

„Legalapvetőbb élelmiszerünk, 'mindennapi kenyérünk' alapanyagát évezredek óta malmokban állították elő és állítják elő. Egyéb fontos termékek, mint a ruházkodás alapanyagai, puskapor, fűrészárúk is évszázadokon keresztül speciális malmokban készültek. Az áruterelésben fokozatosan egyre nagyobb szerep jutott a természeti erőforrásoknak, közülük is elsősorban a víz energiájának. Kisebb-nagyobb folyóvíz csaknem mindenkor és csaknem mindenhol rendelkezésre állt, amelyet szabályozva, duzzasztva munkára lehetett fogni. Igazolja ezt az a tény, hogy a történelmi Magyarország területén a 19. században átlagosan húszezer malom működött, döntő többségük vízimalom volt. Az 1873-as felmérés szerint a vízimalmok száma az országban 17.249 volt, Sopron megyében 200, ebből Sopronban 3. A jelentős folyónak nem mondható Ikván is működött ez időben huszonegy.” E szavakkal ajánlja az olvasó figyelmébe hiánypótló munkáját Bódi Ottó helytörténeti kutató. A 2013-ban a soproni Anzsú Kft. gondozásában megjelent igényes kötet a szerző 2010 óta végzett, az Ikva patakra és az egykor azon működött vízimalmok történetére irányuló kutatásának eredménye. A művet mind az ipartörténettel foglalkozó szakemberek, mind pedig a Sopron megye múltja iránt érdeklődő közönség haszonnal forgathatja.

A kötet első, bevezető fejezetét az Ikva patak történetének, geográfiai, hidrológiai leírásának szenteli, kiemelve a római kor óta ismert gazdasági jelentőségét. A patak ipari célból történő duzzasztása megváltoztatta a mederviszonyokat, ami gyakran vezetett árvizekhez. A vármegye emiatt különös figyelmet fordított a meder és a patakra épített műtárgyak, hidak, zsilipek jó karban tartására. A szerző részletesen ismerteti a patak vízgyűjtő területét a beleömlő mellékvizeket és azok vízhozamát. A nyomtatott és kéziratos forrásokat egyaránt figyelembe véve számba veszi a patak nevének változását eredetétől a torkolatáig (Spitalbach, Tauscher Bach, Aubach, Kanális patak, Ikva), ismerteti az Ikva név lehetséges eredetére vonatkozó nézeteket is.

A második fejezet az őrlés technikájának fejlődésével, a vízimalmok típusaival és a molnárcéhek történetével foglalkozik. E történeti és technikai összefoglalás a könyvben bemutatásra kerülő malmok működésének megértését segíti a laikus olvasó számára is. Építésük mindig a legnagyobb szakértelmet igénylő famegmunkáló kézműves mesterségek közé tartozott. A sajátos követelményeknek megfelelő épületekről, valamint az őrlőszerkezetekről céhen kívüli parasztfaragók és maguk a molnárok gondoskodtak, akik az ács- és fatechnika legkiválóbb mesterei voltak. A 18–19. században a régi vagy időközben elpusztult, kevéssé tartós anyagból (fából) emelt malmokat szilárd, kő és/vagy téglafalazatú építményekkel váltották fel. A vízimalmok és a működésüket szolgáló kiegészítő építmények, csatornák, zsilipek, víztárolók és hasonlóak a mesterség technikai színvonalának tanúbizonyságai voltak, tulajdonképpen az európai középkor technikai tudásanyagát őrizték a népi ismeretanyag szintjén a 20. század derekáig. Az őrlés technológiájában jelentősebb változás a malomipar 19. században felgyorsuló fejlődéséig alig következett be. A század második felére azonban a hagyományos őrlési technológia végleg elavulttá vált. A hengersizékek alkalmazása átalakította a molnár mesterséget. A régi faragómolnárok helyébe az új malomberende-

zésekhez értő gépész-molnárok léptek. A kisebb, helyi igényeket kielégítő malmok vízikerekét turbinákkal, a kőjáratokat pedig fokozatosan hengerszékekkel váltották fel.

A molnárság mint szakmai testület kiemelkedően fontos társadalmi réteget alkotott, céhszervezeteik Magyarországon a 16. század közepétől alakultak meg, többségük azonban a 17–18. században létesült. A Rába, Metőc, Csáva, Kőrös, Répce és az Ikva vizén levő malmok molnárainak céhe 1613-ban nyert privilégiumot Esterházy Miklóstól. Az Ikva vízimalmainak többségét is ebben a céhlevélben említik első ízben.

A kötet további három fejezete a patak (ma részben Ausztria területére eső) felső, középső és alsó szakaszán egykor működött 22 malom leírását, a történetükre vonatkozó forrásokat és az emlékezettel még elérhető időszak eseményeit tartalmazza. A leírásokat bőséges képanyag, térkép, rajz, fénykép, köztük számos műholdas felvétel egészíti ki, segítve az egykori, de az utóbbi évtizedekben gyökeresen megváltozott vízrajzi viszonyok megértését. A felső szakasz Ausztria területére eső malmainak sorsa szerencsésebben alakult, mint a magyarországi szakaszon egykor működött malmoké. A lépesfalvi (Loipersbach) és a somfalvai (Schattendorf) malmok közül három ma is megvan. A soproni malmok közül csupán az úgynevezett jezsuita malom épülete áll ma is. A középső szakaszon a kópházi egykori felső malmot lebontották, a megmenekült öreg malom épülete és berendezése azonban helyreállítható, rekonstruálható lenne. Hiába keressük a két peresztegi malmot, a pinnyei malmok pedig valószínűleg még a Bécs ellen vonuló török hadaknak estek áldozatul, későbbi újjáépítésükről nem tudunk. A három nagylózi és a röjtői malmot a 20. század közepén bontották le, a muzsaji azonban áll, épületét és berendezését 2004-ben felújították. Sorsa akkor rendeződne megnyugtatóan, ha a malom a turisták és az érdeklődők számára folyamatosan látogatható lenne. Az alsó szakaszon a szentmiklósi és a petőházi malmok elpusztultak, történetük csak az írott források segítségével rekonstruálható több-kevesebb sikerrel. Egyedül az endrédi malom áll még, őrlőszerkezete, vízműve – ha hiányosan is –, de megmaradt.

Az Ikva malmainak egy részét már a 20. század első felében leállították, néhány azonban az államosításig, vagy még az után is működött. Némelyik darálólóként üzemelt, volt, amelyiknek az épületét más célra hasznosították, a patak vizét elterelve a szárazon maradt vízmű az enyészeté lett. Legtöbbjük az elmúlt évtizedek alatt anélkül pusztult el, hogy a tájhoz, illetve a faluképhez szervesen hozzá tartozó malomházakról és technikatörténeti értéket képviselő őrlőszerkezetükről bármiféle felmérés vagy más dokumentáció készült volna. Elhamarkodott lebontásukkal szegényebb lett az Ikva völgyének ipartörténete és építészeti öröksége.