„Szerzetesek asztalánál” Óbudán

Középkori kolostor serfőzdéje szerzetessel

Hal serpenyőben zöld fűszerekkel

Ezzel a címmel látható időszaki tárlat május elsejéig a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumban (Bp. III. ker., Korona tér 1.).

– Mi köze a szerzeteseknek a gasztronómiához? – veti fel a kérdést *Saly* Noémi, a kiállítás szervező-rendezője, és rögtön meg is adja a választ: Több, mint gondolnánk! A kora középkortól szigorú szabályok szerint, olyan egészségesen étkeznek, hogy azt egy fitness-guru is megirigyelhetné. Reguláik nemcsak a test, hanem a szellem és a lélek épségét is szolgálják. Bort, sört és gyógyító likőröket készítenek, kertjeikben zöldségek, gyümölcsök, fűszerek és gyógynövények teremnek, asztalukra olykor ünnepi finomságok, máskor böjti ételek kerülnek. A szakács testvérek az idők során nem csak a kis közösségre, hanem szegények és betegek ezreire is főztek. Látogatóink belekóstolhatnak régi és mai kolostorok ízeibe, s megismerhetik azokat a hazai szerzetesrendeket, amelyeknek szerepük volt étkezési kultúránk fejlődésében.

A katolikus egyház a középkorban évi 210 húsevő napot engedett, 150 böjtös napot írt elő, de utóbbiak betartása a protestantizmus megjelenésével fokozatosan visszaszorult. Olaj helyett például vajat is használhattak. A hal az Új Testamentumban Jézus jelképe. A tizenkét apostolból nyolc eredetileg halász volt, csak később, az ige hirdetésével váltak „lélekhalásszá”. A február 19-én, ill. 20-án kezdődő Halak hava a nagyböjtre esik, ami szintén oka annak, hogy a hal az egyik legfőbb böjtös étel.

Középkori uralkodóink az általuk alapított kolostoroknak úgy adományoztak birtokokat, hogy önellátóak lehessenek. Így például a pannonhalmi apátság dunai és tiszai halászhelyeket is kapott (csupán a Vének nevű falujukban hetven halászcsalád lakott). A zsákmányt maguk fogyasztották el vagy más szerzetesrendeknek is tovább adták. *IV. Béla* alatt hosszas pereskedés folyt a margitszigeti domonkos-rendi apácák és a pesti halászok között a dunai halászati jogokért. A monostorok kertjeiben is volt halastó vagy mesterséges tavacska (ún. vivárium), ahol a kapott vagy vásárolt halakat hosszabb ideig életben tarthatták. A falon és a tárlókban hal alakú, ovális vagy szögletes régi halsütő serpenyők sorakoznak. Akad közöttük rézből, vasból készült és zománcozott, akár fedővel is. Porcelán, fajansz-, üveg- és cserépedények is láthatók, amik olaj tárolására szolgáltak. Mivel a kizárólag külföldről behozható olívaolaj rendkívül drága volt, a XIII. században a repce, a XIV. században a lopótök, a XV. században a len, majd Amerika felfedezése után, a XVI. századtól nálunk is szabadon termeszthető tök magjából sajtolt olaj terjedt el. Napraforgóból csak a XIX. század végétől készítettek olajat, bár eleinte kizárólag szappanfőzésre használták. Csak a II. világháború idején, az 1940-es ínségévekben került először az ételekbe. Ma már szinte bármiből sajtolnak melegen vagy hidegen olajat: dió, mogyoró, mandula, mák, szőlőmag és más is számba jöhet. Sütéshez, főzéshez, hidegkonyhai készítményekhez egyaránt használják.

A mézet kezdetben a vadméhektől gyűjtötték és nemcsak édesítőként alkalmazták, hanem sört is erjesztettek belőle. A *Szent István* által 1001-ben alapított pécsváradi bencés kolostor szolgaszemélyzetéhez tizenkét méhész, hat viaszöntő, sőt, egy mézeskalácsos mester is tartozott. Államalapítónk a veszprémvölgyi görög apácáknak hetven, *I. András* a tihanyi apátságnak pedig két méhészt adományozott (igaz, ezt ötven kaptár mézzel is kipótolta). A XV. századra a hazai méhészet háttérbe szorította a vadmézet, szőlő is bőven termett, ezért a mézet szőlőtörkölyön gyógynövényekkel erjesztették – ebből lett a márc.

A XIX. századig az egyházi és világi gyertyahasználat miatt a viasztermeléshez is rengeteg méh kellett. A kolostorok méhészetei adományokkal vagy különféle – például botrányos viselkedés, a szentmise vagy a gyónás elmulasztása miatt kirótt – büntetésekkel pótolták a hiányt. A brassói viasz olyan kiváló minőségű volt, hogy Velencében vagy annál távolabbi piacokon is elkapkodták. Az első hazai méhészeti szakmunka 1762-ben jelent meg „Erdéllyi Méhecske Melly A' Méhekkel való bánásnak titkait és mesterségét rövid summába foglalván, szemünk eleibe terjeszti. Mellyet sok írásokból, s' hasznos experientiákból ki-tanult és egybe-szedett Seraphicus Szent Ferencz Minorita Conventuális Szerzetében lévő egy áldozó Pap." címmel. Ma már a könyv névtelenségbe burkolózott szerény szerzőjét, *Pálffi* Lőrinc személyét is ismerjük. Kolozsvári minorita szerzetes volt. A kiállításon az ősi magyar monostorok mai termékeit is megmutatják, a méztől a méh-sörön vagy méz-boron át a díszes ünnepi viaszgyertyákig bezárólag.

