzsannát (régii orosházi iparoscsalád sarját) vette feleségül, s mivel ő maga is hentes volt, a két műhely „dinasztikus” összekapcsolásáról is szó lehetett a házasság révén. Miután Fehér László mestervizsgáját letette, felszabadulva önálló üzletet nyitott, majd feleségül vette Vékony Juliannát.

Házassága révén 8 hold földhöz jutott a város körüli tanyavilágban, ahol disznókat tartottak saját szükségleteikre. Nem volt egyedi példa, hogy iparosként állatot tartanak, hiszen a városban több iparosnak is volt földje, melyet vagy haszonbérbe adtak, vagy maguk használtak. Az orosházi ember számára a megfelelő számú, vágni való disznó nemcsak a létbiztonságot, hanem a vagyon mértékét is jelentette.³ A sertéstartás jelentőségét az is mutatja, hogy Fehér Julianna számára a szülei évről évre „félretettek” egy disznót, melyet aztán felgyarapodva stafírungnak adtak. Egy iparoscsaládnak is meghatározó értékű vagyontárgy volt az állatállomány.

Az Ipartestület Fehér László számára is, mint minden iparosnak, nemcsak jogi keretet és szabályozást jelentett, hanem közösségi hovatartozást is. Szervezte a szakmai továbbképzést, a segédek vizsgáztatását, a tanoncoktatást. A szolidaritási intézmények, egyletek, mint például a temetkezési egylet feladata a hátrányosabb helyzetű iparosok segélyezése, alacsony kamatú kölcsönökkel való ellátása volt. Az érdekvédelem mellett fontos szerepe volt a kulturális élet szervezésében is (Olvasókör, Dalárda, Sportegylet), valamint közösségi programokat szervezett (Iparos bálók), melyek erősítették az iparostársadalom kohézióját, és találkozási lehetőségeket biztosítottak. Fehér László hentes és mészáros úgy emlékezett vissza, hogy fontos gazdasági kapcsolatok, üzletek születhettek egy-egy ilyen összejövetelen.⁴

Fehér László a háború alatt tartalékos volt, mivel túlkorosnak számított, és két gyermeket nevelt. Az 1944-es hadi események – Magyarország német megszállása, és

¹ VERES 1987. 101–102.

² MÓDY 1957. 135; SELMECZI KOVÁCS 1991. 220–223.

³ GULYÁS-HAJDÚ-SZABÓ 1965. 233.

⁴ JUHÁSZ 1965. 337; PALÁDI-KOVÁCS 2000. 320, 358.

a magyar politika radikalizálódása – hatására behívták katonának, és az orosz frontra vitték, ahol fogságba került.

Amíg ő fogságban volt, a felesége (Vékony Julianna) a hentesüzlet kellékeit, üstjeit arra használta, hogy kihasználva a hentesüzletben szerzett tapasztalatait, szappant főzött, ami egyébként is hagyományosan asszonyi munka volt. Ezzel kereste meg a család számára a betevőt. A férj 1947 elején tért haza a fogságból, de a kisiparok – esetünkben a húsipar – államosításának hatására, mely hosszabb folyamat eredménye volt, nem folytatta tovább a hentes és mészáros szakmát. Mivel az épületet (üzletet) nem akarta a szövetkezetbe vinni, a régi üzlethelyiség lakóépület lett. Ugyanebben az évben mesterlevelet szerzett szappanfőzésre. Arra, hogy miért éppen a szappanfőző szakmát választotta, igen egyértelmű válasz adható: a hentes szakma hulladék anyagát – mely állandóan adott volt – az üzlet hátsó részében feldolgozták szappannak és eladták. Tehát ismert szakmát választott. Adatközlőim így fogalmazták ezt meg: *„Hentesként nem dolgozhatott az ember, de a család miatt valamihez kezdenie kellett, tehát azt választotta, amihez értett, így lett szappanfőző.”*

A háború után két fontos, égető probléma volt, mely azonnali megoldást igényelt: az egyik a munkanélküliség, a másik pedig az élelmiszerhiány volt. Ezen gondok enyhítésére bevezették a beszolgáltatási rendszert, amit úgy próbáltak ellenőrizni, hogy csak állami engedéllyel és állami tulajdonban lévő vágóhídon lehetett állatokat vágni, s ezután a vágóhíd központilag kiutalta a hentesek számára a húsárut. A kiutalás feltétele az volt, hogy a hentesnek be kellett lépnie a szövetkezetbe. Ha nem tette, ellehetetlenítették az üzletét úgy, hogy nem kapott húsárut. Számos esetben fizikai erőszak is előfordult a jobb belátás ösztönzésére (pl. Csmela hentes üzletének szétverése).

Az Orosháza és Vidéke című napilap egyik cikke szól az iparok engedélyezettetéséről, melyhez, ha nem is mondták ki, de megfelelő politikai hovatartozás volt szükséges: *„...E szerint egyes iparok gyakorlására szóló iparjogosítvány csak az illetékes miniszter indokolt esetekben megadott külön és előzetes engedélye alapján szabad kiadni. Az iparügyi miniszter előzetes engedélye szükséges – többek között – a ... mészáros- és hentesiparra ... szóló iparjogosítvány kiadásához.”* (Orosháza és Vidéke, 1948. aug. 6.)

A „fekete-vágások”, és a kényszervágások elterjedésében a takarmány-beszolgáltatás és az aszályos évek is közrejátszottak. A parasztok a disznókat még hízás előtt levágták, hogy a zsírbeadástól felszabaduljanak. Ezt a folyamatot próbálta szabályozni az 1946 szeptemberében kiadott miniszteri rendelet, melyről az Orosházi Hírek így tudósított: *„A Közellátásügyi Miniszter 11.020-1946. számú rendeletével úgy intézkedik, hogy a 40 kg-on aluli élő, sovány sertés továbbtartás céljából történő adás-vétele korlátozás alá nem esik. Ilyen sertést azonban Budapest területére bevinni elkobzás terhe mellett tilos.*

A Közellátásügyi Miniszter 11.020-1946. rendelete értelmében – büntetés (elkobzás) terhe mellett – 100 kg élősúlyon aluli sertést akár köz- akár magánfogyasztás céljából levágni, hatóságilag igazolt kényszervágás esetét kivéve, szigorúan tilos.” (Orosházi Hírek, 1946. szept. 25.)

Már 1946 novemberében komoly gondot okoz az állatállomány nagyarányú csökkenése. Jól megfigyelhető a helyzet tragikuma a következő korabeli újságcikkekben:

„Orosháza bizakodóan nézett elébe a következő télnek zsírrellátás szempontjából a számontartott sertésállomány alapján. Ezzel szemben minden okunk megvan a jogos ag-

godalomra, hogy vajon tudja-e majd magát ellátni zsírral és szalonnával a város, mert teherautó-számra viszik ki a sertést a város területéről, melyet nem áll módjában senkinek sem megakadályozni...”(Orosházi Hírek, 1946. nov. 9.)

