

## Hogy állunk?

(Már, mint a Maslow-piramissal)

**Prológus:** Amint az közismert, a jó öreg Maslow Ábrahám, nem is olyan régen, (úgy 50-60 éve) elkészítette az emberi motivációk sorrendjét<sup>1</sup>. Ha a fiziológiai szükségletek teljesülnek, akkor jöhet a biztonságérzet kielégítése, majd a szeretet (a valahová tartozás)...és így tovább. A végső szint az **önmegvalósítás**. Mindezt a „Mester” egy folyamatosan szűkülő réteg, egyre ritkábban megvalósuló céljaként, a **Maslow-piramisban** ábrázolta. Szerintem, a modell, (legalább is az alján és a csúcsán) zseniális. Ki vitatná, hogy az emberi (állati) megmaradás, a létfenntartással (evés, ivás) kezdődik. Ha ez sínen van, csak akkor jöhet a fajfenntartás! Az persze már vitatható, hogy a csúcsok-csúcsa az **önmegvalósítás**, nehezen meghatározható, hóbortos állapota. Maslow, még az ókori, humán kultúrán felnöve<sup>2</sup>, nem is sejtette, hogy a jóléti társadalmakban<sup>3</sup> a kiművelt polgárok nagyobb hányada nem fogja ismerni az éhezésnek még a fogalmát sem. Így aztán minden elméleten átgázolva, csak a „piramis” csúcsára törtetnek. Sütkérezés az önmegvalósítás dicsfényében életük egyetlen célja. Kit érdekel, hogy közben meg a faj, az európai fehér rassz kipusztul? Előtte azonban a nyugdíjasok éhen haltak! Mi, 60 felettek ronthattunk el valamit? Hogyan működött mindez a bennünket megelőző időkben?

### Kezdjük az alapoknál: Kaja, pia!

Mi, a legénységi, majd tisztai étkezdében szocializálódott, többségében férfi közösségnek, tehát a **Híradó Tagozatnak** is kiváló lehetőséget teremtett a probléma elmélyült tanulmányozására, a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum, **„Szerzetesek asztalánál”** című igazán fantasztikus, időszakos kiállítására.



A „híradó raj” és „pirosban” Saly Noémi

<sup>1</sup> Egyszerűsítve, szerinte milyen sorrendben mozdulunk rá bármire.

<sup>2</sup> Durvábban megfogalmazva, Ő még hallott a spártai Taigetoszról.

<sup>3</sup> Tekintsük ilyennek Európa középső és nyugati felét.

Már, a múzeum óbudai helyszíne kapcsán is megindul szájunkban a nyálképződés. Krúdy Gyulának, a magyar kulináris élvezetek ikonjának lakóházánál jobb helyszín elképzelhetetlen a téma kifejtésére. Erre, már csak Saly Noémi, a kiállítás kurátora volt képes jó néhány lapáttal rátenni, fergeteges vezetésével. Ő, nem csak a kiállítás rendezésében, hanem az ott látottak interpretálásában is a „piramisa csúcsán” van folyamatosan! Frappáns történetivel a „legsavanyúbb Jóskák” orcájára is képes volt mosolyt csalni.

A **padlástérre menet**<sup>4</sup> azon elmélkedtem, hogy mennyi közül lehetett a szerzeteseknek az ínycsiklandósság? Több mint gondolnánk! A kora középkor óta szigorú szabályok szerint, olyan egészségesen étkeznek, hogy azt még egy mai „fitneszguru” is megirigyelhetné. Szabályaik azonban nemcsak a test, hanem a lélek épségét is szolgálták. Sütöttek kenyeret, készítettek bort, sört, likőröket és még sajtot is. Kertjeikben a zöldségek és gyümölcsök mellett megtermett sokféle fűszer- és gyógynövény. Általában volt méhesük és halastavuk is. Asztalukra olykor ünnepi finomságok, de **gyakrabban** böjti eledel kerülnek. A szakács-testvérek az idők során nem csak a kis közösségre, hanem szegények és betegek ezreire is főztek. Belekóstolhattunk a régi kolostorok „ízeibe”, és megismerhettük a magyar étkezési kultúra megteremtésében résztvevő 14 hazai szerzetesrend nevével, jelmondatával. Az alapfogalmak tisztázása során kiderült, hogy a testvérek a refektóriumokban nem csak az étkezés, hanem a lélek megújítása céljából gyűlnek össze. Az étel elfogyasztását egy-egy szent történet meghallgatása tette ünnepélyesebbé<sup>5</sup>. Kalandozásunk kezdjük a vallási szempontból is kiemelt jelentőségű – a szentmiseáldozatnál is használt – kenyérral és borral.

