

# Bemutatjuk Magyarországon első, hagyományos tulajdonságú élelmiszerét a szikvizet

Bánffi István – Deák László

## ÖSSZEFOGLALÓ

A JEDLIK ÁNYOS ÁLTAL FELTALÁLT SZIKVÍZ NAGY HAGYOMÁNNYAL BÍR MAGYARORSZÁGON. SOK SZÁZ KIS ÉS NAGY SZIKVÍZTÖLTŐ VÁLLALAT KÉSZÍTI EZT A KÜLÖNÖSEN VIDÉKEN NÉPSZERŰ KÜLÖNLEGES SZIFONFEJES PALACKBA TÖLTÖTT SZÉN-SAVAS VIZET. ENNEK A „HUNGARIKUMNAK” A VÁZLATOS TÖRTÉNÉTÉRŐL SZÁMOLNAK BE A SZERZŐK, SZÉP SZÍNES KÉPEKKEL KIEGÉSZÍTVE MONDANDÓJUKAT.

## INHALT

DAS VON ÁNYOS JEDLIK ERFUNDENE SODAWASSER HAT EINE GROBE TRADITION IN UNGARN. VIELE KLEINERE UND GRÖßERE SODAWASSERFABRIKEN PRODUZIEREN DIESES, BESONDERS AUF DEM LANDE BELIEBTE, UND IN SIPHONFLASCHEN GEFÜLLTE KOHLENSAURE WASSER. DIE AUTOREN GEBEN EINEN REICH ILLUSTRIRTE KURZBERICHT ÜBER DIE GESCHICHTE DIESER „HUNGARICUMS“.

## SUMMARY

THE SODA-WATER INVENTED BY ÁNYOS JEDLIK HAS AN IMPORTANT TRADITION IN HUNGARY. THIS POPULAR – ESPECIALLY IN THE COUNTRY – CARBONATED WATER FILLED IN SPECIAL SIPHON-BOTTLES IS PRODUCED BY SEVERAL HUNDREDS OF SMALLER AND BIGGER SODA-WATER WORKS IN HUNGARY. IN THIS BEAUTIFULLY ILLUSTRATED ARTICLE THE AUTHORS OUTLINE THE HISTORY OF THIS "HUNGARICUM".

Amikor 1829-ben kirobban az angol–kínai konfliktusból az ún. ópiumháború, vagy Pesten elkezdik a régi Vígadó építését, akkor egy győri bencés gimnázium fizika tanára, Jedlik Ányos rátalál két svájci gyógyszerész leírására, amely szerint mesterséges savanyúvizet tudtak előállítani oly módon, hogy a széndioxidot nyomással préselték a vízbe. Eljárásukat viszont titokban tartották.

Jedlik a kísérletezések sora után egy Pallós nevű bádogosmester segítségével elkészítette az első szikvízkészítő gépét. Szerény volt, tartott a kíváncsiskodók seregétől, de hosszú vívódás után 1829-ben egy tekintélyes bécsi fizikai és matematikai szaklapnak elküldte a tanulmányát, melyben megismertette a világgal a savanyúvíz üzemi gyártásának módját.

Hogyan működött Jedlik gépe? „A szénsavgáz fejlesztésébe szolgáló edénybe – ismertette egyik írásában – híg kénsavat, vagy sósavat öntünk, ami-be vízzel péppé kevert finom carrarai márványport- vagy hamut teszünk, mire a gázfejlődés azonnal megindul. A távozó gázt híg hamuszír oldaton a savcsepeptől megtisztítjuk és a tiszta széndioxid gázt a harmadik edényben lévő hideg vízzel elnyeletjük és ezzel kész az üdítő szódavíz.”

1842-ben Pesten négy munkással beindít egy szikvízkészítő üzemet, melyet unokaöccsének Szabó Alajosnak 1843-ban átadott, hogy életét a tudománynak szentelhesse.

A következő évtizedekben általánosan ismertté és kedvelté vált a „szegények üdítője” és ezzel párhuzamosan az üze-

meltetéséhez szükséges háttérpar is megerősödött.

1869-ben a magyar királyi belügyminisztérium rendeletet adott ki a „Szikvíz gyártása körül követendő rendszabályokból” amelynek számos megállapítása napjainkra is aktuális.

Az 1800-as évek második felében a korcsmárosok, vendéglősök, kávéosok használtak elsőként szikvízkészítő gépet saját ellátásukra, de fokozatosan meglelték az önálló iparosok is.

A szikvízipar részét képezte az üdítőital gyártás is (ami nyilván e lap olvasói előtt is jól ismert). Kifejlesztettek a málna- és citromízű szénsavas üdítők forgalmazására egy különleges golyózárás üveget a krachedlit. Az üdítőkhöz az alapanyagot a Zwack gyár szállította.