„A szörnyű háború felerészben elpusztította állatállományunkat. A nyári szárazság, a pusztító aszály miatt kevés a takarmánytermésünk. A gazdák a takarmányínség miatt kénytelenek elkótyavetyélni az állataikat. Tömegesen vágják, pusztítják az állatállományukat...A kétségtelenül nagyméretű takarmányhiányon kívül azonban egyéb jelentős oka is van a nagyméretű állateladásoknak és a törvényes és törvénytelen vágásoknak. Parasztságunk széles tömegeinek, a kis- és nagyobb gazdáknak egyaránt nincs pénzük. A vágások szigorú megtöltása mellett módot kell nyújtani az állattartó gazdáknak arra, hogy állatjaik eladása nélkül is pénzhez jussanak.”(Orosházi Hírek, 1946. nov. 21.)

Jól illusztrálja a fent leírtakat két, háborús károkat mutató statisztikai adat:

A sertésállomány háborús kárai (országos–1000db)

1938. március 15.	1945. május 31.
5224	1114 veszteség – 78,7% ⁵

A 100 kat. hold mg-i területre jutó állatállomány Békés megyében (sertés – db)

	1935	1942
Békéscsaba	57,4	63,5 !
Orosháza	77,5	64,3
Gyula	47,3	43,7
Szarvas	33,5	38,6 !
Békés	48,2	34,5
Mezőberény	52,8	46,3
Gyoma	33,1	28,8
Battonya	75,4	57,1
Sarkad	59,4	44,8
Déaványa	24,1	20,9 ⁶

A Rákosi-korszak beszolgáltatási politikája nem kedvezett a szappanfőzésnek, mivel nagyon kevés volt a disznó, illetve az emberek titkon vágták le az állataikat, és a zsír leadása elárulta volna őket. Fehér László nem kapcsolódott bele a szappanfőzésbe – bár mesterlevele volt és iparos múlttal is rendelkezett – mert ekkor, a politikai helyzet miatt nem tartotta jó üzletnek, illetve a hatalmas méretű beszolgáltatás csökkentette a város addig hatalmas sertésállományát. Természetesen döntésébe olyan történelmi körülmények is közrejátszottak, amelyek nem kedveztek az önálló kisipari tevékenységnek (mezőgazdasági beszolgáltatások, államosítások). Miután az iparát visszaadta, különböző segédmunkákat végzett, majd a gyulai és a csabai állami vágóhidakon dolgozott.

⁵ HÉVVÍZI 1985.

⁶ Uo.

A nyersanyaghiány természetesen a kisipart is jelentősen érintette. Erről panaszkodik egy 1946. decemberi újságcikk: „A kisiparosság az anyaghiány miatt igen nehéz gondokkal küzd. A múlt és ebben az évben sorozatosan adták be a kisiparosok iparigazolványaikat szüneteltetés végett. ...Az 1945–46. évben 77 iparos adta be szüneteltetés végett az iparigazolványát.” (Orosházi Hírek, 1946. dec. 4.)

Az Ipartestület felszámolása megtervezett, és jól előkészített folyamat eredménye volt. A felszámolás történetét nyomon követhetjük a korabeli napilapokban, persze megfelelő politikai felhanggal „fűszerezve”:

1948. július 3. – „Az újjáalakult helyi KIOSz vezetősége nagygyűlésén megjelent Tóth Gyula a budapesti cipésziparosok szakosztályának titkára és ismertette a megjelentek előtt a KIOSz programját. A megjelent orosházi iparosság egyöntetűen tette magáévá a Magyar Dolgozók Pártja programját. ...A kisiparosság ...sokáig félrevezetve jutott el a demokrácia által kapott szabadságig...” (Orosházi Hírek, 1948. júl. 3.)

1948. augusztus 10. – „Szegedről jelentik: ...Szeberényi Alfréd, a KIOSz országos főtitkára hangsúlyozta, hogy a kisiparosság legsúlyosabb problémája a nyersanyaghiány. ...A kisiparosságnak hiteire van szüksége, hogy intenzívebben bekapcsolódhassék a hároméves tervbe. ...Megoldásra váró feladat még az iparosszövetkezetek kérdése. Ezek a szövetkezetek az önkéntességen alapulnak és gondoskodnak tagjaik számára nyersanyagról, hitelnyújtásról és külföldi megrendelésekről. Szeberényi ezután megcáfolta azt a reaktív hírvést, hogy a KIOSz meg akarja szüntetni az ipartestületeket”. (Orosházi Hírek, 1948. aug. 10.)

1948. augusztus 13. – Szemenyei Zoltán cipésmester „őszinte” nyilatkozata: „...létfajosságunk akkor van, ha mi is bekapcsolódunk a tervgazdaságba. Ez persze csakis a szövetkezeten keresztül lehetséges.” (Orosházi Hírek, 1948. aug. 13.)

1948. augusztus 14. – A lap közli az iparügyi miniszter táviratát Dumitrás Mihály polgármesternek: „Az orosházi Ipartestület önkormányzatát az 1942. évi VIII. törvény cikk 22. paragrafusában biztosított jogom alapján azonnali hatállyal felfüggesztem. A hatósági kiküldöttként Szabó József orosházi kőműves mestert küldöm ki.” (Orosháza és Vidéke, 1948. aug. 14.)

1948. augusztus 28. – Szabó József nyilatkozata: „A helyi ipartestület önkormányzat felfüggesztését szükségessé tette a vezetőség és a tagok egy részének politikai magatartása.” (Orosházi Hírek, 1948. aug. 28.)

Fehér László 1953-ban, a politikai légkör enyhülésének köszönhetően, kiváltotta az iparendélyét -- szappanfőző kisiparos lett, átvéve a családi vállalkozás irányítását. Hasonló esetről számol be Módy György Debrecenből – ott 1954 ősze volt az ipar kiváltásának dátuma.⁷ Az iparendély kiváltása után belépett a KIOSZ-ba, melynek korelnöke volt egészen addig, amíg végleg „nyugdíjas” nem lett 1993-ban.

Csizmadia Jenő 1955-ben került a családdal, illetve Fehér Juliannával szorosabb kapcsolatba, majd ebből a kapcsolatból 1958-ban házasság lett. Apósától megtanulta a szappanfőzés csíjját-bínját, s aktív tagja lett a családi vállalkozásnak. A fiatal pár együtt lakott az iparos családdal, és munkájuk mellett rendszeresen részt vettek a szappanfőzésben, segítve a családot, mivel a nagy (500 literes) üstben való főzés egy egész napot igénybe vett.

⁷ MÓDY 1957. 135.

Az 1956-os politikai események hatására a lakosság tömegesen vágta le a dísznókat, hogy élelmiszertartalékot tudjanak tárolni a „háborús időkre”, megijedve a forradalom okozta háborús helyzettől. A hosszú háború nem következett be, így rengeteg olyan elhasználódott, vagy álló helyében, a padlásán megavasodott zsiradék keletkezett, amely a későbbiekben szappan alapanyag lett. Adatközlőim így emlékeztek erre:

„Az 1956-os események hatására, az emberek élelmiszertartalék gyanánt rengeteg dísznót levágtak, emlékeztek a háborús korszak nélkülözésére, az éhezésre, és féltek, hogy újra ez lesz. Mivel hogy nem lett nélkülözés, sok zsiradék szaporodott fel a házaknál. Nem akarták kidobni, ezért elhozták kifőzetni. Annyi volt, hogy nem győztük főzni az 500 literes üstben sem, előjegyzést kellett vezetnünk.”