### **Meg van írva, a reciprocitás elve alapján, hogy „Nemcsak tanítással, amely az Isten szájából származik, hanem kenyérral is él az ember!”**

Itt hallottam először, hogy a betlehem szó, a héber *Beit Lehem* alapján a kenyér házat jelenti. Természetesen az a kenyér, anno kovásztalan<sup>6</sup> lepénykenyér volt, mint most a pita. Ennek a kenyérnek liturgikus hagyománya a szentostya, mely elkészítésének igen szigorú szabályai vannak. Nem morzsálódhat, ezért 98 %-os páratartalmú kamrában „érlelik”, mielőtt formára vágják, majd a rejtett hibák elkerülése céljából csomagolás előtt kézzel válogatják.

Szerzetesek jártak élen abban is, hogy a XIII. században ma ismert európai, a kelesztett, gömbölyű formájú kenyértípus elterjedt. Remete Szent Antal követői jöttek rá Franciaországban arra, hogy az *anyarozs* elnevezésű toxikus-gomba kenyérbe kerülése okozza a Szent Antal tüze nevű, nagyon erős lázzal, fájdalommal és hallucinációval járó népbetegséget. Ezért is figyeltek arra, hogy a parazitától mentes gabona, vetőmag és kenyér kerüljön ki kolostoraikból.

Ha már Remete Szent Antalnál tartunk, érdemes megemlíteni egy 341 évről keletkezett legendát, már csak azért is, mert a kenyérről és az egyetlen magyar alapítású rend, a pálosok névadójáról szól. A legenda szerint, Remete Szent Pálnak egy holló vitt mindennap egy fél cipót. Életéből talán a legismertebb jelenet, amikor Remete Szent Antal meglátogatta. Szent Antal égi szózatot hallott, amely figyelmeztette: nem ő a legidősebb, legszentebb remete, hanem Pál. A 90 éves Antal többnapos vándorlás után megtalálta a 113 éves Pál barlangját. Közös dicsőítették Istent, elmélkedtek, beszélgettek. Beszélgetésük alatt megérkezett a holló, aki most nem fél, hanem egy egész cipót hozott. *És monda Szent Pál: “Íme, én szerelmes atyámfia, az Úr Isten ebédet kildett minékünk. Íme, mely kegyes és irgalmas az Úr*

<sup>4</sup> Ott kapott helyet a kiállítás.

<sup>5</sup> Természetesen az ügyeletes felolvasó testvér közben nem evett. Innen ered az a mondás, hogy „Magyar ember beszéd közben nem eszik!” (Nem fordítva! Ha család egy ünnepnapon végre összejön ebédre, akkor közben, igenis meg kell beszélni a történeteket!)

<sup>6</sup> Erre egészségügyi okokból van még ma is szükség.

*Isten: immáran hatvan esztendei vagyon, mi últa mindenkoron fél-fél cipót érdemlettem. De, íme, az te jeveteledre megketteztette Úr Isten az eledelt.” Ezért lett a pálosok jelmondata: „Duplicavit annonam” (Megkettőzte a járandóságot).*



**Ostyasütőgép**

kivágva!)



**„Látogató csemege”** (Az ostyák

### **Krisztus vére**

A következő tárló bemutatta, hogy a misebor csak szőlőt tartalmazhat, és azért fehér, hogy ne hagyjon foltot! Azonban nem csak a misézés közben ittak bort a szerzetesek. A rossz minőségű ivó víz helyét is, a fertőzések elkerülése céljából célszerű volt bort fogyasztani. A táplálkozási regula szabályozta a napi elfogyasztható bor mennyiségét, amely egy **hemina** volt. Ez a mennyiség emberenként változott, ezért természetesen nem úrmértékegységről van szó. A hemina annyi bor, amennyi vidámmá tesz, de még nem befolyásolja az ítélőképességünket – mondogatták. Szent Benedek a következő képpen fogalmazta meg a regulát: „A hemina az a mennyiség, amit ha megiszol, megtalálsz Istent, de még nem kísért meg az ördög.”