Az újkori kolostorokban sok helyütt nemcsak serfőzde, hanem söröző is működött, ahol jelentős adókedvezménnyel forgalmazhatták a habzó nedűt. A zirci ciszterek kocsmájának 1735-ös megnyitása túl jól sikerült, a Historia Domus (háztörténet – *a szerk.*) szerint a falusiak „… az új italtól még meg is részegedtek és hazamenet veszekedni kezdtek, sőt teljesen részegen érkeztek haza…". Magyarországon manapság három helyen készítenek kolostori sört eredeti receptek szerint vagy azokat részben továbbfejlesztve. A zirci apátság felújította saját régi főzdéjét, a bakonybéli Szent Mauríciusz monostor kézműves sörét viszont a Bors Serfőzde állítja elő három változatban: a félbarna belga ale a Mauritius; a gyógynövényes a Vitalis; a téli fűszeres pedig az Exuperius. A Székesfehérvári Püspökség megbízásából a Monyó Sörfőzde Kőbányán főzi a legendássá vált Szent István Portert. Sok-sok régi és új serital szerepel a tárlókban csatos üvegeikkel és eredeti címkéikkel. Mellettük ón vagy kerámcserép füles és fedeles kupák, talpas poharak állnak. A szerzetesi emblémás Kolozsmonostori barna Apát-sörtől, a magát sörivó anyával és gyermekével reklámozó „Malátadús Dreher Szent Erzsébet Tápsör"-ig sok a látványosság.

Antonio Bazzi: Szent Benedek lakomája (1505)

A „folyékony kenyér" remek kísérője lehet a sajt, amelyek ókori hagyományát a zord hegyvidékekre visszavonult, kecskét, juhot vagy tehenet legeltető középkori remeték mentették át. A szerzetesi eredetűek közül mifelénk különösen a svájci Bern kantonból származó ementáli, illetve a trappista népszerű. Utóbbi neve azt a szerzetet őrzi, amelyik 1892-ben vált ki a francia ciszterciták közül. A magyaralmási tejtermék hagyományőrző gyártását a csornai premontrei apátság segítette a régi módszerekkel. Terméküket kerek címkéjén „Páter kézműves apátsági sajt – zsíros, félkemény, röglyukas sajt" felirattal forgalmazzák, és tavaly a Budavári Borfesztiválon megnyerték vele a Nemzetek Sajtversenyét.

Néhány igen korai, kéziratos magyar szakácskönyv szerzője szintén barát volt. A tárlókban látható például a bencés *Jedlik* Ányos háztartási naplója, egy piarista bevásárló könyv, egy bencés konyhai számadás és egy 1848-as káptalani lajstrom is az élelmiszerek korlátozásáról. *Mitterpacher* Lajos jezsuita szerzetes a honi gazdászati oktatás első professzora, az első magyar agrártudományi tanszék vezetője volt a Nagyszombatról Budára he-

A pannonhalmi apátság barokk refektóriuma

MKVM felvételei

lyezett egyetemen. „Rövid oktatás a szőlő míveléséről és bor, pálinka és etzet készíttetéséről…" című könyve 1815-ben jelent meg magyarul. Az itt látható példány „a váczi kegyestanítórendi ház könyvtára" ex librisét (könyvtárjegyét – *a szerk.*) kapta. *Lippay* János botanikus „Posonyi kert" című eredeti, első kiadása hasonlóképp értékes ritkaság. Az Újvilágból érkező paprika nálunk csak a XVIII. században indult hódító útjára, a szegedi ferencesek füveskertjéből „magyarbors" néven, őrölt formában. Eleinte kizárólag gyógyszer volt: „harmadnapos hideglelés" vagyis malária ellen alkalmazták, aztán fűszerként is elterjedt a paraszti körökben, majd falusi cselédek révén a polgári konyhákban. A szegedi piaristák 1748-as számadáskönyve szerint a kis paprikatöveket „palántánként 4 krajcárjával" árulták a piacon, a „paprikás hús 15 krajcár" volt. Ma a ferencesek alsóvárosi kolostorkertje egy bemutató ágyásában külországi fajták is virulnak – különféle sárga, zöld, piros vagy lila árnyalatokban. Alföldi diadalával összevetve azonban a dunántúli, a felvidéki és erdélyi sikere máig mérsékeltebb.

A sokrétű tárlaton a kenyérsütő és ostyakészítő mellett likőr-, lekvár-, szörp- és tearészleg is található, ám ezzel korántsem árultuk el az összes érdekességet.

A szalagmezőként körbefutó tablókon tucatnyi magyarországi szerzetesrend részletes krónikáját is tanulmányozhatjuk, amelyek mai életéről folyamatos videovetítés is tájékoztat. Az egész emeletet betöltő tárlat nemcsak új ismereteket ad, hanem számos régi tévhitet is eloszlat…

Wagner István