A szikvíz gyártását és forgalmazását az évek során, számtalan szabadalom és találmány kísérte. Ezt szükségszerűvé tette a gyártók és beszállítók közötti verseny is, de a fogyasztók is egyre igényesebb megjelenésű, szebb, higiénikusabb palackokat vártak az iparosoktól.

A töltőgépek piacát olyan nagy nevek uralták, mint Süss és Friedman, Végh Károly és társa, Vető Sándor, az Egyesült Gép és Fémáru gyár Rt., Fischer József, vagy Kont Oszkár. A szifonfejek területén a fenti cégek mellett jeles nevek voltak még: Glück József, Vajda József és Lóránt Jenő is. (Érdekességként jegyezzük meg, hogy dr. Csoma Zsigmond muzeológus tanulmánya szerint a szifonfej is magyar találmány.)

Az egyik legismertebb fejgyártó Kont Oszkár volt, akinek szabadalma – a por-

celánbetétes szifonfej – több országban sikert aratott.

A szikvíz a gasztronómia szerves részévé vált, diadalútja máig töretlen és határokon átívelő.

Büszke lehet a kb. 1500 magyarországi szikvízüzemben dolgozó közel 10.000 munkatárs azokra a kísérletező, feltaláló honfitársunkra, akik megteremtették annak a lehetőségét, hogy Magyarország „szikvíz nagyhatalommá” váljon. A szakmának ez a dicső múltja példaértékű napjainkra is.

Szódás dinasztiák nevelkedtek generációkon keresztül, számos esetben használva ugyanazokat a gépeket, akár 50–60 éven keresztül, jó híret keltve a magyar iparnak szerte a világon. Jellemző története a szakmának, hogy nem régebben egy magyar származású szikvízes kereste meg hazai kollégáit a kanadai Torontóból azzal, hogy lassan elfogynak az 1930-as évek elején vásárolt szikvízes üvegek és már bizony a gépet is fel kellene újítani... Három generáció élt meg egy kis üzemből, ugyanazokkal az eszközökkel dolgozva.

Természetesen a mai magyar szikvízipar a hagyományok tisztelete és az elődök emlékének a megőrzése mellett nagy gondot fordít kisüzemeinek korszerűsítésére, fejlesztésére. Jó alkalmat adott erre a HACCP bevezetése 2002-ben.

Gépek már rozsdamentes anyagból készülnek, némelyiket számítógép vezérli. A magyarországi élelmiszeriparban kiemelkedően jó arányban használják a többutas műanyag palackokat (jelentős felhasználói tapasztalatokat szereztve) és az alumínium helyett ma már

rozsdamentes ballonokat töltenek. A fejlődést a termék mellett kitartó fogyasztóinknak köszönheti az iparág, bár korántsem voltak gond nélküliek az utóbbi esztendőik. Az Európai Unió csatlakozással kapcsolatban mindenféle rémhír keringett az országban. Felmérve ezeket a nehézségeket az Országos Szikvízkészítő Ipartestület 2000-ben újjá alakult vezetősége igyekezett módszeresen felkészíteni a szakmát az uniós csatlakozás utáni évekre.

Első lépésben Nemzetközi Szikvízkészítő Konferencián szólaltatták meg az unióban dolgozó szikvízkészítő kol-

légákat. A Magyar Szabványügyi Testület tagjaként folyamatosan részt vettek a szikvízipart érintő szabványok kidolgozásában, néhány éve pedig tagjai a Magyar Ásványvíz Terméktanácsnak.

Legnagyobb sikerüket ebben az évben érték el, amikor az ipartestület pályázata révén megkapták a szikvíz, mint „Garantáltan Hagyományos és Különleges Termék” tanúsítását. Termék leírásunk bekerült a Magyar Élelmiszerkönyv nemzeti értékei közé és ilyen módon hivatalosan is Hungarikummá vált a szódavíz. Ezzel az iptörténeti dokumen-

tummal is kívánják megalapozni a szikvízkészítő ipar következő százötven évét, egyfajta megnyugvást hozva a szakmabelieknek és a fogyasztóinknak egyaránt.

Legújabb vállalkozásuk a magyarországi szikvízipar múltját bemutató kiállítás, amely 2004. július 7-től augusztus végéig tart nyitva, a budai várban lévő Kereskedelmi és Vendéglátó Ipari múzeumban.

Szerző: Bánffi István  
Deák László

## **SIAL Nemzetközi Élelmiszeripar Kiállítás – Párizs**

**2004. október 15-18.**

***Jelentkezés:***

**MÉTE Titkárság (Kékesi Zoltánné)**

**Budapest 1027 Fő u. 68. • Fax: 214-6692 • E-mail: mete@mtesz.hu**