### ***Badacsonyi Szürkebarát, a Hungaricum***

Regényes a „Szürkebarát” bor története. Franciaországból származik, a pinot család ismert tagjaként Pinot Gris vagy Pinot Grigio néven. Apró, tömött fürtű fajta. Bogyói akár lilásvörös színűre is megérnek, bora ezért halvány aranyárga. A bor illata fűszeres, mézes, zamatos, jó években magas cukorfokkal érik be, ekkor édeskés bort ad. Édessége azonban gyakran mesterséges beavatkozás eredménye volt, főleg a 70-es 80-as években, ezért a fajta imázsa nagyon leromlott. A Szürkebarát Badacsonyan második hazájára talált, ebben közrejátszottak Badacsony-hegysajátos mikroklímájának hatásai; a víz közelsége, a Balaton felszínének visszatükröződéseként a Napfény megtöbbszöröződő melege, a sajátos talajviszonyok és természetesen a szőlővel, borral foglalkozó emberek szakma szeretete. Szőlőfajta egyszerűen „megkedvelte” ezt a tájat, ezt a vulkáni vidéket, és

összehasonlíthatatlanná tette az itteni a szőlőből sajtolt bort a más szőlőtermő tájakon ismert Auvergnas-gris szőlőből nyert borokkal. Jellemző, hogy Franciaországban a pinot gris könnyű bort ad, míg a Balaton körzetében testes, zamatos, tüzes bort nyernek belőle. (E fajtát a Balatoni Borrégió kivül az északi borvidékeinken is szívesen alkalmazzák. Mátraalján, Pannonhalmán, Neszmélyen is gyakori borszőlő.) Honnan hát a neve?

Az első törvényi említés „a fokozott védelemben részesülő borfajták” kapcsán 1929-ben, „Badacsonyi auvergnas”, majd 1942-ben, „Auvergnas-gris” néven említi.

A Szürkebarát név legkorábbi irodalmi előfordulása Radnóti Miklós „À la recherche” című, 1944-es keltezéssel jegyzett versében található.

Az első versszakkal kezdődő visszaemlékezés:<sup>7</sup>

*„Régi szelíd esték, ti is emlékké nemesedtek!  
Költőkkel s fiatal feleségekkel koszorúzott  
tündöklő asztal, hova csúszol a múltak iszapján?  
hol van az éj, amikor még vígan szürkebarátot  
ittak a fűre barátok a szépszemű karcsú pohárból?”<sup>8</sup>*

Mindebből következik, hogy akkortájt történt a névadás. Ki a keresztapa?

Szürkebarát névadásában a badacsonyi Esterházy Hitbizomány szőlőbirtokát igazgató tisztartó, **Krassay Vilmosnak** volt elévülhetetlen, domináns szerepe. Trianon után még 20 évvel sem lehetett Németországba, Ausztriába vagy Amerikába francia néven, nehezen kimondható, (a magyar nyelvhez kötődően nem fordítható) bort szállítani, akármilyen kiváló minőségű is volt az. Új név kellett!

Krassay Vilmos nagy műveltségű ember volt, jól ismerte a Pálos rend történetét is. Ismerte thébai Remete Szent Pál nevét viselő Pálos rend eredeti viseletének színét<sup>9</sup>, valamint kötődésüket Badacsonyhoz<sup>10</sup>, így aztán, mind ezek alapján lett, az **Overni**, (hivatalos néven az **Auvergnas-gris**) néven termesztett szőlőből erjesztett mennyei nedű<sup>11</sup> neve **Szürkebarát**<sup>12</sup>.

---

<sup>7</sup> Az tény, hogy Radnóti Miklós, 1935 augusztusában megházasodván, a Balaton-felvidéken, Kővágóörsön töltötte feleségével, Gyarmati Fannival rövid nászútját, az ott élő Lakatos Péter Pál költő meghívására.

<sup>8</sup> A kiemelés tőlem.

<sup>9</sup> A pálosok kezdetben ugyanis szürke csuhában jártak, amelyet csak 1341-ben váltottak fehérre, hogy megkülönböztessék magukat a kóbor barátoktól, akiknek szintén szürke volt a ruhájuk, és némely esetben pálosoknak adták ki magukat.

<sup>10</sup> 1263-ban keletkezett a badacsonytomaji pálos kolostor, mely mellett található kút forrásvíze ma is csordogál, szívesen isznak belőle az arra járó turisták, zarándokok. Ennyi maradt az egykori épületből. A helyi legenda szerint a pálos barátok itt termelték annak a szőlőnek ősét, melyből a mostani Badacsonyi Szürkebarát bor készül.

<sup>11</sup> Így is hirdették még a háború előtt: „Badacsony bornak nincsen párja, aki ezt issza, e Földön jut be a mennyországba!”

<sup>12</sup> Mindezen anekdotákat Kálóczi Kálmán a Balaton Világörökségéért Alapítvány kurátora, csak 2012-ben tette közzé, Veszprémben.