A zsiradékban gazdag időszak tette lehetővé, hogy a mestervizsgával rendelkező iparos mellett két háziiparos is feltűnjön a városban, valamint, hogy Fehér Julianna 1957-ben letette a szappanfőző szakvizsgát. Fehér László szappanfőző műhelyének hírnevét ez a korszak teremtette meg:

- Központi helyen (Rákóczi utca) lévő műhely – forgalmas út mellett helyezkedett el
- Nagy szakértelem – jó minőség
- Hentesként már jó neve volt – hírnév
- Iparosként kihasználta azt a lehetőséget, amit a történelmi szituáció kínált a számára (1953; 1956)

A sok felszaporodott zsiradék újfajta értékesítéshez vezetett, ti. a *bérfőzés* helyett az lett a gyakorlat, hogy a behozott zsiradék után azonnal szappant adtak cserébe, kb. „egy az egybe” arányban, illetve beleszámolták a főzési díjat. A bérfőzés – mely átmeneti állapotot jelent az otthoni főzés és a vásárlás, csere között – azt jelentette, hogy a bevitt zsiradékot (általában nagyobb mennyiséget) egy adott összegért a 101 szappanfőző kifőzte szappannak.

Ez jelentősen megkönnyítette az asszonyok munkáját, hiszen megszabadultak a szappanfőzés kellemetlenségeitől és a szappant azonnal megkapták. Jó példáját adja ennek az endrődi asszony leírása: *„Majd oszt begyűtt divatba, hogy cserélni lehetett Gyomán zsiradékot szappanra. Akkor oszt mán nem kellett tovább főzni a szappant.”*⁸

1983-ban, városátépítési munkák miatt átköltöztek a Luther utcába, ahol tovább folytatták a szakmát, melyet 1993-ban teljesen átvett Csizmadia Jenő és neje Fehér Julianna, mivel Fehér László egészségi állapota megromlott. Gyermekük is ismerik a szakma fortélyait, de nem gyakorolják.

Az ipar történetének bemutatásánál szólnom kell azokról a tényezőkről, amelyek kutatásom alapján meghatározó szerepet játszottak az orosházi szappanfőző kisipar alakulásában:

- A hentesüzletek magas számát és központi fekvését az Orosháza körüli nagyarányú sertésstartás, valamint kereskedelem indokolta.
- A szappanfőzők a hentesüzletekből és mészárszékekről szerezték be az alapanyagukat, így a hentesek és a szappanfőzők között szoros gazdasági kapcsolatok alakultak ki. Ezt ismerve érdekes tény, hogy Orosházán annak ellenére,

⁸ EF é. n. 76.

hogy 1948 után megszűntek a kisiparos hentesüzletek, a szappanfőzők száma emelkedett. Valószínű magyarázatnak azt tartom, hogy a magángazdaságokban tartott sertések száma magas volt, s a háztartásokban felszaporodott zsiradékot a szappanfőző műhelyekbe vitték cserébe. Nyilvánvalóan szűkítette a házi főzés körét a II. világháború után a lúgkő árusításának szabályozása, korlátozása.

- A hentesüzletek számának csökkenése (köztük a Fehér Lászlóé is) az 1947 és 1953 közötti szövetkezetesítési és államosító politika következménye, illetve annak, hogy a háború után az eddig nagy intenzitású sertéstartás önellátásra szorult vissza, s ezt is katasztrofálisan érintette a kötelező beszolgáltatási rendszer. Az Ipartestület 1948-as felszámolásával sok iparos elhagyta a szakmáját, főleg azok, akiket érintett a mezőgazdaság átalakítása.
- Annak ellenére, hogy nagyon magas volt a sertések száma, Orosházán nem volt jellemző a szappanfőző műhelyek magas száma, mint pl. Debrecenben, aminek az oka az, hogy a szappant szinte minden parasztszaládban megfőzték maguk az asszonyok a háztartásuk számára. Aligha akadt olyan gazdaszony, aki pénzt adott volna mosószappanért, ha maga is tudott szappant főzni.⁹ A szappanfőző műhely elsősorban a városi lakosok igényeit elégítette ki, akik az egyre divatosabbá váló pipereszappan mellett igényt tartottak a háziszappanra is, főleg tisztításra, valamint a szegényebb családokban mosásra is.¹⁰
- Az orosházi szappanfőző műhelyek számának emelkedése –1965-ben 3– annak tudható be, hogy egyre kevesebb lakos él olyan parasztgazdaságban, amelyben a zsiradék kifőzésére megfelelő eszköz és alapanyag (lúgkő) rendelkezésre áll, valamint hiányzik a szakértelem is, mivel a boltban megvásárolható szappanok és mosóporok óriási száma, és könnyű hozzáférhetősége feleslegessé tette az otthoni szappanfőzés ismeretét. Orosházán három család foglalkozott a szappanfőzéssel, ezek közül *kisiparszerűen* Fehér László, valamint *háziipar* keretein belül Bajor Györgyné és Varga Lajos.
- Az orosházi szappanfőző műhelyek újbóli lecsökkenésének oka abban keresendő, hogy a városi és a város körüli állattartó gazdaságok (tanyák) száma lecsökkent, a tsz-ekben tartott sertések nem Orosházán kerültek feldolgozásra, illetve a feldolgozott állatok „hulladéka” nem került a szappanfőző műhelyekbe. Emellett igen fontos tényező az urbanizációs változásokkal együtt járó életmódváltás: az olcsó és divatos pipere szappanok és mosóporok elterjedése kiszorította a háziszappant a városi lakásokból.
- Orosházán a Társadalomnéprajz kötetben leírt országos tendenciával ellentétben, a szappanfőzés nem süllyedt le a háziipar szintjére, illetve nem halt ki a modern tisztítószerek hatására.¹¹
- A táplálkozási hagyományokban történt változások érdekes módon kettős irányban hatottak a kisiparra:

⁹ BERTALAN 1963. 40; JUHÁSZ 1965. 329; NAGY 1975. 297.

¹⁰ BERTALAN 1963. 40; PUSZTAINÉ 1982. 122–123.

¹¹ PALÁDI-KOVÁCS 2000. 325.

a. A zsírfogyasztás csökkenése, a boltokban kapható nyershús csökkentette a háztartásokban felhalmozódó zsiradékokat, tehát csökkent a szappanfőzésre való zsiradék mennyiség.

b. A modernebb tartósítási eljárások (hűtőláda) lehetővé tették a levágott állatok elhelyezését, melynek következtében felszaporodtak a disznóvágások (főleg az Orosháza melletti falvakban, illetve a város külterületein), de az egészségesebb főzési eljárások általánossá válása feleslegessé tette szinte teljes mértékben a zsiradékot, amelyet nem dobnak ki – az ősi paraszti szemléletből következően – hanem beszállítják a szappanfőző műhelybe kirőzítésre.¹²

- A zsiradékok abszolút mennyiségének csökkenése, valamint a használatból való egyre nagyobb mértékű kiszorulásuk azonban kiegészítő, mellékkeresetet biztosító szakmává süllyesztette a szappanfőzést.

