

SZATHMÁRY LÁSZLÓ (1880–1944): A KŐSÓ MAGYAR EMLÉKEI¹

A szöveget és annak digitalizálását ellenőrizte: Gazda István

A kősó magyar nevei

1200	So	Szamota–Zolnai: Oklevél Szótár ²
1436–39	So	Bécsi-kódex ³
1466	Sav	Müncheni-kódex ⁴
1516–19	Sav	Jordánszky-kódex ⁵
1500 kb.	Köz so	Kolozsvári-kódex ⁶
1586	Sav	Félegyházi-kódex ⁷
1525	So	Vitkovits-kódex ⁸
1693	Sau	Balassa Ének ⁹
1755	Szem so	Torkos Justus János ¹⁰
	Hegysó	uo.
	Fenyessó	uo.
1791	Kősó	Zay ¹¹
	Kutsó	uo.
	Szemsó	uo.
	Kristállysó	uo.
1842	Konyhasó	Mannó ¹²

¹ Forrás: Szathmáry Lászlónak a Magyar Vegyészeti Múzeumban őrzött kéziratából. Nyomatásban most első alkalommal jelenik meg.

² Szamota István – Zolnai Gyula: Magyar oklevél-szótár. Bp., 1902–1906. 850. has.

³ Nyelvelmléktár. Régi magyar codexek és nyomtatványok. 1. köt. Bp., 1874. p. 165. (Az eredeti kódexben a hivatkozott rész a 280. lev.)

⁴ Uo. 20. lev.

⁵ Régi magyar nyelvelmlékek. Jordánszky-Codex bibliai fordítása. Sajtó alá rend.: Toldy Ferenc, Volf György. Bp., 1888. p. 365.

⁶ Magyar Aranyolvasztók Könyve. Az erdélyi és nagybányai bányászatra, az aranyolvasztásra vonatkozó följegyzések, utasítások. (1570–1699). OSzK Kézirattár. Oct. Hung. 484. p. 8.

⁷ Félegyházi István: Epicedion... Debrecen, 1586. p. 6.

⁸ Nyelvelmléktár. Régi magyar codexek és nyomtatványok. 7. köt. Bp., 1881. p. 300. (Az eredeti kódexben a hivatkozott rész az 54. lev.)

⁹ Balassa Bálintnak és Rimay Jánosnak istenes éneki. Lőcse, 1693. (RMK I/1439.) (Hasonmás kiadása 1983-ban jelent meg – *a szerk. megj.*)

¹⁰ Justus Joannes Torkos: Taxa pharmaceutica Posoniensis... Poson, 1745. p. 15.

¹¹ Zay Sámuel: Magyar Minerologia. Komárom, 1791. p. 20.

¹² Mannó Alajos: Orvos-gyógyszerészi vegytan. Pest, 1842. p. 198.

1847	Konyhasó	Szennert ¹³
1849	Konyhasó	Berde ¹⁴
	Sósavanyos natron	uo.
	Chlornatrium	uo.
1854	Konyhasó	Nendtvich ¹⁵
	Nátriumchlorid	uo.
1865	Szikenyalvag	Felletár ¹⁶
1862	Szikenyalvag	Say ¹⁷
1871	Konyhasó	Dékány ¹⁸

A konyhasó ismeretét még az őshazából hoztuk magunkkal. Magyar őseink ételeik ízesítésére a konyhasót használták, amelyet Lebédiában, a Duna menti hegyekben, s a mai Harkov kormányzósághoz közel termeltek ki, vagy az Azovi-tenger környékéről jövő kereskedőktől szereztek be.

A só az 1138–1329. évekből ránk maradt árpádkori okmányainkban gyakran megtalálható szó, különösen személy- vagy helynevekben.

De van ennél régebbi adatunk is. A pécsváradi bencés szerzetesrendet 1002-ben I. István alapította. A rend tagjai orvosok voltak. Ők ajánlották a sót, mint hatékony gyógyszert a bélféreg ellen, kellő imádkozás mellett. A Gellért-legenda is megemlékezik a sóról. Marosvárott élt a görög-katolikus hitre tért Ajtony, aki oly hatalmas úr volt, hogy a Szent István részére a Maroson leúsztatott sóért is vámot szedhetett.¹⁹ Mindebből azonban az is következik, hogy az erdélyi bányák Szent István idejében is dolgoztak. Az erdélyi és a máramarosi bányák látták tehát el a magyar sószükségletet.

I. István idejében nem volt ismeretlen a római eredetű „salarium”, sójárulék sem. Így I. István 1015-ben sóvágást engedélyezett a pécsváradi monostornak. A későbbi Árpád-házi királyok idején is nagy jelentőségű volt a sójövedelem: III. Béla király idejében évi 16000 gira. 1217-ben az osztrák eredetű szentkereszti cisztercia monostor évenként 3000 db kőszóckát kapott; 1222-ben az erdélyi német rend 12 hajórakomány sót kapott.