## Badacsonyi Szürkebarátok

### Dom Pérignon, akinek a nevét még mindig egy kiemelkedő márka viseli

Az egyik legexkluzívabb italból, pezsgőből az elsőt a Hautvilliers-i Szent Benedek-rendi apátság, 29 éves pincemestere, Dom. Pierre Pérignon (1670–1715) atya készítette. Az innovatív szerzetes, meg akarván lepni rendtársait, musttal töltött meg néhány vastagfalú üveget, majd ezeket parafa dugóval lezárta. A biztonság kedvéért, még viaszba mártott kengyellel is hozzáerősítette a dugót az üveg nyakához. (Ezáltal, a dugót biztosan nem tudta kilöknöni az üvegben, a bor erjedése közben keletkező széndioxid nyomása!) Karácsony közeledtével, Pérignon testvér belekóstolt új csinálmányába. Nem szeretett volna szégyent vallani vele, rendtársai előtt. Ahogy nyelte a gyöngyöző bort, csodát érzett és látott, s akkor hangzott el az a nevezetes mondata: „**A csillagokat iszom.**”

Dom Pérignon szerzetestársainak is ízlett a gyöngyöző bor, aminek hamar híre ment. Olyannyira, hogy ettől kezdve ezt kínálták, mint „koronázási bort” a Reims-i székesegyházban tartott királyi koronázások alkalmával.

Sokáig titokban tartották a készítési folyamatot, ennek ellenére azonban a 18. században már sokféle ismeretes volt, és a 19. században már Európa-szerte készítettek pezsgőt.

**Fontos megjegyezni**, hogy nem készíthetett volna az ügyes pincemester gyöngyöző bort, és nem élvezhették volna azt testvérek, ha az első pezsgő nem egy jól záró, hosszú parafadugóval<sup>13</sup> ellátott, vastag falú angol palackban erjed. Így a pezsgő felfedezéséhez közvetve Sir Robert Mansell-nek, az Angol Királyi Haditengerészet admirálisának is volt némi köze. Ő lordságának, a hajóépítés védelmében, sikerült kijárnia, I. Jakab királynál, hogy rendeletileg tiltsa be az üvegolvasztó kemencék fával való fűtését. Így aztán, az üvegipar kénytelen volt széntüzelésre áttérni. Attól kezdve Angliában sötétzöld vagy fekete színű, vastag, nyomástűrő üvegpalackok készültek. Az Hautvillier-i apátság pincéjében is ilyenekben forrt a bor pezsgővé.

---

<sup>13</sup> Pérignon atya honosította meg a paratölgy kérgéből, a parafából készült dugó használatát. Ezzel akaratlanul megakadályozta, hogy a szén-dioxid kiszökjön a palackból.



## Még most is világelső

### Ahol a hatalmas pocak státuszsimbólum

Többünknek első szépirodalmi szerzetes figurája Tuck barát, a Robin Hood legendárium, mosolygós képű, igen kövér, jólelkű szerzetese. Mitől hízhattak meg ennyire a testvérek, ha valóban betartották a böjtök előírásait. A válasz meghökkentő, mert magától érthető. Mivel a kolostorokban, a böjtidőszakokban tilos volt szilárd ételt fogyasztani, az atyák „folyékony kenyéren” éltek, akár hetekig. A sörhas meg, közismerten a mértéktelen sör fogyasztás<sup>14</sup> következménye. Tekintsük át, azt szép ívű utat, míg a kolostori sörkészítés a csúcsra jutott!

A 1627-ben, a bajor választófejedelem, Itáliából tíz pálos-rendi szerzetest telepített a München melletti Neudeck kolostorba, ezzel meg is kezdődött a Paulaner Sörgyár története. A XVII századtól a pálos-rendi szerzetesek úgy tartották, hogy a „folyékony dolgok” böjt idején fogyaszthatók. Az általuk főzött sör különösen íz gazdag, testes<sup>15</sup> volt. Így méltán érdemelte ki a „folyékony kenyér” elnevezést.

1806-ban Franz Zachel bérbe vette, majd 1813-ban megvásárolta a kolostortól a Paulaner serfőzdet és Németország egyik legismertebb sörévé tette a „pálos barátok aranyát”. 1837-ben a király hivatalos dekrétumban jelentette ki, a Paulaner nem egyszerűen „csak egy sör”, hanem legjobb minőségével kiemelkedik a sörök közül.

1928-ban, majd 1979-ban a Paulaner egyesült néhány müncheni sörgyárral, így aztán napjainkra Bajorország legnagyobb sörgyárává vált.

---

<sup>14</sup> Mindenképpen meg kell azonban jegyezni, hogy ha a szennyezett is volt az a víz, melyből a sört készítették, a főzés során a jellemző kórokozók java elpusztul, a sörvív pedig életben marad. Mind ennek szomorú bizonyítéka a nagyon magas gyermekhalandóság. A csecsemők, miután, már nem anyatejet szoptak, könnyen fertőződtek meg víztől. Azok a nagyobbacskák úsztak meg egy-egy torokgyík járványt, akik akár titokban, rendszeresen bort vagy sört ittak.