Az üzlet története, a költözés hatásai

Az édesapjái mellett épült üzlet a Rákóczi úton (Rákóczi út 11. sz.) a házukkal egybeépített volt – az utca felé nézett az üzlet, mögötte volt a lakás. A telek hátsó részén volt a műhely és a raktár. Ez az építkezési mód ismert volt a magyar településeken már évszázadok óta.¹³

A Rákóczi út Orosháza egyik főutcája volt, amely a városba érkező utakat (Szeged, Szentes felől) kötötte össze a piacterekkel. Végigfutott rajta az orosháziak által nagyra becsült „Kisvasút”, mely összekötötte Orosházát a környék falvaival és tanyasközpontjaival. A Rákóczi utca boltjainak, kisiparos műhelyeinek színes forgatagáról id. Soós Béla ír kéziratában. A hentesüzlettől néhány portányira volt a sertésvásártér, amely ellátta a város henteseit.¹⁴

A kereskedők, iparosok házáinak településeken belüli központi helyéről, városképformáló szerepéről L. Nagy Zsuzsa is ír tanulmányában, megemlékezve arról az igen fontos tényről, hogy a piacterek közelében olyan boltok, műhelyek álltak, amelyek a falvakból érkezők igényeit elégítették ki.¹⁵

Adatközlőim elmondása alapján minden hentes tudott szappant is főzni – hasznosítva iparáguk melléktermékeit – így Fehér László a hentes szakma mellett tanulta meg a szappanfőzést is. A műhely és üzlet mögött volt alkalmas hely és felszerelés is a szappan kifőzésére. 1983-ban városátépítési munkálatok miatt el kellett költözniük. A Luther utcai ház mögött egy régi cselédházat építettek át műhellyé, illetve felépült a Csizmadia család önálló háza Fehér László háza mellett, azonos portán.

Mindkét háznál megfigyelhető, hogy a főzőhelyiség a porta hátsó részében van, melynek az oka az, hogy a főzési folyamat kellemetlen szaggal jár, főleg ha nyers zsiradékból főzik a szappant. A Luther utcába való költözés érzékenyen érintette a kisipart, mert a forgalmas utakhoz képest, mint amilyen volt, egy periférikusabb,

¹² T. BERECKZI 1997. 113.

¹³ PALÁDI-KOVÁCS 2000. 335.

¹⁴ SOÓS é. n. 8.

¹⁵ L. NAGY 1997. 123.

macskaköves utcába került, s ez adatközlőim elmondása alapján érzékelhető volt a forgalmon.

Egy évben kb. 30 alkalommal főznek szappant a behozott zsiradék mennyiségétől függően. Az őszi disznóvágások előtt sűrűsödik a zsiradékok behozatala, mivel a régi zsiradékot kiürítik, hogy az újnak legyen hely, és nem akarják a régi, avas szalonát, zsírt kidobni, inkább így hasznosítják. A másik erősebb hullám február körül, a tavaszi vágások előtt van.

A fatüzelésű üstbe 100 kg zsírt tesznek fel főni, melyhez folyamatosan adagolják a vízben feloldott lúgkővet – a régi szerszámok és technológia alkalmazásával – az erősebb forráskor. A szappan kb. 6 órán át fő, s közben állandó odafigyelés mellett keverni kell, amihez a *cserpák* mellett egy hosszúnyelű, lapos kanalat használnak. Majd kb. egy órás hűlés után a *cserpákkal*, valamint a rövidebb nyelű *fándlival* vödörbe merik, ezután a vödörből a fólia alapú vaskeretbe öntik. A hűlés után leverik a keretet és a száradás után a tömbszappant feldarabolják.

A Rákóczi úti házban – melynek hátsó része eredetileg a hentesüzlethez tartozott – volt akkora üst, amelyben 500 kg szappant lehetett kifőzni. Ez egy napos munka volt, amely a teljes család munkamegosztását, illetve részvételét jelentette: a zsiradékot a fiatalok kezdték el főzni délután, majd késő este az idősek vették át a munkát – állandó odafigyelés mellett – mely másnap délután fejeződött be az egész éjszakai főzés után. Jól mutatja a háziszappan használatának erőteljes csökkenését az a tény, hogy a Luther utcai műhelyben már csak 100 literes üst áll.

Fehér László szabadalma

A szabadalom lajstromszáma: 133.358 1. sz. szabadalom XI/e. osztály, F-10148. Alapszám.

Bejelentés napja: 1942. december 17.

Közzététel napja: 1943. május 15.

Az oklevél kelte: 1943. október 13.

Az „*Eljárás sovány szappan készítésére*” néven bejegyzett szabadalom 1942. december 17-én került a Királyi Szabadalmi Hivatal elé elbírálásra.

A Magyar Szabadalmi Bíróság leírása alapján:

„Az eljárás olyan vágóhídi melléktermékeket használ, melyek legnagyobb része eddig veszendőbe ment. Ezek a következők: szarvasmarha-, borjú-, juh-, sertés-, ló-, szamár-, bivaly-, öszvér-, vagy kecskebél, illetve ezek vakaréka, pacal, általában minden vágóhídi- és hal-, vagy szárnyashúshulladék, vér kivételével. Ezekhez, vagy keverékeikhez 5–6% vágóhídi nyers faggyúsalagot, vagy zsiradékot, továbbá a következő nyersanyagot adjuk hozzá: 20% ammoniákszódát és 10% égetett, vagy finomra oltott mézspport, majd a tömeget szappanná főzzük. Az eljárással kapott szappan rendkívüli tisztítóképeségű. Hideg vízben is tökéletesen tisztít.”

1944-ben a Magyar Királyi Horthy Miklós Tudományegyetem Szerves- és Gyógyszerészeti Intézeténél vegyelemeztek. Ennek alapján meg tudhatjuk, hogy a másodízben próbára bevitt szappanfélék a mosásnál kitűnően használhatónak bizonyultak.

Ahogy az évszám is mutatja, a II. világháború alatt született szabadalomról van

szó, s a történelmi helyzethez, annak hatásmechanizmusához való alkalmazkodás érdekes példája fogalmazódik meg benne:

- a *sovány szappan* elnevezés arra utal, hogy a szappan zsírtartalma alacsony, az összetételében szinte nincs is disznózsír;
- a háború alatt az emberek a disznózsírt elfogyasztották, sokkal kevesebb disznót adtak le vágásra, illetve nem adták ki az elhasználódott zsiradékot (szalonna, tepertő), hanem elfogyasztották az ínséges időkben, tehát a szappanhoz más alapanyag volt szükséges;
- a hadseregnek történő beszolgáltatások és az otthoni vágások miatt a hentesek sertésforgalma lecsökkent, kevesebb zsiradékhoz jutottak hozzá;
- a lakosság tisztálkodási szüksége igényelte a szappant, így olyan eljárás kellett kidolgozni, amely nem a zsiradékot, hanem más, a hentesnél előforduló hasznosíthatatlan alapanyagot használt fel;
- fontos megemlítenünk, hogy a szabadalmat mint hentes adta be, tehát már akkor foglalkoztatta a szappanfőzés újszerűsítése, kisiparos vállalkozásba építése, mint a hentes szakma mellékiparága;
- mivel Fehér László hentes és mészáros volt, hozzájutott olyan alapanyagokhoz, melyeket az emberek nem használtak fel, tulajdonképpen vágóhídi hulladékok voltak – ez a tény közrejátszott abban, hogy a szappanfőzés lett az a szakma, melyet választott;
- a szappan főzéséhez szükséges lúgkő hozzáférhetőségének korlátai – az árusítás korlátozása, és a háború miatti nehéz beszerzés – okozták, hogy a szabadalom tulajdonképpen a faluszódát említi szükséges alapanyagként;
- a szappan siker és használatlaga azt mutatja, hogy háborús időszakban is volt igény a tisztálkodásra, mosásra, melyek az élelemszerzés mellett alapigénynek számítottak: „*Két dologra jöttem rá a háború alatt – alapvető szükségként az evés és a tisztálkodás marad meg az ember számára*” – Fehér László.

Fehér László számára a szabadalom elismertséget jelentett, élettörténetének büszke, emlékezetes állomásaként emlékezik rá. Fontos szerepe volt a sikerélménynek abban, hogy később a szappanfőzést sikerrel tudta működtetni.

Értékesítés, vevőkör

A paraszti háztartások alapvető alapanyaga volt a háziszappan (alapszappan, szín-szappan). Az asszonyok feladata volt gondoskodni róla, hiszen az asszonyi munka (mosás, tisztántartás), alapanyaga volt. Egy parasztasszonyt megszólaltak azért, ha a ház körül nem volt megfelelő tisztaság (ágynemű, ruhák stb.). Ez még szegényebb családok esetében is alapvető elvárás volt az asszonnyal szemben. A parasztgazdaságok háztartását vezető asszonyok az aprójószág hasznából fedezték a kiadásait.¹⁶ Több esetben előfordult azonban, hogy előteremtése komoly terhet rótt a családra. Ennek igen szép példáját olvashatjuk egy endrődi asszony önéletírásában: „*De mán szappant*

¹⁶ NAGY 1985. 484–485.

is csak ki kellett főzni. ... Összekapargattuk az égett zsírt is, összegyűjtöttük az avas szalonát is. Ezt éppen meg is értük volna, de kellett a szappan is.”¹⁷

A háztartási zsiradékból kifőtt szappant többféle célra használták az asszonyok. Már igen régóta használták a ruhák tisztítására, s ez igen nagy igényt teremtett a jó minőségű (jó fehérítő hatású) szappan iránt. A parasztgazdaságokban az erősen piszkolódott ruhákat nehéz és fárasztó volt mosni. Nyáron, jó időben szívesen mostak, télen ritkábban, kéthavonta. A mosások napi rendje is adott volt, általában hétfőn és szerdán végezték.¹⁸

Valószínűnek tartom, hogy a háziszappant városi (nagyközségi) használatban a vidékről származó cselédlányok, valamint a mezőgazdasági jellegű településrészekről betelepülők tartották meg. Mivel a községben élők parasztlányt fogadtak fel szolgálónak, és másfajta tisztítószer nem lehetett kapni, a háziszappan használata a módosabb polgárcsaládokban is továbbhagyományozódott. Orosházán a cselédlányok fogadásának színtere is a csütörtöki hetipiac volt, ahova Orosháza és környékének községeiből a szegény sorsú családok lánygyermeküket a városba küldték szolgálni a módosabb polgárházakhoz. A katolikus templom mellett gyűltek össze a lányok, ahol a „cupringer” kiköztvitette őket azokhoz a házakhoz, ahova szolgálókat vártak.¹⁹

A háziszappan a mosás mellett a mosakodásban (tisztálkodásban) is fontos funkciót látott el, elsősorban a vidéki és a szegényebb városi lakosság körében, akiknek részben igényük, részben módjuk sem volt megvenni a drágább (több esetben külföldi) pipereszappant. Több forrásban és adatközlőnél is találkoztam azzal, hogy a mosószappant használták tisztálkodásra is parasztcsaládoknál, cselédekénél.²⁰

Manapság a tisztító szerepe mellett főleg azok keresik, akiknek a bőrgyógyász allergiás tünetekre javasolta (bolti szappanok allergén hatását csökkentve), illetve azok, akik megszokásból már régóta ezt használják.

A zsiradékot elsősorban a város területéhez tartozó községekből hordják, mivel ezeken a településeken – mezőgazdasági jelegükből adódóan – az állattartásnak meghatározóbb szerepe van: *Pusztaföldvár, Csorvás, Gádoros, Kaszaper, Kondoros, Székkutas, Kakasszék*. Hozták *Gyula, Békéscsaba, Szarvas, Szeged* és *Szentes* városából is.

Orosházáról elsősorban az idősebbek és a külterületek lakói hordanak be zsiradékot kifőzésre. Az idősebbek azért viszik be a zsírt, mert még ismerik a házi szappant, annak előnyeit, és főzési hagyományaikban több a zsír, a szalonna. Ugyanez jellemző a falusi lakosságra is, az ő körükben ismertebb ez a fajta szappan, ennek tisztító hatása a mosáskor, tisztálkodáskor. A paraszti lakosság jellemzője a háztartási, a disznóvágyási hulladékok minél teljesebb körű felhasználása. A parasztgazdaságokban a háztartást az asszonyok végezték, s az ehhez szükséges dolgokat maguknak kellett megszerezniük. Azonban nem minden asszony tudott jó szappant főzni, ebben az esetben a piacokon, boltokban kellett azt beszerezni. Ezt a tényt ismerte fel Fehér László, aki már hentesként is igen sokat foglalkozott a szappanfőzéssel, a szappan értékesítésével (a hentesüzletben).

¹⁷ EF é. n. 76.

¹⁸ NAGY 1975. 297.

¹⁹ SOÓS é. n. 171.

²⁰ BERTALAN 1963. 40; PUSZTAINÉ 1982. 122–123.

Kirner A. Bertalan említi a békési vásárról írt tanulmányában, hogy az ottani szappanfőzők sűrűn vitték portékájukat a piacra olyanok számára, akiknek nem volt módjuk, illetve munkaeszközük (pl. üst) a szappan előállítására (cselédek, gazdasági alkalmazottak). Itt az is előfordult, hogy bérfőző asszonyok jártak disznóvágásokkor a házakhoz kifőzni a régi zsiradékból a szappant, melynek egy részét megkapták fizetségképpen.²¹

Fehér László és családja piacra sohasem vitte az árut, mindig a vevők keresték fel a műhelyt. Ez jól megvilágítja azt a tényt, hogy a szappannak elég nagy kereslete volt a városi és vidéki lakosság körében ahhoz, hogy felkeressék a műhelyt akár vásárlásról, akár zsírbecserélésről volt (van) szó. Egy rövid ideig vitte Fehér Julianna piacra a szappant, amikor a bátyja egyetemre került, és fel kellett ruháznia a családnak. Szórványosan fordul elő, hogy idősebb, piacra járó kofák közül néhányan a becserélt szappant piacra viszik, így közvetve pénzzé teszik a háztartásuk fel nem használt termékeit.