A sóbányákban a jobbágyok fejtették és vágták ki a sót egyenlő és meghatározott nagyságú kockákra, de sokszor érkezett panasz amiatt, hogy a sóvágók a törvényes mértéket nem tartották meg.²⁰

IV. László 1285-ben elrendelte, hogy „...»quasdam villas Regales Sóvár, Sópatak, Delnam, Zarbouth et Chedezveth« és pedig »Sóvár cum fodina seu puteo salis« György mester Simon fiának, a híres Miczbán unokájának adományozta.²¹ A 13. században, de előbb is, a gyakorlat az volt, hogy ha új sóbányát nyitottak meg, akkor azon a helyen kis telep keletkezett, amely lassan községgé fejlődött, s az nemritkán a királytól városi privilégiumot is nyert. E lakókat a későbbi törvények is védték. Így 1692-ben az erdélyi országgyűlés elrendelte, hogy a sóaknák lakóinak privilégiumát bántani nem szabad, őket ingyenmunkára, vecturára nem kényszeríthetik, fizetésüket ki kell adni, s elvenni tőlük nem szabad.²²

¹³ Szennert János: Elemi vegytan kezdő orvosok és gyógyszerészek használatára. Buda, 1847. p. 110.

¹⁴ Stöckhardt: A chemia oskolája. Ford.: Berde Áron. Kolozsvár, 1849. p. 157.

¹⁵ Nendtvich Károly Miksa: A vegytan elemei. Pest, 1854. p. 220.

¹⁶ Felletár Emil: A vegytan, különös tekintettel a gyógyszerészetre. Pest, 1866. p. 231.

¹⁷ Say Móríc: A vegytan alapvonalai. Pest, 1862. p. 104.

¹⁸ Dékány Ráfael: Elemi vegytan. Bp., 1871. p. 931.

¹⁹ Tormay Tamás: Kis magyar legendárium és Szent István királynak intelmei. Ford.: Tormay Cecília. Bp., 1930. p. 29.

²⁰ Várady Erzsébet: Adatok Erdély művelődéséhez János Zsigmond korában. Bp., 1910. p. 77. (Művelődéstörténeti Értekezések 41.)

²¹ Wenzel Gusztáv: Magyarország bányászatának kritikai története. Bp., 1880. pp. 146–147.

²² Erdélyi országgyűlési emlékek. Szerk.: Szilágyi Sándor. 21. köt. Bp., 1898. p. 85.

A sójárulék rendszerét Nagy Lajos király még jobban megszervezte. Ő ugyanis a királyi főtisztviselőknek a királyi kamarából bizonyos mennyiségű sót adott. E sót szabadon árusíthatták, de ha szükség kívánta, ennek fejében katonaságot tartoztak bocsátani a király rendelkezésére.²³ Nagy Lajos 1354-ben Kázmér lengyel királlyal szerződést kötött, mely szerint a lengyelek csak Sárosig, Liptóig hozhatnak be sót. A nagymihályi vámnál minden, lengyel sóval terhelt szekérért 4 db sótömb fizetendő. A későbbi királyok ezt a sószerződést felmondták.

A Buda melletti szent-lőrinci pálosoknak Zsigmond király 300 firt értékű sót adott rendes évi sójárulék címén, ezt az adományt II. Ulászló királyig mindegyik király megadta. A sót a rend Váradon, Szolnokon, Debrecenben, Szalárdon, Poroszlón, Pesten, Abádon vagy a királyi sókamarák akármelyikében átvehette. Ezért a sóért vámot szedni nem volt szabad, s a sót saját házaikban, magán- és nyilvános piacon szabadon árulhatták.²⁴ Egyébként Zsigmond, aki nagy adakozó volt, 1408-ban a Garai-család privilégiumában a sóbányászatra is jogosítványt adott.²⁵

Mivel Magyarországon bőven bányásztak sót, királyaink a külföldi só behozatalát nem egyszer megtiltották, ahogyan Mátyás király 1464-ben. Ezt annál inkább megtette, mert a só nagy jövedelmet jelentett.

A máramarosi kősóbányák jövedelmét Mátyás király nejének, Beatrixnek ajánlotta fel. Beatrix sokszor adományozott szerzetesrendeknek konyhasót. Így 1487-ben a técsői pálosoknak, 1492-ben a huszti egyháznak juttatott, 1493-ban a diósgyőri pálosoknak adományozott sót.