<sup>15</sup> A Paulaner sörök kiváló minőségéről tanúskodik egy feljegyzés, 1634-ből. Ebben, a müncheni serfőzők tiltakoztak a Pálos kolostor sörkimérési joga ellen, mivel azok egyedülálló sörükkel veszélyeztették városbéli konkurensaik eladásait.



### *A sörözés szentjei*

**Szent Brigitta (457-525)** az egyik legjobban ismert ír szent Patrik után. Életéről viszonylag keveset tudunk, csupán néhány csoda maradt fent nevével kapcsolatban. Többek között ő alapította szülőhelyén a Kildare-i kolostort. Nagylelkű, sörkedvelő nő volt, aki szekéren járta az országot. Gyógyította leprásokat, és amikor azok sör után kezdtek könyörögni, Ő átváltoztatta a piszkos, szennyezett **vizet kitűnő sörré**. (Ezzel örömet okozva az épp ott tartózkodó barátoknak is). Egy alkalommal pedig hordónyi sört szállított 18 templomnak, ami elegendőnek bizonyult Nagycsütörtöktől a Húsvét végéig.



**Szt. Flórián**



**Szent Brigitta**

**Szent Flórián (240-304)** a tűzoltók védőszentjeként ismerjük. Nézzük meg pontosan mi is történhetett a legenda szerint! Óriási tűzvész pusztított Nürnbergben, amikor Flórián - máig sem tisztázott, hogy sörrrel, vagy a sörfőzéshez tárolt vízzel - eloltotta a tüzet. Köszönhető ez annak, hogy a közelben található sörfőzde kézenfekvő forrása volt mindkét folyadéknak.

### **Hazai, sert is főző kolostorok**

#### 1. A **Zirci Ciszterci Apátság** sörfőzde sörrei:

- a) A **Zirci Apátsági Belga** minden tekintetben kuriózum! Autentikus alapanyagokból készült belga típusú ale sör, melyet a szakrális helyen történt főzés tesz még különlegesebbé. **Félbarna**, borostyán árnyalatú nedű, melynek illatában főként aszalt gyümölcsök jellege fedezhető fel. Ízében tartalmas, karakteres, harmonikus keserűséggel a végén.
- b) A **Zirci Apátsági Búza** egy igazi karakteres **szüretlen fehér búzasör**, magas búzamaláta aránnyal. Elsősorban virágos, üde illatok kísérik a búza amúgy is édeskés-savanykás jellegét, ízében a nagyon visszafogott keserűség mellett az illatot is uraló virágos-citrusos gyümölcsös jellegek játszanak főszerepet.
- c) A **Zirci Apátsági Pils** sör egy közepesen testes, visszafogott keserűségű, illatos és egyben tartalmas sör. Intenzív malátás íz és aromakomlós illat jellemzi.



2. A **Bakonybéli Szent Mauritius Kolostor**, a Bors Serfőzdével karöltve állítanak elő két gyógynövényes, belga típusú felsőerjesztésű ale-t. A tételek a monostor védőszentjéről és vértanúársairól kapták a nevüket<sup>16</sup>.
  - a) **Szent Mauritius** a hagyomány szerint etióp, tehát sötét bőrű római hadvezér volt, ezért ez a sör stílszerűen egy mély borostyánszínű, karamellás jegyekkel bíró **barna sör** lett.
  - b) **Vitalis** egy élettel teli világos ale, illatában a gyógynövénykert minden eleme életre kel.
  - c) Az **Exuperius** pedig egy kifejezetten karácsonyra szánt **barna ale**, amelyet narancs, olaj és fűszerek aromája tesz az ünnephez méltóvá.
3. A **Székesfehérvári Egyházmegye** háromfajta kézműves sört hoz forgalomba:
  - a) A **Szent Gellért** egy pilsner **világos sör**.
  - b) A **Szent István** porter típusú kézműves **barna sör**.
  - c) A **Szent Imre** pedig egy hefeweizen **búzasör**.

(Mindhárom fajta sör csatos üvegben került forgalomba, de a Szent Gellért Kézműves Sörözőben csapolják is a fehérvári söröket.)