A vásárlók és akik becserélni hoznak zsiradékot, rendszeresen visszajárnak, aminek két oka van:

– Meg vannak elégedve a szappan minőségével és használhatóságával.

– A vidéki háztartásokban, valamint időseknél még mindig megfigyelhető az, hogy nem dobnak ki olyan háztartási hulladékot, amely hasznosítható valamilyen formában.

Allergiás bőrbetegségekben szenvedők (szintetikus anyagokra érzékenyek) állandó vevőnek tekinthetők, mivel a háziszippan nem okoz allergén tüneteket. Egyik adatgyűjtésem során tapasztalhattam az évek óta visszajáró vevő meglepedettségét: egy gerendási parasztember volt ott, aki összegyűjtötte néhány év fel nem használt zsiradékát (34 kg), s a lányával elhozatta autóján Orosházára a szappanfőzőhöz kifőzetni. Kérdésekre, hogy miért hozza ide a zsírt, így felelt: „*Csak ne menjen már kárba, jó ez a zsír szappannak, az asszony nem is mos mással. Itt jó szappant főznek, hát mindig idehozzuk. Vízsek tömbben is a reszelék mellett, mert így tovább eláll. A lányom hoz autójával, ezért mindig adok neki a szappanból fuvardíjként.*”

<i>Becserélés:</i>	1kg zsír – 1,5 kg szappan
	1kg egyéb zsiradék – 1kg szappan
Becserélés esetén fizetni kell <i>kifőzetési díjat</i> is – 1kg zsír=150 Ft.	
Lehet <i>vásárolni</i> is:	1kg szappan – 250 Ft.
	1kg szappanreszelék – 300 Ft.

Hozott anyagból inkább az idősek főzetik, a vásárlók több korosztályból vannak (orvosok, bőrgyógyászok javasolják bőralergiára).

Anyagbeszerzés, alapanyagok

Orosházán a 19. sz. elejétől növekszik a sertések száma, a század végére már meghatározóvá válik a gazdaságokban a sertéstartás, legyen az napszámos, vagy mó-

²¹ KIRNER 1964. 112.

dosabb gazda. Ennek okai az 1880-as évektől kezdődő termelési szerkezetváltásban keresendők, amely azt jelentette, hogy a takarmánynövények (főleg a kukorica) jelentős mértékű elterjedése – a búza rovására – a baromfi mellett a sertéstartásnak kedvezett.²²

A sertések számaránya nemzetközi összehasonlításban – 1881 (1000 főre jutó sertésszám):

Orosháza	465
Magyarország	268
Szerbia	988
Ausztria	122
Románia	165
Németország	167
Oroszország	127
Franciaország	142
Olaszország	41 ²³

A 19. sz. végén kiépülő vasútvonalak révén Orosháza igen jó szállítási lehetőségekkel rendelkezett (rendelkezik), mely más termékek mellett az állatkereskedelemnek is kedvezett. Minden gazdaságtípusnak az volt a célja, hogy saját szükségletét mindenképpen biztosítsa, ezen felül tartottak sertést eladásra is.

Az állattartás (sertés) jelentős mértékű fejlődése hatással volt az orosháziak táplálkozására is – a hús fogyasztása volt a mérce, melynek mennyisége rávilágított az egyes családok anyagi helyzetére, életformájára. Mivel döntően zsírral főztek, egy átlagos parasztgazdaságban 10-15 disznót is leöltek egy évben. A városban lakók már ekkor is kevesebb disznóhúst (főleg annak zsíros részét) fogyasztottak, általában 4 volt a maximum. Elsősorban a szalonnáért vágták a disznókat, ezért a disznófajták közül²⁴ a mangalicát kedvelték. A következő táblázatok jól érzékeltetik a sertéstartás nagyságrendjét, jelentőségét a II. világháborúig.

Orosháza és a járás sertésállománya²⁵

Sertések száma–db	
Orosházán 1884	8373
Orosházi járásban 1935/36	16267
Békési járásban	45256
Szarvasi járás	31956
Gyulai járásban	26860

A 20. század második felében történő változások kiindulópontja a sertésállomány fajtaváltása volt. Az 1950-es években meginduló folyamat – a hússertésre való áttérés – az 1970-es évekre fejeződik be. A fajtaváltáshoz kapcsolódó átalakulás a

²² GULYÁS-HAJDÚ-SZABÓ 1965. 250.

²³ VERES 1987. 96.

²⁴ GULYÁS-HAJDÚ-SZABÓ 1965. 236.

²⁵ FANCSOVITS 1965. 641.

zsiradék felhasználásbar is kimutatható: a zsír felhasználásának csökkenése figyelhető meg, szemben a hús fogyasztásának erőteljes növekedésével. Az 1970-es években a házi sertésfeldolgozás tömeges visszaszorulása figyelhető meg, főleg városokban – így Orosházán is –, mivel a készen vásárolható nyershús könnyen elérhetővé vált. Az 1990-es években elterjedő hűtőládák alkalmazása az otthoni ételkészítés tartósításban újra megnövelte az otthoni sertésfeldolgozás mértékét.²⁶

Sertések száma²⁷

1973	Szocialista szektor 21177	Háztáji, egyéni 10229
------	------------------------------	--------------------------

A sertések számának alakulása a rendszerváltás után²⁸

	<i>Orosházán</i>	<i>Békés megye</i>	<i>Dél-Alföld</i>	<i>Országosan</i>
1991	27930			
2000	20294	468000	1358000	4833900

A rendszerváltási adatok tanulsága az, hogy az utóbbi 10 évben lecsökkent a sertésállomány, melynek gazdaságpolitikai okai – alacsony felvásárlási ár, magas takarmányár – mellett azt kell megemlíteni, hogy megszűntek a tsz-ek vágóhidjai, melyek addig állandó felvásárlást biztosítottak.

A sertésállomány számának, fajtaösszetételének változása kihatással volt az azt feldolgozó iparágakra (hentes, szappanfőző). A szappanfőzők számának növekedése a 20. sz. közepére (1886=1; 1965=3) jól érzékelteti, hogy a városi lakosság körében egyre nagyobb számban adják le a zsiradékot. Adatközlőim elmondása alapján a napjainkban zajló disznóvágások után szinte az összes zsiradékot behozzák főzetni, mert elsősorban olajjal főznek, s a disznót a húsert vágják. Ez az egyik oka a szappanfőzés még mindig meglévő életképességének.

A sertésszám és az értékesítés közötti összefüggéseket a következőképpen tudjuk összefoglalni:

1945 előtt magas a sertésszám > magas a hentesek száma, de nem jelentős a szappanfőzők száma, mert a legtöbb házban megfőzik az asszonyok a szappant. Orosháza sertésállományát súlyosan érintette a háborús beszolgáltatási politika a többi megyei településhez képest is. Elosztó év 1945-ben – Budapest és a hadsereg ellátására Békés vármegyére kirótt élelmekről (sertés – db):²⁹

Gyula	100	Békéscsaba	100
Szarvas	150	Orosháza	1000
Szentetornya	200		

²⁶ T. BERCZKI 1997. 107, 113.