Bakócz Tamásnak – aki még Mátyás király idejében kezdte meg tüneményes pályáját –, mint egri püspöknek 1493-ban 3,5 tunella,²⁶ 1495-ben 5 tunella sójárandósága volt. Bakócznak Szolnokon, Várkonyban, Egerben voltak nagy sóraktárai. A tárnokmester a püspök konyhájára 8000 db kősótömböt utalványozott ki. E kősót szalonna, káposzta, hal és egyéb élelmiszer konzerválására használták fel.²⁷ Amíg Mátyás királynak Surian szerint kb. 100 ezer firt-ot tett ki a sójövédeme, Aluise Bon velencés szerint 400 ezer firt-ot, II. Ulászló idejében ez nagyon megcsappant, mert a Jagellók alatt a bányák tönkrementek.

II. Ulászló csak 25 ezer firt-ot szedett be. A só ekkor már préda volt, vitte, aki akarta. Sóval fizették az udvari embereket is. 1517-ben a sóbányákat már alig művelték. 1518-ban törvény tiltotta meg, hogy magánosok sót áruljanak, de tilos lett a tisztviselők sóval történő megfizetése is. A sóbányák egy része zálogba került. 1519-ben egy velencés a sójövédelmet 16 ezer firt-ra tette. Végül Várday Pál királyi kincstartó az országgyűlés követelésére kivette a sókamarákat csébi Pogány Zsigmond kezéből.²⁸

János Zsigmond király idejében az erdélyi sóbányák – Torda, Decs, Vízakna, Szék, Kolozs – egyik része állami kézben volt, másik részét bérbe adták. 1562-ben a székelyek külön sóbányáit a fejedelem állami kezelésbe vette, de kárpótlásul ingyen kaptak sót.

*

Mivel a sót a legrégebbi időtől kezdve kockákban hozták forgalomba, porrá kellett törni. Ezt kézi mozsarakban is végezték, de legtöbbször malomkövek között őrölték. 1586-ban a bazini vár leltára „só őrlőkö bokor”-ról beszél.²⁹ Ilyen őrlőmalomokat említ 1685-ben Vajdahunyad leltára, 1676-ban a fogarasi vár leltára és mások is.

²³ Péch Antal: Alsó-Magyarország bányamívelésének története. 1. köt. Bp., 1884. p. 21.

²⁴ Zákonyi Mihály: A Buda melletti Szent Lőrinc Pálos kolostor története. = Athenaeum, 1911. p. 51.

²⁵ Fejér György: Codex diplomaticus Hungariae ecclesiasticus ac civilis. 10. köt. Buda, 1834. p. 677.

²⁶ 1 tunella = 10 ezer db kősó-kristály

²⁷ Kerecsy Jenő: Bakócz Tamás egri püspök udvartartása és egyházmegyéje. Bp., 1910. p. 19. (Művelődéstörténeti Értekezések 39.)

²⁸ Fögel József: II. Ulászló udvartartása (1490–1916). Bp., 1913. p. 10.

²⁹ Radvánszky Béla: Magyar családélet és háztartás. 2. köt. Bp., 1879. p. 60.

A 15–16. században a sófőzés is kezdett nagyobb méreteket ölteni. Sőt az előbbi korszakokban is főztek, de szélesebb mederbe ekkor terelődött. Ebben a korban még az ún. földes só is feldolgozták. Ahogyan a régi írás mondja 1643-ból: „Az földes sót kivonván, itten az napvilágon, pörölylyel elválasztván a földet a sótul, és a földesét kádokban töltvén vízre, azt kifőzik és tonnákba vezetik.”³⁰ Hogy a 17. században egy kősóbánya hogy nézett ki, arra nézve álljon itt egy leírás: „Az oroszfalvi határon vagy egy ó, veszni tért sóakna, tölgyfa sasfákra, talpakra csinált hitvány gyeölye (?), fedele rosz, megbomladozott, fennálló csiga gerendelye alól vas csapon fordul, töve vaskarikákhoz erősítve, kitoló gerendelye alól vas csapon forgó s szintén vaskarikás; ezen van öreg, viseletes, kötél mintegy 50 öl, viseletes ó táská, e mellett van egy sövényből font hitvány pajta szalmafedél alatt, rajta egy hitvány fenyőfa ajtó, facsap lakatjával és kulcsával. Van itt vágás só 2850. Ezen akna fenekiben van egy felütő nagy vas pörö, 1 vágó vas csákány.