### Kimegyünk a kolostor kertbe

A kolostorok önellátók voltak, ezért mindegyik kertje a következő négy részre volt felosztva: gyógynövények, fűszerek, veteményes, gyümölcsös. Az egyes részek egy, vagy több testvér mindig a specialistája volt. A tudás, az technológiák, de egy-egy új növény is gyorsan elterjedt. Hiszen az atyák könnyen mozoghattak a kolostorok, akár távoli országok kolostorai között. Nyelvi akadályaik nem voltak, hiszen mindenki latinul beszél, olvasott és írt is. Az

<sup>16</sup> Mauritius egész seregével a vértanúhalált választotta, főtisztjei között volt Vitalis és Exuperius.



általában nagyszámú úti haramiáktól nem kellett tartaniuk, mivel azokat nem érdekelte a szerzetesek által cipelt iratok, magok, oltványok esetleg információ<sup>17</sup>.

1. **A gyógynövények** a mai orvosságok szerepét látták el.<sup>18</sup> Megbecsült tagja volt a rendnek és a kolostor környezetében élőknek a „füves barát”, akinek nagy tudású, rengeteg tapasztalattal rendelkező, és az újdonságokra nyitott, kísérletező típusúnak kellett lennie. kezdetben nagy problémát okozott a gyógynövények tartósítása, hatóanyaguk megtartása mellett. A tartósítás megvalósítására az alkoholban történő feloldás bizonyul leghatásosabbnak, így születtek meg, a legkülönbözőbb nyavalyák gyógyítására ajánlott **likőrök**. (Téves az nézet, hogy a szerzetesek alkoholizálás céljára készítették, volta ezeket! Ők, ahogy már leírtam, napi egy hemina bort és amennyire csak szükségük volt, annyi sört ittak.) A következőkben nézzünk néhány kedvelt gyógy likőrt, a több százból.

### ***Három szerzetesek által „feltalált” nedű***

A francia Fécamp városának híres itala, a **Bénédictine likőr**. A középkori receptura alapján, mintegy százötven éve kerül ugyanez<sup>19</sup>, ugyanezen a helyen a palackokba. A legenda szerint 1501-ben egy bizonyos Dom Bernardo Vincelli velencei szerzetes, alkimista kísérletezte ki a receptet különféle fűszer- és gyógynövényekből. A francia forradalom alatt aztán, a menekülő szerzetesek több más értékes dokumentummal együtt egy családra bízta a receptet is tartalmazó példányt. Csak 1863-ban fedezte fel a család egyik leszármazottja, hogy a leírtakból jövedelmező vállalkozás indítható. Az ital védjegyéül a bencés rend jelmondatának: *Deo Optimo Maximo*<sup>20</sup> rövidítését a D.O.M. feliratot választotta, evvel tisztelegve a recept megalkotója előtt is.



**Benedicti likőrök**

<sup>17</sup> Valószínű, a legelvetemültebb rabló is jobban fél az Isten haragjától, minthogy annak egy „szolgáját” bántalmazza, kirabolja!

<sup>18</sup> Hiszen akkortájt nem voltak még gyógyszerek, gyógyszergyárak

<sup>19</sup> Fahéj, szegfűszeg, koriander, édesgyökér, vénuszhaj, borókabogyó, izsóp, citromfű, mirha, sáfrány, kakukkfű, tea, vanília, szerecsendió-virág...összesen 27-féle fűszer- és gyógynövény szerepel a recepturában, természetesen titkos arányban.

<sup>20</sup> Jelentése: „A legfőbb istennek szentelve”. Eredetileg, a római vallás főistenére, Jupiterre utalt. Miután a rómaiak felvették a keresztény vallást, azóta a kifejezés a keresztények istenére vonatkozik.

A Maraschino története egészen a középkorig nyúlik vissza. A XVI. század elején domonkos-rendi szerzetesek készítették el az eredeti zadari likőrt, és jegyezték le a máig használatos receptet. A gazdag aromájú ital a "Rosolj" nevet kapta, majd egy évszázaddal később pedig Maraschinóra keresztelték át. Kezdetben csak a kiváltságosok élvezhették a fenséges ízű nedűt, mígnem a XVII. században Zadarban megjelent az első lepárlóüzem, és a Maraschino egész Európát meghódította<sup>21</sup>. A száraz, 30% alkohol tartalmú likőrt ritkán fogyasztják önmagában, ha mégis, akkor sok jéggel. Kiváló viszont koktélok, desszertek ízesítésére.



## Maraschino – ZARA

Az **Egri Víz** feltalálója Simon Ferenc (1728-1761) orvos-gyógyszerész jezsuita szerzetes atya. Több éves külföldi gyógyszerészeti gyakorlat után, tizenhat esztendőn át vezette Egerben a rend patikáját. Halála után Neussel Jakab volt a patika vezetője, egészen 1773-ig, amikor ezt a szerzetesrendet Mária Terézia feloszlatta.