²⁷ NÁSZTOR 1974. 61.

²⁸ Az Állami Statisztikai Hivatal jelentése, 2000.

²⁹ HÉVVÍZI 1985.

1945–53 között a sertések száma drasztikusan lecsökken, valamint szövetkezesítik a kisipart > megszűnik a hentes kisipar, a szappanfőzők sem tudnak megfelelő ipart folytatni, mert az alapanyagokat, sőt a szappant is jegyre adják.

1953 után emelkedik a sertésszám, de kiszorul a városból a külterületekre (pl. tanyák), illetve a környező falvakba > a szappanfőzők száma emelkedik, a vevőkörüket a vidékiek kezdik meghatározni, mivel a városon belül és a közvetlen környékén a mezőgazdaságban dolgozók aránya jelentősen megfogyatkozott.

Aktív keresők megoszlása (mezőgazdaság)³⁰

1949	56,7%
1950	46,3%
1970	27,8%

Az 1970-es évek második felére jelentősen lecsökken a tanyák száma, illetve átalakulnak a táplálkozási szokások a városon belül > a szappanfőzők száma lecsökken, mellékkeresetté, nyugdíjkiegészítővé válik; a vidéki falvak szinte döntő szerepet játszanak a vevőkör összetételében.

Termelőszövetkezetek számának alakulása³¹

Év	tisz-ek száma	Családok száma
1949	6	192
1952	14	2480
1953	10	1059
1956.okt	10	1270
1961	7	4194
1968	7 tagok	száma 4429

Tanyán élők számának változása (Orosháza)³²

1949	a lakosság 32,6%–a
1970	a lakosság 12,5%–a
1990	917 fő (2,7%)

1991–2000 között a sertésállomány lecsökkent ez jelentékenyen nem érintette a műhely forgalmát, mert a vásárlások száma viszont megemelkedett, valamint a paraszti gazdaságok mindent-hasznosító szemléletének továbbélése fenntartja a zsírbehordás-kifizetés hagyományát.

A szappan kifőzéséhez használt *lúgkő* (*marónátron*) egy ideig szabadon vásárolható volt a szatócs- és egyéb boltok előtti bádoghordókból.³³ Az anyag veszélyessé-

³⁰ KELLER-KÖRMENDI 1974. 28.

³¹ NÁSZTOR 1974. 57.

³² KELLER-KÖRMENDI 1974. 30.

³³ SOÓS é. n. 3.

ge miatt (sok balesetet okozott, sőt gyilkosságok, öngyilkosságok alapanyaga volt) korlátozták a szabad vásárlását és a háború után egyébként is nehézkes volt hozzájutni, ezért igen megnőtt a Románia felől irányuló lúgkőcsempészet. Ennek szemléltetésére idézzünk egy korabeli újságcikket:

„...egész sereg körülmény hatott oda, vagy működött közre, hogy példának okáért míg az ezelőtt néhány héttel lehozott kiszereletlen lúgkőért 1kg-onként 5,18 forintot kellett fizetni, addig most az ún. „kiszereelt” lúgkőért dobozonként 12-13 forintot kell fizetni. Mindez pedig csak azért történik, hogy néhány láncoló cég árdrágítással, áruval való üzérkedéssel ... busás anyagi hasznot biztosítson magának” (Orosházi Hírek, 1947. április 23.)

Ezért egy ideig a szappanfőző asszonyok az ún. *faluszódát* (karbonát és mész keveréke) használták. A Kardoskút körüli szikes területeken gyűjtött szódát (sziksót) használták hozzá.³⁴ Később a lúgkő használatát ipar- és méregengedélyhez kötötték. 1991-ig egy 4 q-ás tömbben kapták meg a felhasználók, melyet csákánnyal kellett darabokra törni. Most kisebb, zacskós kiszereelésben érkezik Budapestről a DONAUCHEMIE nevű cégtől (*pillírozott szóda*).

A háziszappan értékesítését befolyásoló tényezők napjainkban

Hozzáférhetősége: Mivel nem kapható az üzletekben és a piacon is csak esetlegesen, így a vevőknek kell felkeresni a műhelyt, ami a tömegközlekedési útvonalaktól messzebb esik, s mivel egyszerre nagyobb tömegű zsiradék becserélése, vagy szappanvásárlás történik, a vidékieknek, akik a vevőkör zömét alkotják, autóval kell bejönniük, s ez főleg az idősebbek számára sok esetben problémát okoz. Emiatt ritkábban nagyobb mennyiséget hoznak.

Ismertsége: Nincs reklámja – bár szórólapokon és kisebb terjedelmű szakmai hirdetőfüzetben szerepel – így csak az állandó kuncsaftok és az ő általuk küldött vevők jelentkeznek vételre. Az ismertségnél komoly problémának vélem, hogy a fiatalabb generáció nagy része még a fogalmát sem ismeri, sőt kimondottan gusztustalannak tartja a most divatos pipereszappanok és mosóporok mellett, amikor fény derül a szappankészítés alapanyagára, a háziszappan „származására”. A városi lakosság inkább a pipereszappant használja, illetve a mosóporokat, emiatt napjainkra a szappanfőzők száma újra lecsökkent (2000=1).

A szintetikus anyagok: A háziszappan erőteljes visszaszorulása a gyári termékek óriási konkurenciájának köszönhető, bár több orvossal is konzultáltam, akik egészségesebbnek tartják bármelyik gyári termékénél. A gyári termékek könnyebb elérhetősége miatt és a reklámok hatására az emberek a szintetikus anyagokat választják. Megfigyeléseim és kérdéseim alapján a gyári termékek előtérbe helyezése azzal is magyarázható, hogy az emberek a háziszappant azonosítják a szegénységgel, s kérdéseimre, hogy használnának-e ilyen szappant a válasz így hangzott: „Ha már van pénzem nem ilyet fogok venni, hanem valami normálisat...”

Az alacsony sertésszám és a nem megfelelő mennyiségű zsiradék miatt kényesültek az üzemek az olajokból (magvak) előállítani a szappant és más piperecikket.

³⁴ KISS 1955. 424.

Már egy 1948-as újságcikk beszámol arról a törekvésről, hogy a gyáripar előállít olcsó, olajos magvakból készült, könnyen elérhető szappanféséset: „*Rövidesen hozzákezenek a mainál lényegesen olcsóbb piperecikkek gyártásához... Az olajos magvak idei jó termése következtében sokkal több piperezappant gyártanak. Idén már megjelenik az üzletekben a békeminőségű szappanpehely is.*” (Orosházi Hírek, 1948. aug. 18.)

ADATKÖZLŐK

Fehér László – született: 1907. Eredeti szakmáját tekintve hentes és mészáros, majd 1953-tól szappanfőző mester. (1947-től van mesterlevele.)

Fehér Julianna (Csizmadia Jenőné) – született: 1937. Fehér László és Vékony Julianna lánya. 1955-ben a vegyipari egyetemre – létszámhiányra hivatkozva – nem vették fel, így a gyors- és gépírást kitanulva titkárnőként helyezkedett el később az újonnan épült üvegyárban. Előtte 1957-ben letette a szappanfőző vizgát, és édesapja műhelyében dolgozott.