A sóvágás rendi ez. Minden sóvágó maga gyertyájával 50–50 vágás sót tartozik hetenként vágni s fel is bocsátni; arról való fizetések 18 vágás só, melyeket a szám-són kívül magok vágnak ki magoknak. A míveseknek fizetések hetenként, mikor dolgoznak, personatim öt-öt vágás só, melyet a szám-sóból adnak ki; a birónak szabadságában van ezer sót kivágni, fertályosnak 500-at. *Item*: minden sóvágó minden 50–50 sóvágás után öt-öt sót tartozik adni, mivelhogy a só romladoz. *Item*: száz vágásról (?) [tán kimaradt: melyet] pénzen eladnak, tíz vágás fel-sót adnak; a kovácsnak a fiskuséból jár fl. 6. *Item*: a nemességnek is szokott só jární, kik 100 vágástól 4–5 véka zabot, az 12–12 öt szoktak adni, melyet az udvarbíró kezébe szoktak administrálni, mindazáltal czédulát vevén a számtartótól felőle.... Papoknak, tiszteteknek sallarium nélkül juxta quantitatem (?) szoktak adni.”³¹

A sófőzést Mátyus 1762-ben a következőképp írja le: „Addig főzik a’ sós vizet míg hat része el-apad, ekkor félre tévén, meg-várják, hogy ha mi föld vólt benne száljon le az üst fenekére. Így a’ tisztáját tsendesen le-szűrük, ’s ezt ismét főzik míg valami hártya kezdi a’ viz színét el-fogni: ekkor hideg helyre viszik, a’ hol a’ só a’ víztől el-válván, sok apró négy szegű öblös kristály formára egybe forr: így osztán leszürvén a’ vizet, a’ sót ki-tészük, és a’ nap fényen meg-száraztják.”³²

Amíg bőven állt tüzelőanyag rendelkezésünkre, addig lehet, hogy így főzték be a sóoldatot, de később áttértek a „levegőn való megapasztáshoz”, amelyet Gergelyffi így ír le: „A’ sós kútaiban ritkán van annyi só, hogy a befőzést megfizesse, (...) a’ levegőn való megapasztás, fődél alatt lévő, tövissel megrakott falak által vitetik véghez, ezekre köpük által felhúzzák a’ sós vizet, és tsatornákon eligazgatván, lassanként a’ tövisseken letsepegtetik az alatta lévő tóba, mind addig folytattván ezen munkát, míglen a’ meleg, és levegő által, elegendőleg megapad a’ vize, mellyet azonnal vas, vagy on üstökben befőznek, és a’ só kósárákban kiszárítják.”³³

Bruckmann említi, hogy 1726-ban Sóváron évenként több, mint 100 ezer tonna kősót termeltek, amelyről azt állították, hogy a legjobb minőségű. Patzowszky Albert volt a sóvári sófőző igazgatója.

Born 1786-ban írja munkájában, hogy kétféle só különböztettek meg nálunk, a kősót és főttsót. Ez utóbbi a legtöbb söneműtől eltérően nem kristályos, hanem földes, aminek oka az, hogy a só, amely gyakran ammóniát (!) és keserűsót is tartalmaz, nem különítették el az anyalúgtól, hanem vele együtt főzték be. A túlhajtott szárítás miatt még sósavat is vesz. A legnagyobb méretű sófőzés Sóváron folyt. Erről a sófőzésről Patzowszky Albert, a főző

³⁰ Magyar Gazdaságtörténeti Szemle, 1899. p. 119.

³¹ Századok, 1883. pp. 419–420.

³² K. Mátyus István: *Diaetetica*, az az, a’ jó egészség’ meg-tartásának modját, fundamentomoson elő-adó könyv. Kolozsvár, 1762. p. 232.

³³ Gergelyffi András. *Technologia*, vagyis a’ mesterségek és némelly alkotmányok rövid leírása. Pozsony, 1809. p. 136.

vezetője, „König. Sud u. Hütten Meister” 1803. október 17-én kelt levelében azt írja Kitaibel Pálnak, hogy az új főzőt 1800-ban építette a kincstár, mégpedig az akkori „fizikai és chemiai” ismeretek alapján. Ezzel el is érte azt, hogy kevesebb emberrel, kevesebb tüzelőanyaggal, szebb sót nyer, mint azelőtt. De a sónak hibái is vannak: így szaga van, fossilis eredetű szaga.³⁴

Kitaibel megvizsgálta a sóvári sót, és fajsúlyát 1750:2099.25-nek találta. Ugyanezt Schuster is megvizsgálta, aki a fajsúlyt 1750:2110-nak találta.

Schuster azt állítja, hogy a só tiszta, a palackban oldatának üledéke támad, amit ő a víznek tulajdonít. A sóoldat egyébként kálium-karbonáttól és bárium-kloridtól csapadékot ad: 7000 vol. kálium-karbonáttal 98 gramm csapadékot kapott. A palackban az oldatból kivált és nagyjából az oldat felületén lévő anyag savtól pezsgett és berlinikék-reakciót mutatott.

³⁴ OSzK Kézirattár. Quart. Lat. 818.