Az Egri Víz összetételének és készítésének titkát, a szerzetes patikusok szigorúan őrizték az Egri Rendház számára<sup>22</sup>. A Jezsuita Szerzetes Rend feloszlata után viszont, a saját sérelmén felülkerekedni képes Jakab patikus-testvér, az ital titkát átadta az Irgalmas Szerzetes Rendnek. Ezt követően az Egri Víz a XVIII. század végére Monarchia-szerte ismert gyógyszer lett. Kezdetben a jezsuita szerzetesek, majd az Irgalmas Szerzetesrend gyógyszertárai révén a világ minden részébe eljutott. Elterjedéséhez hozzájárult, hogy anno, betegek nem orvoshoz, hanem közvetlenül a patikushoz fordult<sup>23</sup> gyógyulása érdekében. A sok gyógy-és fűszernövény miatt igen erős illatú, jellegzetes aromájú ital. Aki egyszer megkóstolta és az illatát megérzi, az soha nem felejt el<sup>24</sup>.

<sup>21</sup> Hosszú „történelme” során számos híresség rajongott érte. Többek között Napóleon, Casanova, Hitchcock, Baudelaire, de a Titanic fedélzetén is főlsozolgálták.

<sup>22</sup> A rendelkezésre álló feljegyzésekből megtudtuk, hogy Jakab testvér, még a kassai jezsuita patikának sem adta át a likőr receptjét.

<sup>23</sup> „Bona Agriensis aqua, Officina sola nata”, vagyis „A jó Egri Víz kizárólag gyógyszertárban születik!”

<sup>24</sup> Az Egri Irgalmasrendi barátok, 1904-ben a Bécsben megrendezett kiállításról aranyérmet hoztak haza.



## Eger Vizek

2. **fűszernövények közül**, a kolostorok a paprika európai meghonosodásában viselt kiemelkedő szerepét részletezném: A honosítás története a szeged-alsóvárosi ferencesekhez köthető. Ők fedezték fel, hogy az addig csak a főúri díszkertekben növő paprika nagyon csípős, de nem mérgező. Sőt, aki rendszeresen fogyasztja, az kigyógyul a harmadnapos hideglelés tüneteiből<sup>25</sup>. A környék népe meg rádöbrent, hogy a finomra őrölt paprika kiválóan pótolja az akkoriban méregdrága „fűszert”, a külföldről behozott borsot. Ezután terjedt el a paprika „magyarbors” néven, és lett hazánk legjellegzetesebb fűszerévé.



## A Szegedi „Nobel-díj hozó” paprikának nincsen párja

3. A kertek mintájául szolgáló Szent Gallen-i kolostor **veteményese** 18 ágyásába hagyma, poré, zeller, koriander, kapor, mák, retek, fokhagyma, petrezselyem, káposzta, saláta került. Kalandozó eleink, a 926-os látogatásuk során, e növényekre pillantást sem pazaroltak. Első útjuk a boros pincébe vezetett<sup>26</sup>.

<sup>25</sup> Magyarul kiválóan alkalmas a malária gyógyítására!

<sup>26</sup> Engilbertus apát feljegyzése, Heribáld barát vallomása alapján.

4. Több, nagyon is logikus indoka volt annak, hogy a kolostorok gyümölcsösei<sup>27</sup> a temetőben voltak:
- a) Mivel a római katolikus vallásban, a világ végén, testi feltámadás lesz, a sírjukból előbújó üdvözültek megpillantva a gyümölcsfákat, minden magyarázat nélkül a Paradicsomban érzik magukat.
  - b) A legelvetemültebb rabló sem kockáztatja meg a temetőből lopást!
  - c) A sok túlrett, hullott gyümölcsből kiváló pálinkát, vagyis likőr alapanyagot lehetett főzni.

### **A „méh egy repdeső, tiszta és tsinos állat”**

Általában bele se gondolunk, hogy mennyire fontos volt a méhészkedés a középkori kolostorokban: Szent István, 1001-ben a pécsváradi bencés apátság megalapításakor tizenkét méhészt és hat viaszöntőt rendelt az apátság szolgálatára. A Veszprémvölgyi (jelenleg: Betekints-völgyi) apácákhoz pedig, 1018-ban hetven méhészt. Ennek oka természetesen sokkal inkább a méhviaszból öntött gyertyák készítése állt, mint a méz készítése.

Az 1762-ben kiadott, első magyar méhészeti mű Pálfi Lőrinc<sup>28</sup> kolozsvári ferences nevéhez fűződik. A gyermekkorában magába szívott székelyföldi, népi nyelvezettel írt szakkönyvben, Pálfi szerzetesi szelídséggel és állatbaráti szeretettel közeledik a méhecskéhez. A könyv végén még versikét is írt: „A szeles, híves esztendő,

A méhnek igen veszendő”.