Csizmadia Jenő – született: 1934. 1955-ben került a családba, ahol apósától tanulta meg a mesterséget. Édesapja a háború előtt és alatt a Báthory-malomban volt résztulajdonos, de a háború végén a malmot kirabolták, így az édesapja, valamint a család a középosztály szintjéről a szegénysorba süllyedt. Csizmadia Jenő egyetemre ment és gépészmérnök lett, bár ez igen nagy terhet rótt a családra, mert ez jelentette a kitörési, felemelkedési lehetőségét. Fő munkahelye az üvegyár volt, ahol munkája révén megbecsült pozíciót vívott ki magának.

IRODALOM

T. BERE CZKI 1997.

T. Bereczki Ibolya: Változások a sertéshús feldolgozásában a 20. századi vidéki táplálkozáskultúrában. In.: A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században. A néprajzkutatók I. táplálkozáskutató konferenciájának előadásai. Kalocsa, 1995. október 24–26. (Szerk.: Romsics Imre – Kisbán Eszter) Kalocsa, 1997. 105–117.

BERTALAN 1963.

Bertalan Ágnes: Asszonyok, lányok Biharugrán. A Gyulai Erkel Ferenc Múzeum Kiadványai 42–43. (Szerk.: Dankó Imre) Gyula, 1963.

EF é. n.

Az endrődi asszonyok élete a századfordulótól. Endrődi Füzetek 2. Gyoma, é. n.

FANCSOVITS 1965.

Fancsovits György: Az első világháború, a forradalmak és a Horthy-korszak (1914–1944). In.: Orosháza története. (Szerk.: Nagy Gyula) Orosháza, 1965. 567–698.

GULYÁS-HAJDÚ-SZABÓ 1965.

Gulyás Mihály – Hajdú Mihály – Szabó Mihály: Állattartás. In.: Orosháza Néprajza. (Szerk.: Nagy Gyula) Orosháza, 1965. 286–293.

HÉVVÍZI 1985.

Hévvízi Sándor: Orosházi és országos mezőgazdasági adatok. Kézirat, 1985. A Szántó Kovács János Múzeum Adattára 425/2001.

JUHÁSZ 1965.

Juhász Antal: Kismesterségek. In.: Orosháza Néprajza. (Szerk.: Nagy Gyula) Orosháza, 1965. 294–343.

KELLER-KÖRMENDI 1974.

Keller József – Körmenli János: Politikai, társadalmi, gazdasági változások a felszabadulás után. In.: A szocializmus útján, Orosháza 1944–1974. (Szerk.: Zilahi Lajos) Orosháza, 1974. 13–32.

KIRNER 1964.

Kirner A. Bertalan: A békési vásár. A Gyulai Erkel Ferenc Múzeum Kiadványai 55–57. (Szerk.: Dankó Imre) Gyula, 1964.

KISS 1955.

Kiss Lajos: A szegény emberek élete. Budapest, 1955.

KISS 1958.

Kiss Lajos: A szappanfőzés Hódmezővásárhelyen. Vásárhelyi hétköznapiak. Budapest, 1958.

KISS 1999.

Kiss Anikó: Szappanfőzés, mosás, tisztálkodás Gyulán. A Békés Megyei Múzeumok Közleményei 20. Békéscsaba, 1999. 255–270.

MÓDY 1957.

Módy György: Szappanfőzés és gyertyaöntés Debrecenben. A Déri Múzeum Évkönyve 1948–1956. Debrecen, 1957. 135–146.

MORVAY 1965.

Morvaj Judit: Táplálkozás. In.: Orosháza Néprajza. (Szerk.: Nagy Gyula) Orosháza, 1965. 400–427.

NAGY 1975.

Nagy Gyula: Parasztélet a vásárhelyi pusztán. Békéscsaba, 1975.

NAGY 1985.

Nagy Gyula: Tanyai életsorok. (Parasztok vallomásai I–II.) Az orosházi tanyavilág átalakulása. Orosháza, 1985.

L. NAGY 1997.

L. Nagy Zsuzsa: A műhely és a bolt a két világháború közötti Magyarországon. In.: Polgárosodás Közép-Európában. Tanulmányok Hanák Péter 70. születésnapjára. (Szerk.: Somogyi Éva) Budapest, 1997. 121–128.

NÁSZTOR 1974.

Násztor Sándor: A város mezőgazdaságának harminc éves fejlődése. In.: A szocializmus útján, Orosháza 1944–1974. (Szerk.: Zilahi Lajos) Orosháza, 1974. 53–72.

PALÁDI-KOVÁCS 2000.

Paládi-Kovács Attila: Kisiparosok. In.: Magyar Néprajz VIII. Társadalom. (Szerk.: Paládi-Kovács Attila) Budapest, 2000. 310–361.

PUSZTAINÉ 1982.

Pusztainé Madar Ilona: Uradalmi cselédek Békés megyében. Békéscsaba, 1982.

SELMECZI KOVÁCS 1991.

Selmecki Kovács Attila: Szappanfőzés. In.: Magyar Néprajz III. Kézművesség. (Főszerk.: Domonkos Ottó) Budapest, 1991. 220–223.

SOÓS é. n.

Id. Soós Béla: Az országos híru orosházi hetipiac. Kézirat. Szántó Kovács János Múzeum Adattára A/349. sz.

VERES 1987.

Veres József: Orosháza történeti és statisztikai adatok alapján (1886). (Sajtó alá rendezte: Szabó Ferenc) Békéscsaba, 1987.

The last soap-making manufacture in Orosháza

– Zoltán Erostyák –

Résumé

In the peasant communities the soap-making was a general, even prescribed tradition, that was the task of the women. It appeared in the larger villages, market-towns as homecrafts, guildic then later small-scale industry satisfying the urban needs. The small-scale industrial development of the soap-making had an individual characteristic in Orosháza, because in the surroundings of the town a lot of swine was grown mainly by the peasants living in the scattered farms and villages around the town. Thus our question is: what factors influenced and formed the development of the urban soap-making small-scale industry around and after – in the 1950-ies – the second

world war, that period was not favourable for the private industry. The railway building works made Orosháza an important point of junction of the trade in the South-Great-Plain. The animal trade (the number of the swines was especially very high) was an important part of this trade. László Fehér soap-making craftsman started his career as butcher, but he lost his industry during the nationalization after the second world war, than in 1953 – when the politics eased – he got the licence for soap-making, in that he as butcher was well experienced, because the butchers always boiled the „offals” of the swine slaughtering. The revolution in 1956 increased in a large scale the turnover of the manufacture, that operates even today. Nowadays the elder people, the people with skin diseases and allergy purchase the soap, or it is exchanged to the fat taken from home. The change of the eating habits contributed in a large extent to fact that the manufacture operates even today as a family undertaking.

Erostyák Zoltán

Szántó Kovács János Múzeum

H-5900 Orosháza, Dózsa Gy. u. 5.

E-mail: erizoli@hotmail.com