**A méh egy tsinos állat**



**A méz meg édes**

### **Ha sajt, akkor TRAPPISTA**

A kolostorok általában a hegy között épültek. A földművelésére kevés terület adódott, így aztán a legeltető állattenyésztés terjedt el. A böjti napok sokasága miatt, a szerzeteseknek kicsi volt a hús szükségletük. A tejtermelő állatok tartására rendezkedtek be. A tej felesleget pedig tartósítani kellett! Ennek pedig jól bevált, ősi módja a sajt készítés. Hazánkban, a statisztikák szerint a legelterjedtebb sajt fajta a trappista<sup>29</sup>, annak ellenére, hogy nálunk ez a rend nem székel.

<sup>27</sup> Tipikus kolostori gyümölcsök: birsalma, vadkörte, naspolya, szilva, vadbarack.

<sup>28</sup> Szemében, a „méh egy repdeső, tiszta és tsinos állat”, ahogy az a címben is olvasható.

<sup>29</sup> A trappisták, a ciszterciek eredeti, már szigorú szabályait, a de la Trappe apátságban, 1662-ben tovább keményítették: hallgatással, aszkézissal, kétkezi munkával. A Szentszéknek ez tetszett, ezért 1678-ban engedélyezte a ciszterteken belüli működésüket. A trappisták, végleg csak 1892-ben váltak ki a ciszterci rendből és alakultak önállóvá.



Meg különben is, a magyar bor-, nem tejivó; hús, nem sajtevő nemzet. Ez, csak több mint 1100 éves történelmünk utolsó évtizedeiben okoz némely diabetikusnak problémát. Biztosan, a piaci megfontolások mellett lehet valami igazságuk, de a 84 évet munkában, egészségben megélt nagyapám, meg a 88 évesen eltemetett apám is: „Reggel egy feles törkölyvel kezdték, szalonnás rántotta előtt. Utóbbihoz a jó néhány szelet fehér kenyér mellé cseresznye paprikát faltak.” és ez így ment egészen estélig. Tej, sajt, rozskenyér, müzli... még hírből sem ismerték. Én meg zabos-kefirrel indítok, eszem a salátákat, meg a müzlit... Mégis már kétszer is felvágják a hasamat. Akkor most mi van?

Jut is eszembe, az innovatívabb trappisták sört is gyártanak. Imádom a *Leffe*-t, meg a *Duvel*-t is.



*Nézzük az utolsó tárlót!*

## **„A vallási misztérium hala, mindig jobbról balra, az igazság oldaláról jön, és szembe megy a gonosszal.”**

Miért? A válasz, mint mindig a biblia adja meg:

*Amikor Jézus a Galileai-tó mellett járt, látott két testvért, Simont, másik nevén Pétert és testvérét, Andrást. Halászok voltak, s épp hálót vetettek a tengerbe. Megszólította őket: „Gyertek, kövessetek, s én emberek halászává teszek benneteket!” Azon nyomban otthagyták hálójukat és csatlakoztak hozzá.*

A végén aztán, a 12 tanítványból 8 halász volt. Mivel „ezt kellett cselekedniük” Jézusra emlékeztetve, minden kolostorban volt halastó. Halat a böjti időszakban is lehetett<sup>30</sup> enni. Tipikus tartósítási eljárás a füstölés és a pácolás volt. A friss halat természetesen megsütötték.



**Füstölt és pácolt halak**



**Hal roston és sütve**

Már csak az állati zsírokat kellett valahogy kicserélni. Erre tökéletes, manapság is az olaj. Kezdetben ez kizárólagosan csak olíva lehetett. Egészen későn, 1900 táján találták meg a napraforgót. Amely, sütési céllal, csak 1940-re terjedt el.

---

<sup>30</sup> A hal nem hús. Egy pápai enciklika alapján.



Manapság már használatos a dió, a **tökmag**, sőt a **mák** olaj is.

**Epilógus:** Amikor tudatosult bennem, hogy a „szerzetesek utolsó asztalához” is elvezetett bennünket a fantasztikus tudású, és magával ragadó stílusú **Saly Noémi**, akkor rátok, nyájas olvasóimra gondolván, az utolsó szó jogán megkérdeztem:

**„Drága Noémi! Kedves kurátor Asszony! Meddig lesz még nyitva, ez az Ön által rendezett földi csoda?”**

A válasz meglepett: „Munkás Szent József napjáig!”, vagyis május 1-jéig.

Budapest, 2016. március 28-án.

dr. Horváth László Ferenc  
karp. mk. őrm.